

REVISTA
PORTUGUESA
de HISTÓRIA
tomo XXVII



COIMBRA 1992
FACULDADE de LETRAS
da UNIVERSIDADE de COIMBRA
INSTITUTO de HISTÓRIA ECONÓMICA e SOCIAL

O MAIS ANTIGO LIVRO DE COZINHA
PORTUGUÊS — RECEITAS E SABORES*

*Ao Nosso Querido e Ilustre Professor
Doutor Salvador Dias Amaut*

Introdução

Arte de cozinha, mas não menos, arte de receber, de conviver, de decorar. Na base de todas, a comida, a alimentação.

Alimentação que, no passado como no presente, é umalinguagem reveladora de práticas, normas, comportamentos e éticas laicas e religiosas.

Alimentação, manifestação quotidiana de costumes e mentalidades, símbolo de riqueza ou pobreza é, porém, vital para todos os seres vivos.

* O texto que agora se publica foi apresentado nas "Jornadas Bem-Dizer e Bem-Comer" que se realizaram em Coimbra, nos dias 29 de Novembro - 1 de Dezembro de 1991. Fomos convidados pelo Departamento de Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Coimbra a quem, na pessoa do seu Director, Dr. Vasco Pereira da Costa, dirigimos o nosso reconhecimento.

Desejamos deixar, aqui, expresso um particular agradecimento ao nosso muito prezado Colega Dr. Rui Cunha Martins pela preciosa colaboração que nos prestou na indicação e cedência de vários trabalhos que aqui utilizámos. Lamentamos, todavia, que essa colaboração não se tivesse estendido à própria concepção deste estudo mas compromissos de ordem profissional e académica a isso o obrigaram. Reconhecida estamos ainda, e mais uma vez, ao Senhor João Mateus pelo apoio técnico prestado, na concepção dos quadros e gráficos deste trabalho.

Alimentação, em duplo sentido, consumo de alimentos, que constituem o sustento diário do homem, mas igualmente arte ou maneira de preparar e confeccionar o comer — a *ars coquinariae*.

Testemunhos preciosos daquela arte são os livros de cozinha.

Embora seja problemática a questão da produção de livros conservada e a produção real, a primeira autoriza-nos a afirmar que os mais antigos livros de cozinha, medievais, do ocidente europeu, até hoje conhecidos, datam dos séculos XIV e XV (*). Aquele género literário, de características diversas, é, em primeiro lugar, um repositório da cultura culinária, a maior parte das vezes, de grandes cozinheiros. Mas é, sobretudo, imagem social, económica, estética, num dado espaço e tempo, das classes dominantes.

Os primeiros livros de cozinha reflectem, na sua maioria, um saber, talvez secular, transmitido, ciosamente, de geração em geração através, não do poder da escrita mas, do poder da fala e do gesto. Ao longo dos séculos, a aprendizagem da cozinha fez-se de uma forma verdadeiramente empírica. "Verfazer" e "ouvircontar" foram os principais tratados culinários da época medieval e moderna prolongando-se este ensino, ainda que em grau já muito reduzido, até aos nossos dias.

Mas o facto de se confiar o conhecimento técnico-culinário à palavra escrita constituiu um fenómeno de consequências múltiplas.

Assinale-se, por exemplo, a passagem da fase oral da cozinha à sua fase codificada. Realce-se a aculturação do gosto, facilitada pela capacidade difusora do escrito à mão, ou impresso. Atente-se, enfim, na importância que o livro de cozinha encerra hoje como uma das principais fontes de conhecimento do viver do homem medieval e moderno.¹

(1) Sobre este assunto veja-se, entre outros, Bruno Laurioux, "Les premiers livres de cuisine", in *L'Histoire*, n° 85, 1986, pp. 51-55 e ainda J. L. Flandrin-Olive Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe. siècles", in *Archeologia Medievale*, VUI, 1981, pp. 393-408.

Ainda assim, forçoso é acentuar o carácter restrito da acção do livro de cozinha. Restrito, desde logo, porque reflecte, normalmente, as práticas alimentares das classes superiores (na França, em Espanha ou em Portugal) e, assim, quase só a elas se dirigiria. Restrito ainda, porque acessível só àqueles que sabiam ler, aliás, em número bem escasso, por toda a Europa, nos fins da Idade Média e princípios da Moderna.

De autores anónimos, na maioria dos casos, os livros de cozinha distinguem-se dos tratados porque constituem apenas uma recolha fortuita de receitas, de diversas proveniências. A omissão da expressão das quantidades dos ingredientes, da duração da confecção dos pratos, ou mesmo o nome de temperos, supostamente conhecidos, é frequente.

