



**MESA DOS SENTIDOS &
SENTIDOS DA MESA**

VOLUME II

**Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux**

**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS**

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA
ISSN: 2183-6523

Destina-se esta coleção a publicar textos resultantes da investigação de membros da rede transnacional DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia. As obras consistem em estudos aprofundados e, na maioria das vezes, de carácter interdisciplinar sobre uma temática fundamental para o desenhar de um património e identidade culturais comuns à população falante da língua portuguesa: a história e as culturas da alimentação. A pesquisa incide numa análise científica das fontes, sejam elas escritas, materiais ou iconográficas. Daí denominar-se a série DIAITA de *Scripta* - numa alusão tanto à tradução, ao estudo e à publicação de fontes (quer inéditas quer indisponíveis em português, caso dos textos clássicos, gregos e latinos, matriciais para o conhecimento do padrão alimentar mediterrânico), como a monografias. O subtítulo *Realia*, por seu lado, cobre publicações elaboradas na sequência de estudos sobre as “materialidades” que permitem conhecer a história e as culturas da alimentação.

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação, da Dietética e do Património Alimentar. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos e de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades”.

Anny Jackeline Torres Silveira é Professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto e da Universidade Federal de Minas Gerais. Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É Coordenadora do Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP).

Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. É Presidente do Conselho de Administração do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França).

SÉRIE DIAITA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ESTRUTURAS EDITORIAIS

DIÁTA: SCRIPTA & REALIA
ESTUDOS MONOGRÁFICOS

ISSN: 2183-6523

DIRETORA PRINCIPAL
MAIN EDITOR

Carmen Soares
Universidade de Coimbra

ASSISTENTE EDITORIAL
EDITORIAL ASSISTANT

Guilherme Riquito Marques
Universidade de Coimbra

COMISSÃO CIENTÍFICA
EDITORIAL BOARD

Albano Figueiredo
Universidade de Coimbra, Portugal

Ana Cristina Araújo
Universidade de Coimbra, Portugal

Aurelio Pérez Jiménez
Universidad de Málaga, Espanha

Expiración Sanchez García
Consejo Superior de Investigaciones Científicas,
Espanha

Francisco Oliveira
Universidade de Coimbra, Portugal

Hermínia Vasconcelos Vilar
Universidade de Évora, Portugal

Irene Vaquinhas
Universidade de Coimbra, Portugal

Joice Lavandoski
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro,
Brasil

José Luís Brandão
Universidade de Coimbra, Portugal

José Manuel Sobral
Universidade de Lisboa, Portugal

José Ramos
Universidade de Lisboa, Portugal

Juliana Resende Bonomo
(Investigadora independente)

Marco Daniel Duarte
Museu do Santuário de Fátima, Portugal

María Ángeles Samper
Universitat de Barcelona, Espanha

Paulo Pereira
Universidade de Coimbra, Portugal

Reina Troca Pereira
Universidade da Beira Interior, Portugal

Virgínia Soares Pereira
Universidade do Minho, Portugal

Yolanda Flores
Universidade do Vale do Itajaí, Brasil

TODOS OS VOLUMES DESTA SÉRIE SÃO SUBMETIDOS A ARBITRAGEM CIENTÍFICA INDEPENDENTE.

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

VOLUME II

**Carmen Soares
Anny Jackeline Torres Silveira
Bruno Laurioux**

**IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS**

SÉRIE DIAITA
SCRIPTA & REALIA

TÍTULO TITLE

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA – VOL. II

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE – VOL. II

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares, Anny Jackeline Torres Silveira, Bruno Laurioux

EDITORES PUBLISHERS

Imprensa da Universidade de Coimbra

Coimbra University Press

www.uc.pt/imprensa_uc

Contacto Contact

imprensa@uc.pt

Vendas online Online Sales

<http://livrariadaimprensa.uc.pt>

Coordenação Editorial Editorial Coordination

Imprensa da Universidade de Coimbra

Capa - Desenho Cover - Picture

by Carmen Soares

Conceção Gráfica Graphics

Rodolfo Lopes, Nelson Ferreira

Infografia Infographics

Jorge Neves

Impressão e Acabamento Printed by

KDP

ISBN

978-989-26-2062-6

ISBN Digital

978-989-26-2060-2

DOI

<https://doi.org/10.14195/978-989-26-2060-2>

CECH | CENTRO DE ESTUDOS
CLÁSSICOS E HUMANÍSTICOS
DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
CREADO EM 1982

Unidade de I&D financiada por

FCT Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia

PROJETO UIDB/00196/2020

 **REPÚBLICA
PORTUGUESA**

© abril 2021

Imprensa da Universidade de Coimbra

Classica Digitalia Universitatis Conimbrigensis

<http://classica.digitalia.uc.pt>

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

da Universidade de Coimbra

COORDS. EDS. COORDS. EDS.

Carmen Soares; Anny Jackeline Torres Silveira; Bruno Laurioux

MESA DOS SENTIDOS & SENTIDOS DA MESA

TABLE OF THE SENSES & SENSES OF THE TABLE

RESUMO

Na sua mais ampla aceção, a *mesa* remete para universos onde interagem produtos, pessoas e ideias. Espaço de sobrevivência, mas também de deleite, de formação, de culto e de sociabilidade, cada *mesa* retrata mentalidades, serve de metáfora de valores, abre lugar à transformação de quem nela participa. A *mesa* constitui-se, assim, como espaço de *sentidos* quer fisiológicos quer intelectivos. Da experiência sinestésica proporcionada pelos bens alimentares e ambientes que os envolvem, nasce a *Mesa dos Sentidos*. Indissociável da *mesa* são os numerosos significados de natureza cultural, política, religiosa, estética, ética, social e económica que lhe reconhecemos. Esses *Sentidos da Mesa* são captados e comunicam-se sob variadas formas de discurso (escrito, oral, pictórico ou material).

A presente obra está organizada em dois volumes, contendo seis partes e um total de 37 capítulos. Os 21 capítulos que compõem o volume II estruturam-se em torno de três temáticas centrais. O papel dos códigos de valores de âmbito religioso ou laico (militar) nas dinâmicas alimentares são tratados na Parte I (Mesas sagradas e mesas profanas). A *mesa* como espaço e instrumento de poder(es) social, político, económico e cultural é a temática abordada na Parte II (Mesas de poder e poderes da mesa). A reflexão sobre a *mesa* como expressão da identidade cultural coletiva e veículo de afirmação de saberes/sabores alimentares recebidos ou legados discute-se na Parte III (Identidade e património alimentar).

PALAVRAS-CHAVE

História da Alimentação; Património Alimentar; Culturas da Alimentação; Sentidos; Mesa.

ABSTRACT

In the broadest sense of the word, “table” refers to universes where products, people and ideas interact with each other. A place for sustenance, but also of delight, learning, worship, and sociability, each “table” depicts mindsets and serves as a metaphor for values enabling the transformation of those who participate in it. The “table” is, therefore, a space for the senses, both physiological and intellectual. Out of the synesthetic experience brought by food, as well as by its surrounding environments, comes the **Table of the Senses**, inseparable of the multiple cultural, political, religious, aesthetic, social and economic meanings around it. These **Senses of the Table** are captured and transmitted through different ways (written, oral, pictorial, or material).

The present work is organized in two volumes, each containing three parts and a total of 37 chapters. The 21 chapters that are part of volume II are structured around three main themes. The role of religious or secular (military) codes of values in the food dynamics are discussed in Part I (Sacred tables and Profane tables). The “table” as a space and instrument of social, political, economic, and cultural power(s) is the theme addressed in Part II (Tables of power and Power of the table). The reflection on the “table” as an expression of collective cultural identity and a vehicle for affirming received or bequeathed food knowledge/flavours is done in Part III (Identity and food heritage).

KEYWORDS

Food History; Food Heritage; Food Cultures; Senses; Table.

COORDENADORES

Carmen Soares é Professora Catedrática da Universidade de Coimbra (Faculdade de Letras). Tem desenvolvido a sua investigação, ensino e publicações nas áreas das Culturas, Literaturas e Línguas Clássicas, da História da Grécia Antiga e da História e Culturas da Alimentação e da Dietética e do Património Alimentar. É autora de traduções do grego antigo para português, de estudos vários de história e cultura helénicas e de livros e artigos sobre história da alimentação e da dietética antiga e portuguesa. Desempenha funções de Coordenadora Científica do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos, de Diretora do doutoramento em “Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades” da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, de membro do Conselho Científico do Instituto Europeu de História e Culturas da Alimentação (IEHCA, Tours, França) e de investigadora corresponsável do projeto DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia (apoiado pela FCT, Capes e Fundação Calouste Gulbenkian).

CV completo disponível online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Trabalhos disponíveis online: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira é professora Associada da Universidade Federal de Ouro Preto (Departamento de História do Instituto de Ciências Humanas e Sociais) e professora dos Programas de Pós-Graduação em História da Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP) e da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG). Tem pesquisado e publicado temas relacionados com a História das Ciências da Saúde e a História das Doenças. É coordenadora do LPH – Laboratório de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de História (UFOP), pesquisadora do SCIENTIA – Grupo de História e Teoria da Ciência da UFMG (Diretório do CNPq), ILB-UFOP – Grupo Império e Lugares no Brasil, e do grupo DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia.

CV completo disponível online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux Bruno Laurioux é Professor Catedrático de História Medieval e da Alimentação na Universidade de Tours e membro do Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. Nos últimos quarenta anos, publicou e editou 20 livros e 110 artigos relacionados com a História da Alimentação, especialmente sobre receitas culinárias e escolhas gastronómicas. Entre os seus últimos livros destacam-se: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011: Best in the World, Gourmand World Cookbook Award); *Pour une histoire de la Viande* (2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, editado em 2018. É também Presidente do Conselho de Administração do Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, a principal rede internacional de Estudos sobre Alimentação, e Coordenador Científico do programa de investigação Franco-Austríaco CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

CV completo disponível online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

EDITORS

Carmen Soares is Professor (Professora Catedrática) at the University of Coimbra (Faculty of Arts and Humanities). She has developed her research, lecturing and publishing in the areas of Culture, Literature and Classical Languages, History of Ancient Greece, Food History and Cultures, Dietetics History and Food Heritage. She has published several translations into Portuguese of ancient Greek texts, books and articles on Greek history and culture and on ancient and Portuguese food and dietetics history. She is Scientific Coordinator of the Centre for Classical and Humanistic Studies, Director of the PhD course in “Food Heritage: Cultures and Identities” (Faculty of Arts and Humanities – University of Coimbra), Member of the Scientific Committee of the European Institute of Food History and Cultures (IEHCA, Tours, France) and co-responsible researcher of the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage (supported by FCT, Capes and Calouste Gulbenkian Foundation).

Complete CV online: <https://www.cienciavita.pt/3C1C-F890-F38E>

Work available online at: <https://coimbra.academia.edu/carmensoares>

Anny Jackeline Torres Silveira is Associate Professor at the Federal University of Ouro Preto (Institute of Human and Social Sciences - Department of History) and teaches in the Graduate Programs in History both at the Federal University of Ouro Preto (UFOP) and at the Federal University of Minas Gerais (UFMG). Her research and publications are related to the History of Health Sciences, and History of Diseases. She is Coordinator of the LPH – Teaching, Research and Extension Laboratory of the Department of History (UFOP), researcher of SCIENTIA – UFMG Science Theory and History Group (CNPq Directory), ILB-UFOP – Empire and Places in Brazil Group (UFOP), and the DIAITA Project – Lusophone Food Heritage.

Complete CV online: <http://lattes.cnpq.br/0284739888870695>

Bruno Laurioux is Full Professor in Medieval and Food History at the University of Tours, Centre d'Études Supérieures de la Renaissance. From forty years on, he has published or edited 20 books and 110 articles on Food History, especially on culinary recipes and gastronomic choices. Among his last books: *Écrits et images de la gastronomie médiévale* (2011; *Best in the World, Gourmand World Cookbook Award*); *Pour une histoire de la Viande* (edited in 2017); *Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècles)*, edited in 2018. He is the chairman of the board of the European Institute of Food History and Cultures, the main international network on Food Studies, and the scientific coordinator of the French-Austrian Joint Research Program CoReMA (Corpus of culinary Recipes of the Middle Ages).

Complete CV online: <https://univ-tours.academia.edu/BrunoLaurioux>

(Página deixada propositadamente em branco)

SUMÁRIO

| | |
|--|-----|
| PREFÁCIO | 11 |
| FOREWORD | 15 |
| PARTE I – MESAS SAGRADAS E MESAS PROFANAS | |
| MIGALHAS DO BANQUETE HOMÉRICO <i>Ana Paula Pinto</i> | 21 |
| UM OLHAR SOBRE O TRANSCENDENTE A PARTIR DO DISCURSO GASTRONÓMICO DO <i>LIVRO DE TOBITE</i> <i>Luís Lavrador</i> | 37 |
| DO GREGO AO ROMANO, DO CIVIL AO MILITAR. ALIMENTAÇÃO E ESTRATÉGIA NA TRATADÍSTICA MILITAR CLÁSSICA <i>Gustavo Gonçalves</i> | 53 |
| OS ALIMENTOS E A MESA NO QUOTIDIANO ECLESIAÍSTICO DE COIMBRA (SÉCULOS XIII-XVI) <i>Maria Amélia Álvaro de Campos</i> | 71 |
| A MESA E O ALTAR EM GIL VICENTE <i>Luísa Martins</i> | 97 |
| À MESA COM JOSEFA DE ÓBIDOS <i>Cinthia Elizabet Otto Rolla Marques</i> | 121 |
| A INTRODUÇÃO DO BACALHAU NA MESA ALIMENTAR DAS COMUNIDADES RELIGIOSAS: O SEU CONSUMO NO CONVENTO DE SANTA MARTA DE JESUS, EM LISBOA <i>Ana Maria Ramalho Proserpio</i> | 155 |
| “ <i>OPORTET EPISCOPUM IRREPREHENSIBILEM ESSE [...] ET NON VINOLENTUM</i> ” UM CATÁLOGO COMPORTAMENTAL DE ORIGEM PORTUGUESA DO SÉCULO XVII <i>Paola Nestola</i> | 179 |
| PARTE II – MESAS DE PODER E PODERES DA MESA | |
| <i>PROBLEMATATA</i> ALIMENTARES NO LIVRO VIII DAS <i>QUAESTIONES CONVIVALES</i> DE PLUTARCO <i>Joaquim Pinheiro</i> | 209 |
| <i>OPORTET ETIAM INTER CENANDUM PHILOLOGIAM NOSSE: JACTÂNCIA, CULTURA E TENSÃO CONVIVIAL NO FESTIM DE TRIMALQUIÃO</i> <i>Delfim F. Leão</i> | 221 |

| | |
|--|-----|
| <i>PARAPLEIN</i> É PRECISO: OS DRAMAS DE <i>CENARE DOMI</i> SEGUNDO MARCIAL E LUCIANO <i>Maria José Ferreira Lopes</i> | 237 |
| NOS TABULEIROS E NAS VENDAS: ALIMENTAÇÃO DE RUA E AGENTES COMERCIAIS NA CIDADE DE SÃO PAULO (1765-1834) <i>Rafaela Basso</i> | 251 |
| “NÃO HÁ FESTA SEM COMER”: SOCIABILIDADE GASTRONÓMICA NA FIGUEIRA DA FOZ DO FINAL DO SÉCULO XIX E NO SÉCULO XX <i>Guida Cândido</i> | 263 |
| A MESA LISBOETA NA FICÇÃO DE ARMANDO FERREIRA (1893-1968) <i>Isabel Drumond Braga</i> | 293 |
| DAS MESAS PARA PODER, E DOS PODERES DA MESA: INCLUSÃO E EXCLUSÃO SOCIAL. MANUAIS DE CIVILIDADE BRASILEIROS (1900-1970) <i>Maria Cecília Barreto Amorim Pilla</i> | 331 |
| TRANSFORMAÇÕES NAS ESCOLHAS ALIMENTARES E AS INFLUÊNCIAS DA RACIONALIDADE NUTRICIONAL <i>Carolina Gheller Miguens e Louise Barbosa Palma</i> | 349 |
| PARTE III – IDENTIDADE E PATRIMÓNIO ALIMENTAR | |
| NA MESA DO ĠARB AL-ANDALUS (SÉCULOS X – XIII) <i>António Rei</i> | 371 |
| DA ICTIOFAUNA NO <i>DE ANTIQUITATIBUS LUSITANIAE</i> , DE ANDRÉ DE RESENDE <i>António Maria Martins Melo</i> | 395 |
| A CONSTRUÇÃO DO SABER CULINÁRIO MODERNO PORTUGUÊS. INFLUÊNCIAS, TRANSMISSÃO E INOVAÇÃO NOS RECEITUÁRIOS NACIONAIS (SÉCULOS XVI A XVIII) <i>João Pedro Gomes</i> | 413 |
| SUCO DE UVA COMO FATOR DA MANUTENÇÃO DA IDENTIDADE E DO PATRIMÓNIO ALIMENTAR TERRITORIAL DA COLONIZAÇÃO <i>Valdecir Carlos Ferri</i> | 447 |
| MANIÇOBA: MANIFESTAÇÃO CULTURAL PARAENSE ATRAVÉS DA CULINÁRIA REGIONAL <i>Cilene da Silva Gomes Ribeiro</i> | 461 |

A CONSTRUÇÃO DO SABER CULINÁRIO MODERNO PORTUGUÊS. INFLUÊNCIAS, TRANSMISSÃO E INOVAÇÃO NOS RECEITUÁRIOS NACIONAIS (SÉCULOS XVI A XVIII)¹

THE CONSTRUCTION OF MODERN PORTUGUESE CULINARY KNOW- LEDGE. INFLUENCES, TRANSMISSION AND INNOVATION IN NATIONAL COOKBOOKS (16TH TO 18TH CENTURIES)

JOÃO PEDRO GOMES²

Universidade de Coimbra

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos

Projeto DIAITA

jpdrgrms@gmail.com

RESUMO: O universo literário culinário português do período moderno conta com 11 receituários conhecidos, 3 livros impressos entre os séculos XVI e XVIII e 8 manuscritos, um conjunto que abarca várias naturezas, contextos e cronologias. Assim, e consequência deste particular universo dual de registo e divulgação de receitas, o saber culinário moderno português apresenta características muito próprias, revelando um processo de construção complexo onde atuam forças muito diversas, em vários níveis e de intensidade variável ao longo do espectro temporal definido. Partindo de uma base culinária medieval comum aos reinos sul e centro europeus, deteta-se a inclusão e replicação de saberes adquiridos por experiência e/ou transmissão pessoal, a adaptação de fórmulas culinárias a contextos sociais e económicos distintos, e um considerável grau de liberdade criativa do cozinheiro, a par de uma predominante influência, assimilação e transmissão de saberes culinários oriundos de realidades culinárias estrangeiras, sendo ainda de considerar a introdução de determinadas inovações que, em certa medida, poderão ser consideradas originais do contexto nacional. Pretende-se, pois, esboçar um quadro geral, diacrónico e correlacional, dos processos de construção do saber culinário português durante o período moderno, tendo por base a análise de alguns elementos dos receituários modernos, revelando pontos de contacto, transferência e comunicação de saberes comuns originários de uma ampla realidade culinária.

Palavras-chave: Receituários; Receitas; Culinária; Portugal; Idade Moderna.

ABSTRACT: The Portuguese literary universe of the modern period has 11 known cookbooks, three printed books, published between the 16th and 18th centuries and eight manuscripts, a set that encompasses various natures, contexts and chronologies. As a con-

¹ Texto submetido e aprovado em 2018, pelo que, à data da sua publicação, não se encontra atualizado no que respeita a investigações e publicações mais recentes.

² Bolseiro de Doutoramento pela FCT (SFRH/BD/129185/2017).

sequence of this particular dual universe of registration and dissemination of recipes, the Portuguese modern culinary knowledge has its own characteristics, revealing a process of complex construction where very different forces operate at various levels and with different intensity over the centuries. Starting from a medieval culinary base, common to the southern and central European kingdoms, we can detect the inclusion and replication of knowledge acquired by experience and / or personal transmission, the adaptation of culinary formulas to distinct social and economic contexts, a considerable level of freedom to the cook's creativity, assimilation and transmission of influences from of predominant foreign culinary realities, and the introduction of certain innovations that may be considered original in the national context. The focus of this study is to outline a general, diachronic and correlational framework of the processes of construction of Portuguese culinary knowledge during the modern period, based on the analysis of some elements of modern cookbooks, revealing points of contact, transfer and communication of common knowledge with origins on a broad culinary reality.

Keywords: Cookbooks; Recipes; Culinary; Portugal; Modern Age.

Domingos Rodrigues, autor do livro de cozinha *Arte de Cozinha*, um dos maiores sucessos de venda do período moderno, refere que “aos mais destros em algumas ocasiões sucede acharem-se perplexos por não terem um livro, em que estudem, o que lhes não lembra”³, deixando claro que, à data da 2ª edição (1683), não circulavam livros de cozinha, escritos em português, em Portugal, pondo em evidência o particular universo culinário português do século XVII: colocando Portugal na cauda do movimento europeu de valorização da cozinha e culinária como *Arte*⁴, evidencia a previsível permeabilidade da cozinha aristocrática portuguesa às influências estrangeiras, ditadas pela eventual circulação de livros e profissionais estrangeiros.

Este particular panorama literário torna-se ainda mais curioso quando o sucesso de *Arte de Cozinha* se materializou em quatro reedições póstumas até 1780⁵ (data em que é publicado o segundo livro de cozinha em Portugal, *Cozinha Moderna ou Nova Arte de Cozinha*, de Lucas Rigaud) registando-se, ainda, uma última reedição setecentista em 1794 (8ª edição), revelando uma longevidade.

Portugal pareceu, assim, imune ao fervilhar editorial⁶, no âmbito culinário, que se fez sentir em grande parte do continente europeu entre os séculos XVI a

³ Rodrigues 1683: IV. Não são conhecidos, em coleções públicas nacionais, exemplares da edição de 1680. O texto do Prólogo da edição de 1683 leva a crer que se trata do mesmo texto apresentado na primeira edição.

⁴ Flandrin 2013.

⁵ A saber: 1732, 1741, 1758 e 1765. Em vida, o autor publicou uma terceira edição, com acrescentos, em 1693.

⁶ Apenas se regista mais uma publicação em Portugal no século XVIII: um pequeno livro dedicado à confeitaria, anónimo, denominado *Arte nova e curiosa para conserveiros e copeiros*, impresso em 1788.

XVIII, onde reinos como a França ou Inglaterra registaram mais de uma dezena de publicações⁷. Esta dinâmica editorial terá mesmo contribuído para o domínio culinário de alguns reinos em determinados períodos, nomeadamente a Itália durante o século XVI, a Espanha no século XVII e a França no século XVIII⁸, cujas influências se fizeram sentir com particular intensidade em Portugal e na sua literatura culinária.

Por sua vez, o universo manuscrito apresenta-se especialmente dinâmico, sendo conhecidos atualmente 8 documentos com contextos, cronologias e dimensões distintas e que, em grande medida, fornecem informações mais precisas sobre os processos de construção do saber culinário português. O contexto de produção e utilização mais restrito destes documentos, muitas vezes limitado a um âmbito familiar ou institucional⁹ e, em numerosos exemplos, efetivamente experimentados, possibilita uma observação mais focada na prática, no que efetivamente era cozinhado e não no que deveria/poderia ser cozinhado.

Assim, é na articulação de fontes impressas e manuscritas que se torna plausível olhar para o saber culinário português e os seus processos de construção, uma vez que as perspetivas que se abrem através da análise cruzada de livros de cozinha vão além da mera constatação de ingredientes utilizados ou processos de cocção. Observar distintas modalidades de registo escrito e identificar processos de transmissão, cópia, manutenção e personalização de receitas permitem perfilar elementos caracterizadores do mundo culinário português no longo espetro do período moderno: que influências recebeu; quais os processos de preservação, transmissão e atualização do conhecimento culinário ou qual o papel dos escritores/cozinheiros nestes processos são algumas das questões que podem ser respondidas com uma análise holística (isto é, cruzada e de longa duração) do universo literário culinário do Portugal moderno.

1. O UNIVERSO LITERÁRIO CULINÁRIO PORTUGUÊS. AS FONTES E SUAS CARACTERÍSTICAS

Em maior ou menor grau, todos os documentos que constituem o universo literário culinário português do período moderno já foram alvo de estudos mais ou menos desenvolvidos: conhecem-se 8 documentos manuscritos e 3 livros impressos, sendo que 7 dos 8 manuscritos conheceram transcrições e edições impressas comentadas desde a segunda metade do século XX e os 3 impres-

⁷ Para um estudo aprofundado sobre a dinâmica editorial europeia, ver Albala 2003: 73-125.

⁸ Albala 2003: 79.

⁹ Não se conhecem casos, em Portugal, de manuscritos de âmbito profissional, como acontece em Espanha, por exemplo (Pérez Samper 2012)

soos têm, igualmente, sido alvo de reedições contemporâneas, introduzidas com ensaios de contextualização histórica.

A heterogeneidade de formatos e contextos que caracterizam cada um destes documentos introduz algumas dificuldades ao seu estudo como conjunto.

Os vários estudos que, direta ou indiretamente, se focam nestes receituários, apresentam valores distintos quanto ao número de receitas total e receitas culinárias, problema que não decorrerá tanto dos investigadores mas sim da peculiar natureza desta documentação e dos critérios adotados para definir o que são receitas culinárias.

A reconhecida ligação entre as esferas da Alimentação e Saúde na Idade Moderna, que introduz aqui um fator de confusão, materializa-se neste conjunto de documentação de uma forma muito evidente: a totalidade dos documentos culinários portugueses apresenta, em maior ou menor grau, conjuntos de receitas que estão fora do contexto estrito culinário, tais como indicações e processos iminentemente medicinais/farmacológicos. Para o estudo em questão consideram-se receitas culinárias todas aquelas que registam processos de preparação de alimentos a serem ingeridos, com ou sem funções medicinais, ficando de fora receitas de pomadas, unguentos, polvilhos, purgas, emplastros, águas e demais preparados farmacológicos cuja função principal não é a de alimentar/nutrir. Incluem-se, por seu turno, receitas de açúcares perfumados, caldos, amendoadas, entre outras.

Um outro fator que leva à heterogeneidade de contagens e estimativas está relacionado com a própria estrutura dos documentos. No caso das obras impressas, registam-se exemplos de receitas elencadas em índices finais mas que não constam no corpo do texto, sendo exemplo disso a receita de “Mãos de porco para pratinho”, na edição de 1693 de *Arte de Cozinha*¹⁰. Tratando dos manuscritos, exemplos há de receitas sem nome que, em alguns casos, induzem a erros de contagem, como o texto do fólho 10 do *Livro de Cozinha de D. Maria*, sem título e que se encontra imediatamente a seguir à “Receita das morcelas”, sem com ela ter qualquer relação¹¹.

Assim sendo, mostra-se necessário caracterizar, ainda que brevemente, cada um dos 11 documentos, realçando as suas particularidades que, de certa forma, contribuem para a caracterização do saber culinário português¹².

¹⁰ Rodrigues 1693: 233 (que remete para a página 80 do corpo de texto, onde não consta a receita)

¹¹ Manuppella e Arnaut 1967: 23.

¹² Os receituários portugueses carecem de um estudo homogéneo, profundo e de conjunto focado nos ingredientes e processos de preparação das receitas. Os dados de ora em diante apresentados oscilam entre recolhas feitas por outros autores e recolhas nossas. Assim, a heterogeneidade de metodologias de análise adotadas não permite o estabelecimento de relações sustentadamente embasadas mas meramente ilustrativas das diferenças latentes entre os documentos.

1.1. SÉCULOS XVI-XVII

Três manuscritos estão atualmente associados ao período que medeia entre o século XVI e meados do século XVII. Nenhum dos documentos apresenta uma datação absoluta, pelo que a sua cronologia aproximada tem sido atribuída por estudos comparativos, nomeadamente no que respeita à tipologia de receitas e ingredientes utilizados.

Dentro das cronologias aproximadas, o manuscrito que se revela potencialmente mais antigo é o denominado *Livro de receitas de pívetes, pastilhas e luvas perfumadas*, atualmente na Biblioteca Nacional de Madrid¹³ e que, segundo registo na folha de rosto, terá pertencido a Joana Fernandes. Apresenta 63 fólios onde se regista um total de 89 receitas, sendo que apenas 27 estão escritas em português. Destas, apenas 3 remetem para fórmulas culinárias, exclusivamente doces. Produzido entre o século XVI e XVII, a parte escrita em português apresenta características formais do final do século XV e inícios do século XVI, cronologia corroborada por referências à “Imperatriz” ou à “Rainha”, supondo tratar-se de D. Isabel de Portugal, Imperatriz Consorte do Sacro Império Romano-Germânico de 1530 a 1539 ou à rainha D. Catarina de Habsburgo, rainha consorte (1525 a 1557) e regente (1557 a 1562) de Portugal¹⁴.

Integralmente em português é o denominado *Livro de Cozinha de D. Maria*, à guarda da Biblioteca Nacional de Nápoles, transcrito e anotado por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut em 1967¹⁵ e estudado em pormenor por Maria José Azevedo Santos¹⁶. A data crítica deste manuscrito anónimo (foram identificadas, pelo menos, 6 grafias distintas¹⁷) tem sido apontada para finais do século XV e inícios do século XVI, ainda que seja de considerar que este documento poderá ter sido produzido e/ou ter circulado no círculo de D. Maria de Portugal, neta de D. Manuel, que casa com Alexandre Farnésio, Duque de Parma e Placência, em 1565, mudando-se para Itália¹⁸. Num total de 67 receitas, 61 correspondem a processos culinários divididos em “Caderno de manjares de carne”, “Caderno dos manjares de ovos”, “Caderno dos manjares de leite” e o “Caderno das cousas de conservas”.

Associado a um contexto social distinto, o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga apresenta um maior volume de receitas: 283 receitas culinárias

¹³ Mss. 1462.

¹⁴ Pérez Samper 2016: 660.

¹⁵ Manuppella e Arnaut 1967.

¹⁶ Santos 1992. Trata-se de um dos estudos mais completos realizados até à data focado num receituário português.

¹⁷ Santos 1992: 66.

¹⁸ Santos 1992: 66.

num universo de 304 entradas¹⁹. Inventariado no século XVIII no Mosteiro de Tibães e assinado por *Luis Alvares de Tavora, Prelado de Tomar*, o estudo do estilo de escrita e léxico permite situar a produção do documento entre os séculos XVI e XVII, propondo-se uma datação próxima aos meados do século XVI²⁰. Os preparados apresentam, na sua maioria, processos de cocção simples com uma fraca incidência de especiarias²¹, sintomática de um contexto menos abastado cujas receitas direcionam para um ambiente religioso institucional, nomeadamente um colégio masculino²².

1.2. SÉCULO XVII

Orgulhosamente só, *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, é o único receituário seiscentista português conhecido, destacando-se de todo o conjunto por se tratar do primeiro livro de cozinha escrito em português e impresso em Portugal. Publicado em 1680 e reeditado, com aditamentos, duas vezes em vida do autor (1687 e 1693), é testemunho de uma cozinha aristocrata, profissionalizada, elevada ao estatuto de Arte²³. A edição de 1693 conta com 266²⁴ receitas exclusivamente culinárias, às quais se acrescentam várias fórmulas de menus²⁵, 4 estampas de mesas e algumas advertências.

Ainda que o percurso de Domingos Rodrigues esteja por clarificar, as palavras do autor colocam-no como cozinheiro do Conde de Vimioso, exercendo este ofício durante 29 anos²⁶, durante os quais “assistiu” aos grandes banquetes

¹⁹ Como indica Anabela Leal Barros, entre as 283 receitas culinárias encontram-se algumas que remetem apenas para informações sobre alimentos sem evidenciarem um teor eminentemente culinário (Barros 2013: 49, nota 20).

²⁰ Barros 2013: 26-33. Anabela Ramos e Sara Claro publicaram, também em 2013, um estudo e transcrição sobre este manuscrito (Ramos e Claro 2013). Para o estudo em questão foi utilizada a edição de Barros 2013, cuja edição semidiplomática do texto e estudo histórico consideramos mais completa.

²¹ Barros 2013: 58.

²² Barros 2013: 23-24.

²³ Rodrigues 1693: II.

²⁴ O estudo de Fernando Junior indica uma edição de 1698 (Junior 2015: 68), informação repetida em dois artigos assinados por Patricia Merlo e Fernando Junior, textualmente coincidentes, (Merlo e Junior 2016 e Junior e Merlo 2016), apontando mesmo um total de 270 receitas já na 1ª edição (Merlo e Junior 2016a: 131 e Junior e Merlo 2016b: 136). Desconhecemos a edição de 1698 e não nos foi possível consultar a 1ª edição (1680) para averiguar a oscilação do número total de receitas, pelo que a edição considerada será a de 1693, a última publicada em vida do autor.

²⁵ Menus mensais, diários e para banquetes.

²⁶ Esta referência aparece já no “Prólogo” da 2ª edição, 1687, repetida no “Prólogo” da 3ª edição em 1693 (Rodrigues 1683: V e Rodrigues 1693: V).

da Corte e Casa Real²⁷. É, assim, um receituário que reflete um universo alimentar de maior pompa e riqueza e cuja função primordial seria a de orientar os cozinheiros de casas aristocratas nos corretos caminhos da Arte de cozinha²⁸.

1.3. SÉCULO XVIII

Uma considerável parte dos receituários portugueses conhecidos dizem respeito a manuscritos e impressos do século XVIII.

O manuscrito mais recuado que se conhece para este século está associado a um contexto laico aristocrata e é o único exemplar nacional desta tipologia: o livro das *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza*²⁹ reúne 377 receitas culinárias num universo de 665 registos, cuja composição deverá ter tido início em 1715 (como indica a folha de rosto do manuscrito), prolongando-se até, pelo menos 1729³⁰. A forma de registo das receitas, misturando anotações culinárias, mezinhas e outros registos, aponta para uma produção e contexto de utilização domésticos³¹, revestindo-se o seu estudo de particular interesse para a caracterização da construção do saber culinário português.

Datado de 26 de outubro de 1729, chega-nos outro manuscrito, produzido no Convento de Santa Clara de Évora pela mão da escritã Jesus Maria do Rosário e da posse da Abadessa Soror Maria Leocádia do Monte do Carmo³². O *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários deste Convento de Santa Clara de Évora* constitui o menor documento de todo o conjunto, compreendendo apenas 10 receitas, exclusivamente doces, e que até hoje tem inspirado e alimentado o fenómeno da “doçaria conventual”, sendo o único receituário português, até ao século XIX, que apresenta denominações menos ortodoxas para alguns dos doces, como “Barriguinhas de Freiras” ou “Queijinho do Céu”³³. O carácter

²⁷ “Com o exercício de vinte e nove anos, e com assistência dos maiores banquetes desta Corte, e de todos os da Casa Real, me habilitei a fazer esta Arte” (Rodrigues 1693: IV).

²⁸ Tanto o “Prólogo” como o “Capítulo Último” alertam o leitor/cozinheiro para os cuidados a ter na cozinha, desde a higiene à utilização de determinados condimentos (Rodrigues 1693: VI e 210-212).

²⁹ Apesar de ainda não ter sido publicada uma transcrição, o manuscrito foi já foco de estudos por Isabel Drumond Braga (Braga 2007, Braga 2016 e Braga 2017).

³⁰ Braga 2017: 69.

³¹ Braga 2017: 69.

³² Para o estudo foi usada a transcrição de Leila Algranti (Algranti 2001-02).

³³ A romantização da “doçaria conventual” terá sido um processo mais tardio, ocorrido após a extinção das ordens religiosas em Portugal em 1834. A produção, consumo e venda de doces por instituições conventuais era uma realidade em Portugal (e outros países europeus) desde, pelo menos, o século XVI (Gomes 2014: 220 e Braga 2014), não existindo provas documentais que suportem a existência de um receituário específico conventual português (Braga 2015: 86).

secreto do documento³⁴ e o registo de preparados associados a outras instituições religiosas garantem a este um particular interesse no estudo da circulação e transmissão de receitas.

Denominado como *Caderno do Refeitório* e datado de 1743, conhecem-se apenas transcrições publicadas nos séculos XIX³⁵ e XX³⁶, estando o original hoje desaparecido. As notas introdutórias das duas transcrições indicam tratar-se de um manuscrito associado a uma instituição religiosa, registando-se 282 receitas exclusivamente culinárias.

O documento com maior número de receitas do conjunto³⁷ tem uma origem religiosa institucional e o seu título é já demonstrativo dos processos de transmissão de saber culinário em Portugal: *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburioso exercicio (sic) e por especial merce do mesmo autor he do uso do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todas as licençaz necessárias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho mas sim os despense por timbre de generoso*³⁸. Composto maioritariamente por receitas salgadas³⁹, o documento representa um processo de compilação para uso de outrem, ainda que seja possível identificar acrescentos de mais mãos⁴⁰. Apesar de não apresentar uma datação absoluta, a análise de algumas receitas do documento permite avançar com uma datação crítica situada entre os anos de 1693 e 1745⁴¹: o documento contém receitas, tanto copiadas da 3ª edição (1693) de *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues⁴², como traduzidas e/ou inspiradas em receituários espanhóis, nomeadamente *Arte de Cocina* (1ª edição de 1611) de Francisco Martinez Motiño⁴³ e *Nuevo Arte de Cocina* de Juan Altamiras, cuja 1ª edição foi publicada em 1745⁴⁴, estando ausen-

³⁴ “Este livro se não entregará a outrem que não seja pessoa desta casa nem por cedência, nem por empréstimo por afetar os proveitos da feitura dos doces que nesta casa são feitos” (Algranti 2001/02: 407).

³⁵ Mengo 1887

³⁶ Caderno s/d. Edição usada neste estudo.

³⁷ 958 entradas.

³⁸ Hoje depositado na Biblioteca Nacional de Portugal (Cod.11390). Foi transcrito e estudado por Isabel Drumond Braga (Braga 2015). Usamos a transcrição da autora para o estudo em questão.

³⁹ Braga 2015: 49.

⁴⁰ Braga 2015: 44.

⁴¹ A datação crítica avançada carece de um estudo mais profundo focado na totalidade das receitas. No entanto, as análises até agora conduzidas permitem sustentar esta proposta.

⁴² Braga 2015: 48

⁴³ Por exemplo a receita de “Sopa de borracha” (Braga 2015: 260) é coincidente com a “Sopa Borracha” de *Arte de Cocina* (Martinez Motiño 1611: 215v). Note-se, no texto português, um espaço em branco onde deveria constar a tradução da palavra “Garrobillas”.

⁴⁴ Por exemplo, o texto da receita de “Beringelas recheadas” (Braga 2015: 311), ainda que

tes receitas do segundo livro impresso português, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* (1780), de Lucas Rigaud.

Publicado exatamente um século depois de *Arte de Cozinha*, Lucas Rigaud apresenta à sociedade portuguesa a sua seleção de receitas como contraponto da cozinha do seu antecessor. De provável origem francesa e cozinheiro nas cozinhas reais de D. José e D. Maria I, apresenta o seu contributo para a renovação da arte culinária praticada nas “maiores Casas”⁴⁵, colocando a tônica na formação de oficiais de cozinha nos “necessários princípios, e ajustadas normas”⁴⁶. A compilação de receitas culinárias e técnicas, conselhos e observações sobre ingredientes⁴⁷ evidencia o considerável grau de internacionalização que caracterizava a cozinha portuguesa do final de Setecentos ou, pelo menos, à modernidade a que esta deveria aspirar⁴⁸.

Anónimo e sem datação absoluta, o último manuscrito do conjunto está atribuído à Ordem da Visitação de Santa Maria⁴⁹ (Visitandinas) e compreende 174 entradas, na sua maioria receitas culinárias doces⁵⁰. Um grande número destas apresenta denominações associadas a instituições religiosas nacionais⁵¹ ou personalidades, denunciando, uma vez mais, a troca de receitas entre indivíduos como prática comum na construção do repertório culinário português.

O último documento do século XVIII (e do conjunto estudado) apresenta uma tipologia única em relação aos demais exemplares mencionados. *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*⁵² foi publicado em 1788, anonimamente, sem edições posteriores conhecidas, e contém exclusivamente receitas doces e algumas de cosmética⁵³. Trata-se do único exemplar impresso dedicado exclusivamente à arte da confeitaria, apresentando algumas receitas associadas a instituições religiosas.

não se trate de uma tradução direta, apresenta um grande número de pontos comuns com a receita de “Berengenas rellenas” (Altamiras 1758: 146).

⁴⁵ Gomes 2016: 246-247.

⁴⁶ Rigaud 1780: II.

⁴⁷ Total de 838 entradas. O número apontado em Gomes 2016 (715 receitas) apenas inclui as receitas culinárias, não incluindo observações sobre técnicas culinárias ou apontamentos focados na qualidade e características de ingredientes.

⁴⁸ Está por apurar a dimensão da influência desta obra na cozinha portuguesa das décadas seguintes. É, no entanto, seguro afirmar que a obra terá tido uma boa divulgação junto da sociedade, uma vez que em 1785, ainda em vida do autor, é publicada uma 2ª edição. Alcança, pelo menos, uma 5ª edição em 1826 (Gomes 2018a: 44). Grande parte da obra será republicada em 1890 sob o nome de *O Cozinheiro Popular*, por Anselmo Pinto Queiroz.

⁴⁹ A atribuição a esta ordem religiosa coloca a produção do manuscrito após o ano de 1784. Sobre a atribuição e cronologia ver Braga 2015: 19.

⁵⁰ 106 receitas doces (Braga 2015: 64).

⁵¹ Braga 2015: 71-72.

⁵² Estudado e transcrito por Isabel Drumond Braga (Braga 2004). Para o estudo em questão, foi usada a transcrição da investigadora.

⁵³ Um total de 163 receitas.

Totalizando aproximadamente 3700 receitas divididas por 11 documentos, a análise do universo literário culinário português moderno possibilita, pela heterogeneidade de contextos e tipologias de documentos, uma visão de conjunto sobre as formas e processos de construção do receituário nacional ao longo dos séculos, sendo possível identificar 4 processos-tipo que contribuíram para a formação do repertório culinário português do período moderno⁵⁴: a cristalização de uma base comum ibérica/mediterrânea associada a um contexto cultural católico (Tradição); o contributo das literaturas culinárias vizinhas (Influências); a transmissão e partilha interna de receitas e modos de fazer na forma de endogenia culinária (Transmissão) e a personalização do conhecimento/património culinário recebido (Inovação).

2. A FORMAÇÃO DO REPERTÓRIO CULINÁRIO PORTUGUÊS

2.1. A TRADIÇÃO MEDIEVAL EUROPEIA

Ainda que se conheça muito pouco do universo culinário português medieval, a localização de Portugal no contexto alimentar sul-europeu neste período é mais que evidente, ainda que tenha ficado afastado dos primeiros movimentos da crescente renovação culinária europeia⁵⁵ e a consequente elevação das cozinhas regionais⁵⁶.

A realidade alimentar europeia no fim do período medieval apresentava-se relativamente homogênea, um “estilo internacional”⁵⁷ onde um conjunto de receitas-arquétipo, comuns a grande parte do território europeu, distinguiu-se pelas interpretações e variações locais⁵⁸, refletindo, de certa forma, características únicas de cada região⁵⁹ bem como “tendências” regionais. Por exemplo, até ao século XIV, a presença do doce é rara nos receituários franceses, contrariamente a toda a região sul europeia e Ilhas Britânicas, onde o mel e frutos secos doces eram apreciados, sendo apenas com a introdução do açúcar na cozi-

⁵⁴ Bruno Laurioux, no estudo sobre os processos de construção da literatura culinária francesa no fim da Idade Média, chama a este processo de “bricolage textual” (Laurioux 1988: 63).

⁵⁵ Tome-se, como exemplo, o caso do livro francês *Le Viandier*, impresso pela primeira vez em 1486, onde apenas 80 das 230 receitas eram de filiação medieval (Hyman e Hyman 2013: 395.)

⁵⁶ Flandrin 2013: 403.

⁵⁷ Heraud 2005: 120.

⁵⁸ Laurioux 1996: 255.

⁵⁹ Bruno Laurioux coloca a tónica dos estudos sobre receituários europeus na especificidade de cada adaptação e não na procura da receita-modelo (Laurioux 1997: 476).

nha francesa no final do século XIV que a França se aproximaria da tendência europeia⁶⁰.

Em Portugal, durante o período moderno, é possível detetar um receituário-base de herança medieval europeia explícito em diversos elementos⁶¹.

O uso alargado de especiarias é um dos mais expressivos, nomeadamente a pimenta, o gengibre, o cravo, a noz moscada, o açafrão⁶² e a canela, esta última associada ao açúcar na finalização de pratos doces e salgados⁶³. Ainda que, a nível europeu, se registe uma crescente diminuição da intensidade dos sabores a partir da segunda metade do século XVII⁶⁴, com a consequente diminuição do uso de especiarias, persiste a presença das especiarias na cozinha ibérica até finais do século XVIII⁶⁵, sendo de notar a omnipresença da pimenta, cravo e noz moscada tanto no livro *Arte de Cozinha* como no manuscrito *Livro Arte de Cozinha*.

Também tida como uma marca de medievalidade culinária⁶⁶, a profusão de receitas agrídoces é identificável nos receituários portugueses modernos, ainda que os documentos setecentistas registem um menor número de ocorrências, nomeadamente no *Cozinhheiro Moderno* onde apenas 18 receitas associam açúcar a ingredientes ácidos ou salgados.

Associado a um contexto cultural sul-europeu, a utilização de toucinho e azeite como gorduras principais verifica-se ao longo dos séculos XVI, XVII e XVIII⁶⁷, já se detetando um uso recorrente à manteiga⁶⁸ que vai caracterizar a nova cozinha europeia, de influência francesa, que passa a valorizar os molhos gordos em detrimento dos molhos ácidos, a partir da segunda metade do século XVII⁶⁹.

⁶⁰ Laurioux 2013a: 299.

⁶¹ Não cabe no estudo em questão a análise aprofundada dos ingredientes utilizados nos receituários e que permita a apresentação de estudos estatísticos e sua comparação com a realidade europeia.

⁶² A utilização do açafrão na cozinha moderna portuguesa está associada a preparados culinários para doentes e convalescentes (Gomes 2016).

⁶³ O uso em associação destes dois ingredientes pode ser entendido como uma particularidade regional ibérica que alastrou à península itálica (Laurioux 2009: 77). No receituário de Roberto de Nola esta mistura é denominada de “polvoraduque” (Pérez Samper 1998: 98).

⁶⁴ Flandrin 2009: 115.

⁶⁵ Relembre-se, por exemplo, a desagradável experiência de William Beckford na casa do Marquês de Marialva em 1787, onde os preparados eram “tão fortemente temperados com pimenta e cravo [...] suficientes para nos deixar com a boca a arder” (Beckford 1901: 158).

⁶⁶ Laurioux 2013a: 299.

⁶⁷ Em oposição ao norte europeu, onde o uso da manteiga era generalizado (Flandrin 1983 e Flandrin 2009: 114-115).

⁶⁸ Em Portugal, desde o século XVI que era permitido o consumo de manteiga de vaca em períodos de jejum. Na França e sul de Itália, esta permissão deteta-se já na segunda metade do século XV (Laurioux 2013a: 300).

⁶⁹ Flandrin 1983: 376 e Flandrin 2009: 409.

Diretamente relacionadas com o consumo destas gorduras, inúmeras receitas do conjunto estudado denotam uma afiliação ao universo alimentar europeu católico, onde a imposição de períodos de jejum e abstinência obrigavam à alteração de padrões de consumo⁷⁰. Regista-se a associação do azeite a preparados de legumes e peixe, sendo esta especialmente marcante nos receituários quinhentistas e seiscentistas: a entrada “Azeite” no manuscrito 142 não deixa dúvidas quanto a esta relação quando adverte “que quando em coisas de carne por falta de alguma manteiga se usasse de azeite, não se deve de usar muito porque faz mal”⁷¹. O receituário de Domingos Rodrigues, por seu turno, evidencia já uma realidade em mutação, propondo para o mês de Abril (mês pascal) um menu exclusivamente composto de pratos de peixe e legumes, de entre os quais aponta “Cardos à Italiana guarnecidos com natas”⁷² ou, para o “Comer de Sexta-feira” (dia de jejum), recomenda que se inicie a refeição com “Ovos com pão em manteiga, depois sopa dourada”⁷³. Os receituários setecentistas confirmam esta tendência de relaxamento da abstinência e jejum, como evidencia a receita de “Sopa de vaca contrafeita em dia de peixe”, onde a ausência de carne é compensada com repolhos ou couves murcianas, ervas aromáticas e que com “uma pouca de manteiga de vacas [...] ficarão com o mesmo gosto como se fossem de vaca”⁷⁴ ou nas “Alcachofras fritas” de Lucas Rigaud, que “se se quiserem para dia de peixe, frijam-se em manteiga de vaca ou em azeite”⁷⁵.

Um último elemento que coloca o receituário-base português moderno em linha com a tradição medieval europeia é a relação das receitas e ingredientes com preceitos dietéticos hipocrático-galénicos⁷⁶. Ainda que o contacto e proximidade entre o mundo dos físicos e o mundo dos cozinheiros não seja totalmente perceptível ou sequer seja possível avaliar o verdadeiro grau de influência da Dietética na Culinária⁷⁷, detetam-se alguns exemplos de normas ou diretrizes dietéticas nos receituários modernos portugueses. Veja-se a receita de “Amido”, cujo redator faz questão de assinalar que se deve demolhar o trigo nove dias

⁷⁰ Woolgar 2007: 165-166. Considera-se como jejum a diminuição da quantidade de comida consumida diariamente e considera-se como abstinência a supressão de alimentos de origem animal, especificamente de mamíferos e aves e seus derivados, à exceção de ovos (Gomes 2018b: 26-27).

⁷¹ Barros 2013: 243.

⁷² Rodrigues 1693: 158. A receita de cardos inclui meio arrátel de manteiga na sua preparação (Rodrigues 1693: 115).

⁷³ Rodrigues 1693: 192.

⁷⁴ Braga 2015: 255.

⁷⁵ Rigaud 1780: 405.

⁷⁶ Para a relação entre Alimentação e Saúde ver, entre outros, Albala 2002 e Gentilcore 2015, e, para o caso português ver Gomes 2018c.

⁷⁷ Woolgar 2007: 168. No caso dos receituários franceses do século XVI é possível observar uma relação direta entre normas dietéticas e temperos de pratos (Hyman e Hyman 2005: 147-148).

“segundo Galeno”⁷⁸ ou na receita de “Grãos cozidos” do *Caderno do Refeitório* que “no verão, em lugar de mel se pode usar de vinagre, agraço, etc.”⁷⁹, ficando claro que os preceitos médicos e dietéticos condicionaram e influenciaram o receituário moderno.

É ainda de apontar que o receituário moderno português confirma o carácter homogéneo do receituário baixo-medieval europeu⁸⁰, nomeadamente no registo de receitas e processos comuns às várias cozinhas do continente: o predomínio de sabores agrídoces; o uso de ervas frescas e especiarias para garantir determinada cor aos preparados, resultando em receitas como o carneiro verde ou os molhos “mouriscos”; a profusão de picados de carne ou peixe (onde se incluem as almôndegas) ou a utilização alargada do ovo como espessante são apenas alguns exemplos deste universo culinário partilhado. Trata-se, no entanto, de um campo pouco explorado e são poucos os estudos que estabelecem cruzamentos entre os receituários baixo-medievais europeus e o seu contributo para a cozinha moderna⁸¹. A semelhança entre títulos de receitas em documentos de distintas línguas e origens não pode ser tomada como prova do carácter internacional da mesma, sendo essencial a análise da receita no seu todo e em perspectiva comparativa⁸², tarefa que não tem lugar no presente estudo.

Assim, é sobre esta base comum de tradição medieval que, ao longo do período moderno, o receituário português se vai construindo, alterando e adaptando.

2.2. AS INFLUÊNCIAS DA LITERATURA ESTRANGEIRA

A historiografia contemporânea tem colocado Portugal como área periférica às alterações que começaram a ocorrer no universo alimentar da Europa do século XVII, sendo o seu receituário moderno regularmente caracterizado como “medieval”, onde o predomínio dos sabores fortes das especiarias prevaleceu até muito tarde⁸³.

⁷⁸ Barros 2013: 251.

⁷⁹ *Caderno*: 50. Esta receita apresenta uma curiosa semelhança com a receita de “Grãos cozidos” do manuscrito 142, ainda que o excerto citado esteja ausente neste.

⁸⁰ Laurioux 2013a: 299.

⁸¹ Um dos estudos mais relevantes é o de Barbara Santich, de 1987, fruto da sua tese de doutoramento em Filosofia, onde se comparam as culturas culinárias da França, Itália e Catalunha entre o século XIV e XV (Santich 1987), antecedido pelos estudos inovadores de Jean Louis Flandrin (Flandrin 1981).

⁸² Laurioux e Redon 2005: 67-70. Registe-se o exemplo do ubíquo manjar branco e suas variantes regionais na Europa (Hieatt 1995).

⁸³ Os estrangeiros que visitaram Portugal no século XVIII denunciavam a tendência nacional para o uso exagerado de especiarias e açúcar nos preparados culinários (Velloso 1992), crítica transversal a todo o território ibérico (Flandrin 1981: 192).

Se o gosto português por sabores fortes e complexos, ainda no século XVIII, não pode ser negado, erradamente deve ser explicado como um gosto arcaizante ou resultado de um suposto isolamento das tendências europeias: tentando encontrar uma justificação para o uso distinto que França e Inglaterra fazem das especiarias entre os séculos XV e XVII, Jean Louis Flandrin assume que, nem o constrangimento no acesso a determinados ingredientes, nem razões exclusivamente económicas ou políticas podem explicar estes fenómenos e que é o gosto, por si, que poderá justificar estas distinções⁸⁴.

Assim, ainda que se reconheça a particular atração portuguesa por pratos bem condimentados ao longo do período moderno, o receituário nacional encerra diversos exemplos de influências externas, denunciando uma abertura à novidade. Sublinhe-se que o predomínio de manuscritos no universo culinário português não permite, com rigor, avaliar o efetivo grau de intensidade destas influências na transformação do gosto nacional, expondo de forma mais concreta como os redatores dos receituários (possivelmente os cozinheiros) assimilaram essas influências nas suas realidades particulares.

O lato fenómeno das influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses não deverá ser procurado unicamente nas receitas “à moda de”, cuja importância deverá ser relativizada em detrimento das receitas “como genuinamente daqueles espaços”⁸⁵. O presente estudo, ainda que considere esta realidade, pretende ir além dela e perscrutar outra via pela qual é possível avaliar a atração que outras realidades culinárias europeias exerceram sobre os cozinheiros nacionais: o índice de transcrição/cópia de receitas estrangeiras nos documentos portugueses.

Não é possível detetar, com clareza, uma direta influência estrangeira nos primeiros três manuscritos do conjunto. O “Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o figado é maravilhoso”, no *Livro de Cozinha de D. Maria*⁸⁶, é um dos raros exemplos, do início do período moderno, da transmissão de uma técnica/receita geograficamente externa para um contexto culinário português.

Ainda que seja difícil de apurar o grau de intensidade da sua influência, a carga da experiência pessoal que cozinheiros assimilavam ao longo da sua vida constituía-se como fundamental para a formulação dos receituários. O exercício do ofício em diversas cozinhas de diversos espaços sociais e geográficos obrigava

⁸⁴ A complexidade do fenómeno dos “gostos nacionais” por determinados ingredientes (que já é possível registar desde o século XIII) não permite explicações simplistas ou redutoras. Vários estudos têm demonstrado que nem sempre nos fatores económicos, políticos, religiosos e culturais se encontra a explicação para eles (ver, entre outros, Flandrin 1981 e 1983, Laurioux 2013a e Nadeau 2005).

⁸⁵ Braga 2006: 242.

⁸⁶ Manupella e Arnaut 1968: 5.

a uma particular circulação de profissionais⁸⁷ que potenciava a troca de conhecimentos culinários entre indivíduos e realidades e a consequente influência nas conceções culinárias de cada um. Para o espaço nacional é possível apontar alguns exemplos dessa circulação: ainda no século XV, a dupla de cozinheiros que servia D. Filipa de Lencastre em Portugal era composta por um português e um inglês, Richard⁸⁸; na sua jornada a Espanha, em 1576, o jovem rei D. Sebastião terá ficado rendido ao gosto da comida preparada por cozinheiros castelhanos, requisitando os seus serviços a partir daí⁸⁹ e, já durante a anexação do reino de Portugal à coroa dos Habsburgo, o cozinheiro de Filipe III e Filipe IV (de Espanha), Francisco Martínéz Montañó, além de ter integrado a expedição real a Portugal em 1619, reconhece no prólogo da sua obra *Arte de Cocina* ter aprendido o ofício com o cozinheiro de D. Joana⁹⁰, mãe de D. Sebastião, influências que se iriam refletir no seu receituário⁹¹, percebendo-se, assim, um fluxo de fora para dentro e vice-versa.

O conjunto de receituários analisados encerra alguns exemplos que comprovam o papel desta circulação e troca de influências na construção da culinária portuguesa moderna. No caso do manuscrito 142, aponta-se a “Mescolança”⁹² como “salada de italianos”, que curiosamente precede a “Salada Portuguesa”⁹³, apenas se distinguindo uma da outra pelo tipo de folhas e ervas usadas. Aparentemente inocente, este comentário poderá indicar que se trata efetivamente de uma receita italiana, já que o redator, em outras receitas, afirma ter estado em Roma⁹⁴, tendo tido contato direto com a realidade culinária italiana. Excluindo estas anotações pessoais do redator que, efetivamente, denunciam a importação de conhecimentos estrangeiros para o território nacional, é de sublinhar que, até ao ponto que foi possível apurar, nenhuma das outras receitas do manuscrito 142 se aproxima textualmente de receituários ibéricos impressos dos séculos XVI e XVII, ainda que algumas receitas evidenciem a importação de vocabulário

⁸⁷ Laurioux 2013b. Recorde-se a importância da experiência de 29 anos como cozinheiro de Domingos Rodrigues (Rodrigues 1693: aIIII) ou os 30 anos em cozinhas de cortes europeias de Lucas Rigaud (Rigaud 1780: Aii).

⁸⁸ Coelho 2014: 100.

⁸⁹ Rodriguez-Moñino 1956: 48.

⁹⁰ À cozinha de D. Joana está, igualmente, associado, um manuscrito redigido por Manuel Severim de Faria, hoje depositado na Biblioteca Nacional de Portugal (COD. 10761), cujo título indica ali se reunirem “algumas receitas [...] escritas em italiano e dadas pelo cozinheiro da copa da Princesa D. Joana, mãe que foi de El Rei D. Sebastião”.

⁹¹ Pérez Samper 1998: 28 e Pérez Samper 2016: 664.

⁹² Barros 2013: 217.

⁹³ Barros 2013: 219.

⁹⁴ Barros 2013: 253, 387 e 389

estrangeiro como “oregano”⁹⁵, “casuela”⁹⁶ ou “mostacholos”⁹⁷ que poderão comprovar o contacto do redator com um universo literário culinário estrangeiro⁹⁸.

Outros exemplos de importação de receitas estrangeiras pela via da oralidade/prática podem ser identificados em outros dois manuscritos do conjunto, referentes já ao século XVIII: no manuscrito de Francisco Borges Henriques regista-se uma receita de “Ambrozia cujo doce é mais primoroso e excelente é receita da Bahia”⁹⁹ e a receita de “Costas de carneiro assado”, no manuscrito de Frei Manuel, onde o redator refere “que são muito boas e com bom gosto que assim as comi em Marselha de França adonde o carneiro é melhor que a vaca”¹⁰⁰. Já o comentário de Lucas Rigaud, em *Cozinheiro Moderno*, não deixa de espantar, ainda que não remeta para nenhuma receita ou técnica estrangeira: na receita de “Modo excelente para conservar os presuntos”, indica que o motivo que o levou a incluir esta fórmula foi “estar eu no Rio de Janeiro com o Excelentíssimo Conde da Cunha”¹⁰¹, e todos quantos presuntos nos mandaram de Lisboa, chegaram sempre corruptos”, atestando a circulação/mobilidade de cozinheiros e conseqüente contacto com realidades culinárias externas como parte integrante do processo de construção dos receituários.

Previsivelmente, a realidade culinária portuguesa, além de receptiva às ondas de influência da cozinha francesa a partir do século XVI, registou uma acentuada influência da cozinha castelhana.

Ainda que os últimos estudos dedicados à obra de Domingos Rodrigues não se debrucem sobre as influências externas que terão moldado o receituário deste cozinheiro¹⁰², é possível perceber que o cozinheiro de D. Pedro II foi profundamente influenciado pela obra de Francisco Martinez Montañó. Se o título da obra já poderia denunciar esta influência, torna-se evidente quando se observa que receita de “Olha Podrida”¹⁰³, uma receita típica da culinária caste-

⁹⁵ Barros 2013: 358.

⁹⁶ Barros 2013: 352.

⁹⁷ Barros 2013: 358. Na receita de “Cabeça de Vitela ou Carneiro” regista-se a utilização de “casuela” e “mostacholos”.

⁹⁸ Anabela Barros salienta que o códice, na sua totalidade (que integra um segundo caderno dedicado a mezinhas), reúne vários exemplos que indicam que o redator teve um contato prolongado com a realidade italiana, incluindo acesso a obras dedicadas à agricultura (Barros 2013: 31-32).

⁹⁹ BNP, Cod. 7376, f. 53.

¹⁰⁰ Braga 2015: 315.

¹⁰¹ D. António Álvares da Cunha, vice-rei do Brasil entre 1763 e 1767.

¹⁰² Em 2017 a obra é editada pela editora Relógio D'Água, sendo introduzida por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria (Rodrigues 2017) e, em 2018, pelo Círculo de Leitores, apresentando um estudo aprofundado da vida do autor e da obra da autoria de Isabel Drumond Braga (Braga 2018). No entanto, nenhuma das edições se debruça sobre as efetivas influências estrangeiras no receituário de Domingos Rodrigues.

¹⁰³ Rodrigues 1693: 81.

lhana moderna¹⁰⁴. Ainda que não apresente a mesma formulação textual, regista uma grande semelhança de ingredientes com a receita de “Una olla podrida en Pastel”¹⁰⁵, sendo mesmo possível notar que, das outras duas receitas castelhanas conhecidas para os séculos XVI e XVII¹⁰⁶, é a única que regista a possibilidade de se acrescentarem castanhas à receita, ingrediente igualmente presente na receita portuguesa. Uma maior semelhança textual entre receitas pode ser detetada entre as receitas de “Pepitória”¹⁰⁷.

Arte de Cocina, pasteleria, viscocheria y conservaria, para lá do grande sucesso editorial em Espanha¹⁰⁸, continuou a influenciar cozinheiros em Portugal durante o século XVIII. Dos receituários setecentistas analisados, o manuscrito setecentista atribuído a Frei Manuel de Santa Teresa é o que apresenta um maior grau de influência, identificando-se, aproximadamente, uma centena de receitas¹⁰⁹ que, além de copiadas, foram traduzidas para português, originando casos de falhas de tradução ou introdução de explicações sobre determinados ingredientes, como acontece com a receita de “Cabrito de outro modo”¹¹⁰ onde a expressão castelhana “Tomaras quarto asadurillas de cabrito” foi traduzida por “Tomarão quatro asadurilhas em espanhol de cabrito e em português são [...]”, correspondendo o corte a um “espaço em branco no original”, conforme informa a autora da transcrição¹¹¹.

A influência de *Nuevo Arte de Cocina*, de Juan Altamira, ainda que não esteja devidamente explorada, pode ser percebida na proximidade da receita de “Beringelas Recheadas” com a congénere do receituário setecentista de Frei Manuel de Santa Teresa¹¹².

A estreita ligação do reino lusitano a Espanha terá, em grande medida, potenciado a forte influência que a cozinha castelhana operou na formação do receituário moderno português, de tal forma que a influência francesa não é

¹⁰⁴ Pérez Samper 1998: 84.

¹⁰⁵ Martínez Motiño 1611: 100v. Não cabe neste estudo a análise em profundidade da obra de Domingos Rodrigues mas, para o caso específico da receita de “Olha Podrida”, o receituário português inclui também uma receita de “Olha podrida em massa” (Rodrigues 1693: 83) mas que se afasta, em conteúdo e em forma, da homónima espanhola.

¹⁰⁶ A saber, na obra de Diego Granado, publicada pela primeira vez em 1599, (Granado 1614: 48), tratando-se esta da tradução da receita presente na obra de Bartolomeu Scappi, de 1570 (Scappi 1570: 46f); no *Libro de Arte de Cozina*, de Domingos Hernandez de Maceras (Maceras 1607: 55) e a receita de Francisco Martínez Motiño.

¹⁰⁷ Martínez Motiño 1611: 52f e Rodrigues 1693: 71.

¹⁰⁸ Pérez Samper 1998: 27.

¹⁰⁹ Admite-se que estudos posteriores focados nas formas de construção deste manuscrito venham elevar consideravelmente este número.

¹¹⁰ Braga 2015: 319. Corresponde à receita de “Platillo de asadurillas de Cabrito” (Martínez Motiño 1611: 306v).

¹¹¹ Braga 2015: 319 nota 423.

¹¹² Vide nota 43.

tão facilmente detetável nos receituários analisados, à exceção da obra de Lucas Rigaud.

De provável origem gaulesa, a sua obra é a que mais se aproxima dos ditames culinários franceses comuns a toda a cozinha aristocrata europeia na segunda metade do século XVIII, apresentando receitas de “ragú” que deveria acompanhar carnes, peixes ou legumes ou definindo receitas específicas para “entrada” e “entremeio”. Se o *Cozinheiro Moderno* pode, numa análise superficial, aproximar-se da estrutura (e título) da obra de Vincent La Chapelle¹¹³, não pode ser descartada a hipótese de outros receituários franceses contemporâneos terem influenciado Lucas Rigaud: bastará lembrar que o próprio La Chapelle se inspira (inclusive plagiando) numa considerável quantidade de receitas das obras de Menon¹¹⁴, de Massialot e de Nicolas Audiger¹¹⁵, que lhe valeria uma relação conflituosa com um dos autores¹¹⁶.

Tome-se, como exemplo, a receita de “Compota de Maçãs à Portuguesa” de Rigaud¹¹⁷, muito próxima da versão inglesa de La Chapelle¹¹⁸ que, por sua vez, é idêntica à receita “Pour faire des Compotes de pommes à la Portugaise” de Nicolas Audiger, publicada em 1692¹¹⁹ e que, para a qual, não existe nenhum correspondente em receituários portugueses. Estaremos, portanto, perante um processo de influência em dois sentidos: se, por um lado, Nicolas Audiger tem contacto e regista uma receita de maçãs como sendo “à portuguesa”, independentemente de esta representar ou não uma técnica comum em Portugal, por outro, a circulação desta entre receituários franceses até chegar a um receituário português, demonstra que o processo de transmissão de receitas e de construção de receituários através da influência entre realidades culinárias distintas é muito mais complexo do que se possa prever e que, em última instância, se devem observar receitas “à moda de” com particular atenção e cuidado.

Ressalte-se ainda que o processo da cópia/tradução de receitas estrangeiras detetado dentro do receituário moderno português não é isento de alterações ou modificações da receita original.

Além das já mencionadas lacunas de texto, as receitas copiadas no manuscrito de Frei Manuel apresentam igualmente modificações e adaptações intro-

¹¹³ *The Modern Cook*, publicado em inglês em 1733 (3 volumes) e, em 1735, em francês, em edição aumentada sob o título de *Le Cuisinier Moderne* (5 volumes).

¹¹⁴ Pilcher 2005: 35

¹¹⁵ Willan, Cherniavsky e Clafin 2012: 216

¹¹⁶ Hyman e Hyman 1979.

¹¹⁷ Sobre as receitas “à portuguesa” na obra de Lucas Rigaud, ver Gomes 2016.

¹¹⁸ La Chapelle 1733: (Vol. III, Apenddix) 7. Na edição francesa de 1735, a receita “Pommes à la Portugaise” mantém-se na sua essência, ainda que lhe seja acrescentado uma base de creme de pasteleiro, biscoitos moídos e compota (La Chapelle 1735: (Vol. III) 279.

¹¹⁹ Audiger 1692: 258-259. Trata-se do registo mais recuado detetado em livros de cozinha ingleses, franceses ou espanhóis.

duzidas pelo redator. Uma comparação entre receituários permite detetar que a receita portuguesa de “Salsa para línguas e úbres de vaca alampreados”¹²⁰ apresenta idêntica formulação textual da receita de “Torresmos lampreados”¹²¹, de Francisco Martinez Montiño: a versão castelhana é textualmente reordenada no manuscrito português, elevando-se a título da receita a alternativa apresentada no texto castelhano (“Con estas salsas lampreadas podras seruir lenguas de vaca y ubres de vaca”), registando-se ainda uma alteração nas ervas aromáticas usadas, onde ao “manejo de yeruas mejorana, y hisopillo, y xadrea”¹²² correspondem apenas “manjerona e tomilho”. Por outro lado, se atentarmos na receita portuguesa de “Manjar branco de carne”¹²³, verifica-se que à receita original castelhana “Manjar blanco”¹²⁴, além da supressão das primeiras e últimas linhas do texto, na versão portuguesa acrescenta-se que a galinha a matar deve ser “boa e gorda” e que, depois do manjar feito, deve-se “deita-lo em tigelinhas e cora-lo no forno se assim gostam mais dele”, introduzindo-se, portanto, numa receita copiada, considerações sobre qualidade de ingredientes e formas de finalização/apresentação ao gosto do redator/cozinheiro¹²⁵.

2.3. A TRANSMISSÃO E CIRCULAÇÃO DE RECEITAS

Paralelo ao processo de assimilação de influências externas, desenvolve-se com igual recorrência e intensidade a transmissão interna de receitas e técnicas entre os receituários. Se a cópia de receitas registadas em livros impressos para manuscritos justifica-se a si mesma, o mesmo não acontece quando dois manuscritos, teoricamente de uso privado/institucional e de circulação restrita, apresentam a mesma receita, estando esta ausente em receituários impressos. Em ambos os casos, a literatura culinária portuguesa do período moderno é fértil em exemplos de uma determinada endogenia culinária que se materializava através de três vias: partilha de receitas entre manuscritos, ausentes dos registos impressos; cópia, nos manuscritos, de receitas de livros portugueses impressos (ou, mais raramente, no sentido inverso) e registo de receitas privadas/familiares em manuscritos (ou, mais raramente, em receituários impressos).

Começando pelo *Livro de Cozinha de D. Maria*, a análise comparativa com os demais receituários demonstra que, pelo menos, 14 receitas apresentam traços em comum (com diferentes níveis de semelhança) com o manuscrito 142, sendo

¹²⁰ Braga 2015: 271.

¹²¹ Martínez Motiño 1611: 284f.

¹²² “Hisopillo” e “xadrea”(ajadrea) são ambas plantas do género *Satureja*, correspondendo a última à segurelha.

¹²³ Braga 2015: 325.

¹²⁴ Martínez Motiño 1811: 139v-140v.

¹²⁵ Na Europa registam-se vários exemplos deste fenómeno (Notaker 2017: 72-74).

que nas receitas de “Tigelada de Perdiz” e “Pastéis de tutanos” se deteta uma grande semelhança na formulação textual em ambos os receituários¹²⁶.

Registe-se, igualmente, a documentação de uma similar técnica culinária na confeção das “Tigeladas de Leite de Dona Isabel de Vilhena”¹²⁷ e nos “Pastéis de leite”¹²⁸: a utilização de um “púcaro pequeno” (nas tigeladas) ou de uma “caceta” (nos pastéis) atada a um pau para verter o polme dentro das tigelas que estariam dentro do forno, processo igualmente registado na receita das “Tigelas de leite” no *Caderno do Refeitório*¹²⁹. Na ausência de um referencial impresso que tenha servido de inspiração para estas receitas, atesta-se a existência de um saber culinário comum que se transmitia, circulava e preservava dentro da realidade portuguesa ao longo dos séculos.

De referir, ainda, as receitas de foro familiar/privado, nomeadamente as “Tigeladas de leite” e as “Almojavenas” de Dona Isabel de Vilhena¹³⁰ e a “Marmelada” de Cesária Ximenes e de Dona Joana¹³¹, testemunhos tanto do carácter privado do documento como da efetiva troca de receitas entre espaços mais familiares.

No manuscrito 142, excetuando as semelhanças já apontadas com o *Livro de Cozinha de D. Maria*, é possível ainda observar alguns comentários dos redatores que indiciam tanto a cópia (sem origem conhecida) como a transmissão de receitas privadas entre indivíduos: por duas ocasiões o redator das receitas de “Açúcar rosado” e “Marmelada Vermelha” usa a expressão “não diz” para se referir à ausência de determinadas indicações na receita¹³², levando a crer que este se interrogou sobre a clareza das indicações no momento da sua redação, questionamento que é apenas concebível se o redator estivesse a copiar a receita de um outro documento.

No entanto, não subsistem dúvidas quanto à troca e registo de receitas pessoais e familiares neste receituário. Se às “Sardinhas de Tijela” e “Amêijoas” o redator viu, pessoalmente, serem acrescentados alguns ingredientes durante a sua confeção¹³³, para a “Perdiz” foi aconselhado por D. Diogo Lobo a des-temperar o vinagre¹³⁴. Garante ainda que a receita de “Almoço para engordar

¹²⁶ “Tigelada de Perdiz” em Manupella e Arnaut 1967: 13 e Barros 2013: 136. “Pastéis de Tutanos” em Manupella e Arnaut 1967: 17 e Barros 2013: 160.

¹²⁷ Manupella e Arnaut 1967: 75-77.

¹²⁸ Barros 2013: 160.

¹²⁹ Caderno s/d: 90-91: “e então com uma panelinha na ponta de um pau se vão enchendo as tigelas”.

¹³⁰ Manupella e Arnaut 1967: 75-83. Curiosamente, as duas receitas associadas a esta figura feminina sucedem-se no manuscrito.

¹³¹ Manupella e Arnaut 1967: 177 e 125.

¹³² Barros 2013: 273 e 297.

¹³³ “Eu lhes vi lançar por cima também azeite e poejos” (Barros: 2013: 195) e “eu lhes vi lançar dentro um pouco de vinho” (Barros: 2013: 197)

¹³⁴ Barros 2013: 137.

moços fracos” lhe foi dada pelo Santo Padre Jorge Rito¹³⁵ e que os fartens de D. Madalena de Távora “são os melhores do mundo”¹³⁶, não deixando de registar três receitas doces da sua tia: os “Bolos de Mel”, as “Morcelas de Sangue” e o “Açúcar Rosado”¹³⁷.

Domingos Rodrigues não terá sido imune a este processo interno de circulação, ainda que não seja possível avaliar em que medida a *Arte de Cozinha* integra receitas transmitidas por outrem: textualmente, apenas cinco receitas indiciam ter uma suposta origem pessoal, sendo que tanto os “Pombos de Dom Francisco” como as “Perdizes de Miguel Dias”, os “Coelhos de João Pires” ou as “Galinhas [ou Cardos] de Fernão de Sousa”¹³⁸ poderão, efetivamente, levar a pensar tratar-se de receitas honoríficas e não de autoria.

Por outro lado, o receituário de Domingos Rodrigues, tornar-se-ia numa das obras mais influentes da culinária portuguesa do século XVIII e XIX¹³⁹, tendo sido consideravelmente replicado, tanto no *Caderno do Refeitório*, como no *Livro de Arte de Cozinha* de Frei Manuel de Santa Teresa.

Do total de 282 receitas¹⁴⁰, o *Caderno do Refeitório* replica 49 receitas da *Arte de Cozinha*¹⁴¹. No entanto, o conjunto de quase três centenas de receitas conheceu outra fonte de inspiração: 78 receitas apresentam grande proximidade com os registos culinários no manuscrito 142¹⁴², às quais o copista introduz, em numerosos casos, pequenas alterações. A ausência de dados concretos sobre a origem de ambos os manuscritos impede a construção de hipóteses sustentáveis que esclareçam o processo de construção dos receituários. No entanto poderá conjecturar-se que o redator do *Caderno do Refeitório* teve acesso ao manuscrito 142, copiando-o parcialmente e acrescentando-lhe receitas da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. Só assim se poderá explicar o registo, em ambos, de receitas de “Cuscuz”, “Formigo de ovos” ou “Orelhas de Abade”, inexistentes no universo literário culinário ibérico do período moderno¹⁴³.

¹³⁵ Jesuíta associado ao Colégio de Coimbra (Barros 2013: 26).

¹³⁶ “Fartens da Sr^a. D. Madalena de Távora que são os melhores do mundo” (Barros 2013: 343).

¹³⁷ Barros 2013: 367 e 371.

¹³⁸ Rodrigues 1693: 38, 51, 52, 28 e 115.

¹³⁹ Braga 2018: 10-11.

¹⁴⁰ Destas, 111 receitas dizem respeito a variações. Pe.: a receita de “Torta de leite” remete para a “Torta de nata”, com a nota de que “Mas leva mais ovos” (Caderno: 95).

¹⁴¹ A existência de receitas copiadas foi registada por Isabel Drumond Braga, que assinalou 37 receitas doces em comum entre os dois receituários (Braga 2014: 16-17)

¹⁴² A existência de paralelismos entre os dois receituários foi originalmente registada em Ramos e Claro 2013.

¹⁴³ Para o caso do cuscuz apenas se conhecem receitas em dois manuscritos medievais oriundos da Andaluzia Muçulmana (Nadeau 2012); o “hormigo” é referido por Diego Granado como comida de Quaresma (Granado 1614: 72) e Francisco Martinez Motiño compara a textura das gemas cozidas desfeitas com “hormigos” (Martinez Motiño 1611: 83v.), numa aparência muito próxima à sugerida pela receita lusa; não se detetaram receitas para as “Orelhas de abade”,

O manuscrito de Frei Manuel de Santa Teresa apresenta, igualmente, um conjunto considerável de receitas copiadas de Domingos Rodrigues: mais de 260 receitas do total de 958 são cópias integrais¹⁴⁴ às quais, pontualmente, se introduzem pequenas alterações. A este alargado grupo de cópias devem, igualmente, acrescentar-se as mais de 80 receitas de origem castelhana, correspondendo o grupo de cópias a cerca de 1/3 do total da obra. Na missão de preparar os “*irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo execircio*”¹⁴⁵, Frei Manuel de Santa Teresa encontra nos mestres cozinheiros ibéricos do século passado grande parte da sua inspiração, condicionando, *a priori*, a culinária de uma outra instituição e de um outro praticante, Frei Teodoro de Santa Ana.

Imunes à fama e difusão do receituário de Domingos Rodrigues parecem ser os dois manuscritos da primeira metade do século XVIII. Nem o pequeno livro de Soror Maria Leocádia nem o volumoso receituário de Francisco Borges Henriques contêm receitas copiadas diretamente de *Arte de Cozinha*, ainda que se registem receitas com o mesmo nome e ingredientes¹⁴⁶. A conclusão falaciosa a que se pode chegar assumindo que nomes iguais indicam receitas iguais pode ser demonstrada recuperando a receita de Francisco Borges Henriques para o “*Molho das perdizes a que chamam de João Pires*”¹⁴⁷: a denominação de uma receita à moda de João Pires (de coelho) é exclusiva do receituário de Domingos Rodrigues, já presente na edição de 1683¹⁴⁸, sendo feito com “meio arrátel de toucinho picado com cebola e salsa bem picada”, ao qual se acrescenta o coelho que, depois de cozido, é temperado com “*todos os adubos, cominhos, limão, azeite, agraço (se o houver) ou vinagre*”; já a receita no manuscrito consta de “*um molho de vinagre, rodas de cebola, louro e fervam com todos os adubos*” ao qual é acrescentada a perdiz assada, que deve “*ferver nele bem*”. A razão pela qual o molho de perdizes setecentista adota a mesma denominação da receita de *Arte de Cozinha* fica por esclarecer, ficando, no entanto, muito claro que, à data do registo feito por Francisco Borges Henriques, circulariam no meio culinário português duas versões distintas de molhos “de João Pires”.

Ainda que fora do espectro de influência de Domingos Rodrigues, estes dois receituários setecentistas registam contribuições de realidades culinárias nacio-

sendo, no entanto, próxima às receitas muçulmanas de “*Orelhas recheadas*” (Marín 2007: 108) e “*Orelhas*” (Martinelli 2012: 175).

¹⁴⁴ Este primeiro estudo comparativo foi feito tendo por base a semelhança entre os nomes das receitas e posterior leitura das mesmas. Estudos mais aprofundados poderão fazer elevar este número de correspondências com a obra *Arte de Cozinha*.

¹⁴⁵ Braga 2015: 106.

¹⁴⁶ Para o caso do manuscrito de Soror Maria Leocádia veja-se Braga 2018: 43-45. Investigações posteriores à submissão deste texto permitiram identificar, pelo menos, uma receita de Domingos Rodrigues no manuscrito de Francisco Borges Henriques.

¹⁴⁷ BNP, Cod. 7376, 88.

¹⁴⁸ “*Coelho de João Pires*” (Rodrigues 1683: 52).

nais muito específicas, nomeadamente receitas associadas a instituições religiosas que, teoricamente, deveriam ser secretas¹⁴⁹.

No caso do manuscrito de Soror Maria Leocádia se, por um lado, o secretismo e proteção das receitas é defendido pela abadessa¹⁵⁰, por outro, registam-se receitas oriundas de outros conventos femininos das redondezas, nomeadamente o “Manjar Celeste” do Convento de Santa Mónica (uma “Especialidade da nossa irmã sor Teresa de Santa Rita”) ou o “Bolo do Paraíso”, do Convento de Nossa Senhora do Paraíso, ambos em Évora e hoje desaparecidos. A situação não deveria ser exclusiva dos conventos de Évora, uma vez que o manuscrito das Visitandinas regista igualmente receitas oriundas de instituições religiosas: 9 receitas remetem para instituições das mais variadas ordens em Lisboa e Lagos¹⁵¹ e, curiosamente, indica-se que uma das receitas de arroz de leite “se faz lá em aquela parte e se me deu com grande segredo”¹⁵², pelo que seja de supor que, entre instituições religiosas, a circulação de receitas era um fenómeno recorrente.

Ainda que este processo de transmissão não se afigure desapropriado ou apresente ameaça a uma suposta renda que adviria da venda de doces¹⁵³, o fenómeno torna-se mais complexo de analisar quando receitas desta tipologia figuram em receituários leigos, como o de Francisco Borges Henriques onde é possível encontrar a “Marmelada das Flamengas”¹⁵⁴, o “pão de Calo de Santa Clara de Lisboa”¹⁵⁵, o “Manjar Branco de Santa Cruz de Vila Viçosa”¹⁵⁶ ou o “Cidrão de Calda cuja receita é de Celas de Coimbra”¹⁵⁷. Não é possível esclarecer de que forma um cozinheiro leigo, associado a um contexto doméstico aristocrático¹⁵⁸, acedeu às receitas destes preparados, ainda que o próprio autor forneça elementos que permitem avançar com a seguinte hipótese: Francisco Borges Henriques seria um oficial com um alargado leque de contactos que lhe cediam receitas, nomeadamente o “Lombo de vaca e outra qualquer carne”¹⁵⁹ do cozinheiro mor João da Costa Távora, das ginjas de frasco da “Sra. D. Teresa que é boa”¹⁶⁰ ou o manjar branco da “Sra. D. Maria”¹⁶¹ cuja receita terá sido acompanhada de

¹⁴⁹ Sobre a originalidade e secretismo das produções conventuais ver Braga 2015: 26-86 e Braga 2018:30-31.

¹⁵⁰ Algranti 2001/02: 407.

¹⁵¹ Braga 2015: 71-72.

¹⁵² Braga 2015: 363.

¹⁵³ Faltam estudos que incidam sobre as finanças conventuais e que avaliem a importância das vendas de produtos nos orçamentos institucionais.

¹⁵⁴ BNP, Cod. 7376, 107.

¹⁵⁵ BNP, Cod. 7376, 66.

¹⁵⁶ BNP, Cod. 7376, 5.

¹⁵⁷ BNP, Cod. 7376, 9.

¹⁵⁸ Braga 2017: 70-71 e 75-76.

¹⁵⁹ BNP, Cod. 7376, 200

¹⁶⁰ BNP, Cod. 7376, 65

¹⁶¹ BNP, Cod. 7376, 34.

“um formoso prato dele para amostra em 12 de maio de 1725”. Assim, será igualmente válido considerar que as receitas afamadas de várias casas monásticas poderão ter chegado ao conhecimento do cozinheiro por esta via.

Este mesmo processo de transmissão e circulação de receitas pode ajudar a explicar como é que a “Receita das Fatias de Santa Clara de Évora”¹⁶² publicada em 1788 no pequeno livro anónimo da *Arte Nova e Curiosa* apresenta uma formulação textual muito semelhante à sua congénere do manuscrito secreto de Soror Maria Leocádia datado de 1729, inclusive a anotação inicial de que “As fatias se fazem nesta casa com engenho de pão”¹⁶³. Tratando-se de uma receita sem paralelos no receituário moderno português e a acreditar no secretismo do manuscrito das clarissas de Évora, uma de duas explicações se afigura possível: ou o autor anónimo teve contacto com o manuscrito ou a receita foi transmitida ao autor. Se a primeira hipótese parece algo rebuscada, não será de desconsiderar a segunda, uma vez que, na obra, é explícito o contacto e a eventual cópia de receitas por parte do autor quando este afirma, na “Receita de pêssegos de conserva”, que não se devem deixar abrir os pêssegos quando cozem, “ainda que a receita o diz”¹⁶⁴.

Este curioso manuscrito regista, igualmente, receitas afamadas de conventos femininos, nomeadamente das “religiosas do Salvador de Lisboa” e das “freiras de Santa Marta”¹⁶⁵, bem como uma receita de contexto comercial, a “Calda de Limonada para gelar” que “a insigne Maria de Almeida, que teve loja de nevados no Rossio”¹⁶⁶ aromatizava com almíscar.

Apenas se conhece outro exemplo da transmissão de receitas associadas a estabelecimentos de venda ao público: no manuscrito das Visitandinas revela-se a fórmula dos “Bolos do Nicol”, famoso café lisboeta inaugurado no último quartel do século XVIII¹⁶⁷, alargando-se assim o espetro de tipologias de receitas que circulavam dentro do universo culinário português e que lhe conferiam características muito particulares.

2.4. A PERSONALIZAÇÃO E INOVAÇÃO DO RECEITUÁRIO

Apesar do receituário moderno português se apresentar fortemente condicionado pela herança culinária medieval europeia e pela influência de determinadas realidades e tendências culinárias estrangeiras ao longo dos séculos, é

¹⁶² *Arte Nova* 1788: 115-116.

¹⁶³ *Arte Nova* 1788: 115-116 e Algrantí 2001: 407 e.

¹⁶⁴ *Arte Nova* 1788: 41.

¹⁶⁵ *Arte Nova* 1788: 5 e 8.

¹⁶⁶ *Arte Nova* 1788: 185.

¹⁶⁷ Braga 2015: 71.

também verdade que a sua construção se pautou por consideráveis contributos de ações de personalização e inovação por parte dos cozinheiros, que introduziam modificações ou comentários pessoais nas receitas com o intuito de melhorar o sabor ou a apresentação. Assim, a literatura culinária portuguesa do período moderno e seus autores relevam, como nos restantes contextos europeus, uma crescente preocupação com o gosto e sabor dos preparados, que se refletia, quer na personalização de sabores, quer no aperfeiçoamento de receitas¹⁶⁸.

Expressões como “se quiserem” ou “também podem” são frequentes indicadores da versatilidade que cozinheiro/autor garantia a algumas das suas receitas e que, em certa medida, resultavam em preparados distintos conforme a pessoa que replicava a receita. Estas inovações ou variações das receitas registam-se desde a alteração do ingrediente principal do prato ao acrescento ou alteração de ingredientes para finalização e embelezamento.

É nos preparados à base de carne que mais se observa a possibilidade de determinada receita ser replicada com outro ingrediente base. Desde a “Receita da Torta” que pode ser feita com carne de carneiro ou porco fresco¹⁶⁹ ao “Cabrito estufado”, cuja receita pode ser aplicada à carne de carneiro ou ao lombo de vaca¹⁷⁰, é comum encontrar receitas onde a determinada forma de cocção e temperos se podem associar diferentes carnes. O próprio receituário de Domingos Rodrigues assim o evidencia quando elenca 625 receitas no índice e apresentando apenas 266 receitas, indicando, por exemplo, na receita de “Perdiz assada e lardeada: veja Cabrito assado e lardeado”¹⁷¹.

A possibilidade de variar ou alterar a receita também se verifica no caso dos peixes e legumes, ainda que a menor expressão de receitas destes produtos nos receituários possa, à partida, condicionar esta leitura. Uma análise aprofundada notará mesmo que as receitas de peixes se limitam a apresentar molhos e temperos generalistas que abarcam todas as espécies piscícolas. Comum a todas elas é a utilização de azeite ou manteiga como gordura principal, concordante com os preceitos católicos da abstinência e do jejum que justificava grande parte do consumo de peixe.

Mais heterogéneo é o campo das variações de temperos e ingredientes secundários e cujas alterações poderiam verificar-se ou durante o processo de cocção ou na finalização.

Um dos casos mais curiosos e recuados de personalização de receitas está no *Livro de cozinha de D. Maria*: na receita de “Fartes”, a par da indicação das especiarias a adicionar ao mel, o redator não se coíbe de indicar o seu segredo, relevando que “ de gengibre e pimenta o que cada um quiser; a minha têmpera

¹⁶⁸ Flandrin 1990: 280-282.

¹⁶⁹ Manupella e Arnaut 1968: 29.

¹⁷⁰ Braga 2015: 143.

¹⁷¹ Rodrigues 1683: 239.

é meia onça de gengibre e meia de pimenta”¹⁷². A receita para este pequeno bolo seria de tal forma passível de personalização que o autor do *manuscrito 142* releva que receita de D. Madalena de Távora produz “os melhores do mundo”¹⁷³, ao passo que Francisco Borges Henriques regista duas receitas, uma “de que usamos e são os melhores” e outra de que “não são tão bons”¹⁷⁴, registando-se ainda os “Fartes de D. Maria” no livro *Arte Nova e Curiosa*¹⁷⁵.

Pela sua natureza pessoal, de circulação mais restrita e de carácter tendencialmente experimental, os receituários manuscritos são férteis em anotações desta tipologia e cujo objetivo seria o de transmitir várias sugestões, experimentadas, que tornassem um prato “mais formoso”, “mais galante” ou “mais gostoso”, na perspetiva do autor/cozinheiro.

Tome-se como exemplo a receita de “Tigelada de Perdizes”, comum aos receituários *Livro de Cozinha de D. Maria* e no *manuscrito 142*, e que apesar de apresentarem um conteúdo e forma muito semelhantes, anota-se na receita do *manuscrito 142* a possibilidade de poder ser acrescentada canela “se quiserem”¹⁷⁶, ocorrendo uma consciente personalização de uma receita, alterando tanto o seu sabor como o aspeto final, certamente de acordo com o gosto pessoal do autor.

Os registos culinários impressos, apesar da sua maior formalidade e esquematização, também apresentam sugestões de alternativas e variações de receitas. Ainda que o carácter experimental destes não seja tão evidente quanto o dos manuscritos, os autores sublinham a importância da experiência e diligência dos cozinheiros, deixando ao livre arbítrio daqueles determinadas adaptações nas receitas.

Em *Arte de Cozinha*, Domingos Rodrigues não atribui, taxativamente, liberdade de génio ao cozinheiro, advertindo mesmo que as receitas devem ser seguidas escrupulosamente, dizendo que “quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no Capítulo, se há de diminuir nas espécies e nos mais ingredientes, que conduzem para o mesmo prato”¹⁷⁷. No entanto, não deixa de ser paradoxal que o cozinheiro régio de D. Pedro II incluía nos menus que publica a partir da edição de 1683 alguns preparados cujas receitas estão ausentes do receituário, como as “Pernas de porco estofadas em vinho branco com perretil”, as “Favas com ovos” ou o “Pastelão de Siricaia”¹⁷⁸, ficando patente a efetiva liberdade de um cozinheiro na confeção de receitas.

¹⁷² Manupella e Arnaut 1968: 133.

¹⁷³ Barros 2013: 343.

¹⁷⁴ BNP, Cod. 7376, 16.

¹⁷⁵ *Arte Nova* 1788: 105.

¹⁷⁶ Barros 2013: 137

¹⁷⁷ Rodrigues 1693: 209.

¹⁷⁸ Rodrigues 1693: 153, 157 e 200.

Lucas Rigaud, representando uma nova geração de cozinheiros crescentemente autónomos e valorizados pela sua capacidade criativa, assume um discurso mais liberal, estimulando o génio criativo dos oficiais sempre que pode. O cozinheiro régio considera que, após a leitura da sua obra, o oficial “conceberá ideias, e combinações, que talvez nunca lhe ocorressem” e que “determinando então as quantidades com melhor acerto, sairão mais saborosos e delicados os manjares”¹⁷⁹.

O extenso receituário que propõe distingue-se de *Arte de Cozinha* por não contemplar variações dentro de todas as receitas, apresentando mesmo uma determinada inflexibilidade, como se depreende das 33 receitas “à moda de” cuja forma de preparação não se repete com outros ingredientes¹⁸⁰, ao contrário do receituário de Domingos Rodrigues¹⁸¹.

No entanto, a obra é pontuada por pequenos comentários que garantem ao cozinheiro determinada liberdade na realização de algumas receitas, incentivando o oficial a confiar no seu espírito criativo e de adaptação às condições: na “Observação sobre as pelotas de vitela”, Lucas Rigaud adverte que “enfim, o Oficial que trabalha é que deve dispor segundo a oportunidade dos tempos e ocasiões, pois nem todos os Amos podem fazer a mesma despesa”¹⁸², chegando mesmo a indicar que a alteração e adaptação de receitas “pende do gosto dos Oficiais que trabalham”¹⁸³, sugerindo, por diversas vezes, que a escolha de molhos e guarnições devem ser deixadas ao gosto do cozinheiro. O cozinheiro é, inclusive, incitado a criar denominações próprias para os seus preparados, como no caso dos “Paladares à Bexamela” que “podem-se variar e dar-lhe o nome que melhor quiserem”¹⁸⁴.

Inaugurava-se, assim, um infundável mundo de nomes e criações que iria povoar as mesas europeias do século XIX e alimentar o emergente universo dos *chefs* de cozinha, passando a evolução da culinária a depender quase exclusivamente do seu génio e da validação pública destes¹⁸⁵.

CONCLUSÃO

O universo da literatura culinária moderna portuguesa está longe de ser bem conhecido. Escasseiam estudos focados nos ingredientes e técnicas, escas-

¹⁷⁹ Rigaud 1780: Aiii.

¹⁸⁰ Gomes 2016: 250.

¹⁸¹ P.e., “Galinha em potagem à Francesa” que também se faz de peru, frango, pombos, coelhos, cabrito e perdiz (Rodrigues 1693: 30). Lucas Rigaud apresenta, p.e., 11 receitas “à Inglesa”, mas nenhuma considera alteração do ingrediente principal.

¹⁸² Rigaud 1780: 59.

¹⁸³ Rigaud 1780: 88.

¹⁸⁴ Rigaud 1780: 27.

¹⁸⁵ Drouard 2007.

seiam estudos comparativos com outras realidades culinárias, escasseiam estudos em longa diacronia.

Ainda que editorialmente pouco dinâmica, a literatura culinária nacional apresenta características únicas no panorama europeu que não devem ser consideradas como inferiores ou menosprezadas.

Se é legítimo afirmar que a fraca dinâmica editorial portuguesa garantiu à forma de cozinhar nacional uma fraca expressão europeia, não se instituindo como uma culinária dominante ou influente, é também verdade que o particular numeroso mundo dos receituários manuscritos permite perscrutar, de forma mais pormenorizada, a efetiva prática culinária e, em última instância, delimitar uma cozinha portuguesa moderna e seus atributos identitários.

Assim, o arcaísmo, a cristalização e a limitação que têm sido atribuídos à realidade culinária portuguesa deverão ser reinterpretados e assumidos como elementos identificadores do gosto nacional e não como provas da falta de modernidade da cozinha portuguesa. Os receituários mostram que, a par de uma intrínseca relação com a tradição culinária medieval europeia, a cozinha portuguesa moderna apresentou-se altamente dinâmica, absorvendo influências de culinárias estrangeiras, promovendo a transmissão e circulação interna de técnicas e preparados e privilegiando a criatividade dos cozinheiros, os quais encontravam na personalização de receitas um veículo para exercer o seu génio criativo ou materializar os seus gostos pessoais.

Mais que refletir um perfil internacional, tido como cosmopolita e moderno, a literatura culinária portuguesa do período moderno reflete um estilo próprio, cujos limites permitem pensar na efetiva existência de um gosto nacional, de uma forma de cozinha à portuguesa.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Algranti, L. (2001-2002), “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”, *Cadernos Pagu* no.17-18: 397-408.
- Altamiras, J. (1758), *Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica*, Barcelona.
- Arte Nova 1788 = Arte nova curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros*, Officina de José de Aquino Bulhoens, Lisboa, 1788.
- Audiger (1692), *La Maison réglée, et l'art de diriger la maison*, Chez Nicolas Le Gras, Paris.
- Barros, A. (2013) *As receitas de um frade português do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Beckford, W. (1901), *A corte da rainha D. Maria I. Correspondência de W. Beckford*. Livraria Editora Tavares Cardoso & Irmão, Lisboa.
- Biblioteca Nacional de Portugal (BNP), Cod. 7376, Henriques, F. B., *Receitas de melhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques, para o uzo da sua caza*.
- Braga, I. D. (2015), *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais portugueses da época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Caderno = Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*. Apresentação e notas de Luís Filipe Coelho, Vol. 1, Editor Barca Nova, Lisboa.
- Granado, D. (1614), *Libro del Arte de Cozina*, Lis Manescal, Lerida.
- La Chapelle, V. (1733), *The Modern Cook*, Printed for Thomas Osborne, Londres.
- La Chapelle, V. (1735), *Le Cuisinier moderne*, Chez Antoine De Groo, La Haya.
- Maceras, D. H. (1607), *Libro del arte de cozina*, en casa de Antonia Ramirez, Salamanca.
- Manupella, G.; Arnaut, S. D. (1967), *O “Livro de Cozinha” da Infanta D. Maria de Portugal*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Marín, M. (2007), *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de la comida y los diferentes platos. Ibn Razin al-Tugibi. Estudio, traducción y notas*, Trea, Gijón.
- Martinelli, C. (2012), *Anonymous Andalusian Cookbook*. Candida Martinelli.
- Martinez Montiño, F. (1611), *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, Luis Sánchez, Madrid.

- Rigaud, L. (1780), *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinhar*, Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno, Lisboa.
- Rodrigues, D. (1693), *Arte de cozinha devidida em tres partes*, Officina de Manoel Lopes Ferreyra, Lisboa.
- Scappi, B. (1570), *Opera dell'arte del cucinare*, Alessandro de Vecchi, Venetia.

Estudos

- Albala, K. (2002), *Eating right in the Renaissance*, University of California Press, Berkeley and Los Angeles.
- Braga, I. D. (2004) “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 61-101.
- Braga, I. D. (2006) “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise” in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Braga, I.D. (2014), “A Doçaria num Receituário Conventual Masculino. O Caderno do Refeitório de 1743”. Disponível em: <https://www.academia.edu/8466241/>.
- Braga, I. D. (2017), “O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII”, *Revista Diálogos Mediterrânicos* 12: 67-88.
- Braga, I. D. (coord.) (2018), *Primeiro Tratado de Cozinha. Arte de Cozinha*, Círculo de Leitores, Lisboa.
- Coelho, M. H. C. (2014), “A mesa do rei de Avis. Espaços, Oficiais, Alimentos e Cerimoniais”, in Soares, C.; Macedo, I. C. de (eds.), *Ensaios sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 89-111.
- Drouard, A. (2007), “Chefs, Gourmets and Gourmands”, in Freedman, P. (ed.), *Food: The history of taste*, Thames & Hudson, London, 263-299.
- Flandrin, J.-L. (1981) “Différences et différenciation! des goûts: Réflexion sur quelques exemples européennes entre le 14^e et le 18^e siècle,” in Davidson, A. (ed.), *Oxford Symposium Proceedings*, Prospect Books, London, 191-207.
- Flandrin, J.-L. (1983), “Le goût e la nécessité” in *Annales. Economies, sociétés, civilisations*. 38^e année 2: 369-401.

- Flandrin, J.-L. (2009), “A moderna cozinha europeia. Uma encruzilhada de experiências culturais (séculos XVI-XVIII)”, in Montanari, M. (coord.), *O mundo na cozinha. História, Identidade, Trocas*, Estação da Liberdade-SENAC, São Paulo, 99-119.
- Flandrin, J.-L. (2013), “Dietary choices and culinary technique”, in Flandrin, J.-L. e Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 403-417.
- Gentilcore, D. (2015), *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, Bloomsbury Academic, London.
- Gomes, J. P. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas portuguesas na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza (1647-1651).” in Soares, C. e Macedo, I. C. de (coord.) *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 213-250.
- Gomes, J. P. (2016a), “Propriedades e Usos do Açafrao na Idade Moderna em Portugal”, *Revista de História Helikon* 3.5: 60-72.
- Gomes, J. P. (2016b), “Cozinhar “á Portuguesa” com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16.1: 243-270.
- Gomes, J. P. (2018a), “Rigaud, Lucas, Cozinheiro Moderno ou Nova arte de Cozinha (1785)”, in Soares, C. (coord.) *BiblioAlimentaria: alimentação, saúde e sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J.P. (2018b), “Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o “Livro do pão” de 1707-08”, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra* 31.1: 21-60.
- Gomes, J. P. (2018c), “De “caldos esforçados” e “receitas para doentes”. Culinária e Saúde no Portugal Moderno (sécs. XVI e XVII)”, in Soares, C. e Ribeiro, C., *Mesas Luso-Brasileiras*, vol 1, Editora Champagnat, Curitiba, 89-122.
- Héraud, N. (2005), “Exotisme culinaire et représentations nationales dans les cuisines européennes du XVI^e et du début du XVII^e siècle: le témoignage des livres de cuisine”, in Redon, O.; Sallmann, L.; Steinberg, S. (coords.), *Le Désir et le Gout*, Presses Universitaires de Vincennes, Paris, 119-133.
- Hieatt, C. (1995), “Sorting through the Titles of Medieval Dishes: What Is, or Is Not, a “Blanc manger””, in Adamson, M. W. (ed.), *Food in the Middle Ages: a book of essays*, Garland Pub, New York, 25-43.

- Hyman, P.; Hyman, M. (1979), “La Chapelle and Massialot: An 18th Century Feud,” *Petits Propos Culinaires* 2: 44-54.
- Hyman, P.; Hyman, M. (2013), “Printing the kitchens: French cookbooks, 1480-1800”, in Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 394-402.
- Lauriou, B. (1988), “Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge”, *Médiévales* 14: 59-71.
- Lauriou, B. (1996), “I Libri di cucina”, in Datini, F. (ed.), *Et coquatur ponendo--: Cultura della cucina e della tavola in Europa tra medioevo ed età moderna*, Istituto internazionale di storia economica “Francesco Datini”, Prato, 249-257.
- Lauriou, B. (1997), “L’histoire de la cuisine: problèmes, sources et méthodes”, in Cavaciocchi, S. (ed.) *Alimentazione e nutrizione, secc. XIII-XVIII*, Istituto internazionale di storia economica “F. Datini”, Prato, 463-487.
- Lauriou B. e Redon, O. (2005), “Histoire de l’alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », in Redon, O., Sallman, L. e Steinberg, S. (coord.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, Presses Universitaires de Vincennes, Saint-Denis, 53-96.
- Lauriou, B. (2009), “Identidades nacionais, peculiaridades regionais e koiné europeia na culinária medieval”, in Montanari, M. (coord.) *O mundo na cozinha. História, Identidade, Trocas*, Estação da Liberdade-SENAC, São Paulo 67-98.
- Lauriou, B. (2013a), “Medieval Cooking,” in Flandrin, J.-L.; Montanari, M. (eds.), *Food: A culinary history*, Columbia University Press, New York, 295-301.
- Lauriou, B. (2013b): “De ville en ville, de cour en cour: le rôle des cuisiniers dans la diffusion des normes et des pratiques culinaires”, in *Circolazione di uomini e scambi culturali tra città (secoli XII-XIV)*, Centro Italiano di Studi di Storia e d’Arte – Pistoia, Collana, 493-522.
- Mengo, A. M. (1887), *Copa e cozinha: formulario extrahido de um manuscripto conventual*, David Cotam, Lisboa.
- Merlo, P.; Viana Júnior, F. (2016), “A modernidade lusa expressa na trajetória dos sabores entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha”, *Dimensões* 37 (jul-dez): 123-140.
- Merlo, P.; Viana Júnior, F. (2016), “A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha” *Ágora* 18: 131-140.

- Nadeau, C. (2005), "Spanish Culinary History in Cervantes' "Bodas de Camacho", *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos* 29.2: 347-361.
- Nadeau, C. (2012), "Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage", *Cincinnati Romance Review* 33: 59-77.
- Notaker, H. (2017), *A History of Cookbooks. From Kitchen to Page over Seven Centuries*, University of California Press, Oakland.
- Pérez Samper, M. A. (1998), *La alimentación en la España del siglo de oro: Domingo Hernández de Maceras, "Libro del arte de cocina"*, La val de Oñsera, Huesca.
- Pérez Samper, M. A. (2012), "Recetarios manuscritos de la España moderna", *Cincinnati Romance Review* 33: 27-58.
- Pérez Samper, M. A. (2016), "Historia de la alimentación: relaciones entre España y Portugal en la edad moderna, a través de los recetarios", in Soares, C. e Pinheiro, J. (coords.), *Patrimónios alimentares de quem e além-mar*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 653-675.
- Pilcher, J. (2005), *Food in World History*, Routledge, New York.
- Ramos, A.; Claro, S. (2013), *Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Direcção Regional de Cultura do Norte, Vila Real.
- Rodriguez-Moñino, A. (1956), *Viaje a España del Rey Don Sebastian de Portugal: 1576- 1577*, Editorial Castalia, Valencia.
- Rodrigues, D. (2017), *Arte de Cozinha*, Relógio D'Água Editores, Lisboa.
- Santich, B. (1987), *Two languages, two cultures, two cuisines: a comparative study of the culinary cultures of northern and southern France, Italy and Catalonia in the fourteenth and fifteenth Centuries*, The Flindres University of South Australia, Adelaide.
- Santos, Maria J. A. (1992), "O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores", *Revista Portuguesa de História* XXVII: 63 – 101.
- Veloso, C. (1992), *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Minerva, Coimbra.
- Viana Junior, F. (2015), *Dos Sabores Fortes aos Suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780*, Dissertação de mestrado em História, apresentada à Universidade Federal do Espírito Santo.
- Willan, A.; Cherniavsky, M.; Clafin, K. (2012), *The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*, University of California Press, Berkeley.
- Woolgar, C. M. (2007), "Feasting and fasting", in P. Freedman (ed.), *Food: The history of taste*, Thames & Hudson, Londres, 163-196.