Aquele facto levou Bruno Laurioux a caracterizar a cozinha dos livros tardo-medievais, em certa medida, como uma cozinha inexequível destinada ao sonho, à imaginação ⁽²⁾.

Mas atentemos no caso português.

O livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal

Completa-se este ano um quarto de século sobre a melhor edição, até hoje elaborada, do livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal ⁽³⁾. Como "aperitivo" valiosíssimo, inclui o magistral

⁽²⁾ Bruno Laurioux, *art. cit.*, p. 53.

⁽³⁾ Na verdade, cabe aqui dizer que o livro de cozinhada Infanta D. Maria de Portugal tem sido objecto de várias notícias, edições e até de uma dissertação de licenciatura em Filologia Românica, (leitura crítica, estudo gramatical e glossário), apresentada por Maria José da Gama Lobo Salema, em Lisboa, 1956 (inérita). É conhecido, fora da Itália, pelo menos, desde 1895. Todavia, é em 1967 que os Professores de Coimbra, Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut dão à estampa mais uma edição do ms. I-E-33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Ao primeiro, coube a leitura e transcrição integral do códice; ao segundo, uma "introdução" que constitui, sem dúvida, até hoje, o melhor estudo sobre a cozinha portuguesa na Idade Média (*O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* Coimbra, 1967). Mais recentemente, em 1986, a Imprensa Nacional — Casa da Moeda reeditou aquele estudo desdobrando-o em dois volumes. O primeiro leva a autoria de Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*

estudo, do Doutor Salvador Dias Arnaut, sobre a arte de comer em Portugal, na Idade Média. Todavia, a referida edição não integra qualquer análise do conteúdo do manuscrito. E, lamentavelmente, passados que são tantos anos, nenhum estudioso, além de certas referências ⁽⁴⁾, intentou fazê-lo.

Impropriamente auto-designado por *Trattato di cucina Spagnuolo* o mais antigo livro de cozinha português, até hoje conhecido, está conservado na Biblioteca Nacional de Nápoles. E vulgarmente chamado pelo nome da sua proprietária, a infanta D. Maria de Portugal, filha do infante D. Duarte e neta do rei Venturoso. Mulhercultu casou, em 1565, com Alexandre Famésio, 3º duque de Parma, Piacenza e Guastalla, tendo levado no seu principesco enxoval um pequeno livro de receitas de cozinha.

Sem data, cronológica ou tópica, sem autor, com vários tipos de grafia (presença de seis mãos diferentes), fácil é concluir como são diversos os problemas que a sua tradição documental levanta.

E um códice em papel composto por 73 folhas, nem todas escritas, e de dimensões relativamente pequenas ⁽⁵⁾. Possui uma encadernação em carneira e o seu estado de conservação é bom.

Após uma rigorosa análise crítica de todos aqueles elementos,

(introdução a *O "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal*), Lisboa, 1986.0 segundo é o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, códice português LE. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles. Prólogo, Leitura, notas aos textos, Glossário e índices* de Giacinto Manuppella, Lisboa, 1986. Ao longo do nosso trabalho citaremos, sempre, a 2ª edição. As receitas serão identificadas pelo seu título, na leitura e transcrição actualizada, seguido do número de ordem em romano.

(4) É o caso de A. H. deOliveiraMarques quenasantóvel obra *A Sociedade Medieval Portuguesa*, 5ª ed., Lisboa, 1987, cap. I, *A Mesa*, faz algum aproveitamento do referido manuscrito reproduzindo seis receitas: "Receitada vaca picada em seco", "Esta é a receita da galinha cozida e ensopada", "Receitada lampreia", "Receita do coelho", "Tigeladade leite" e "Talos de alface".

(5) Antes do restauro que lhe fizeram em 1957 as suas dimensões eram de 205x152 mm. Actualmente, as medidas da encadernação são 197x145 mm medindo as folhas 190x135 mm (*Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, Prólogo).

externos e internos, os Doutores Salvador Dias Amaut e Giacinto Manuppella, cruzando hipóteses e argumentos, apontaram como termo *ad quem*, para a elaboração do referido códice, os fins do séc. XV, princípios do séc. XVI. O que não invalida, como acrescentam aqueles Autores, que a idade das receitas recolhidas seja mais antiga.

O estabelecimento de uma data crítica, quer para o manuscrito, quer para as receitas que ele inclui, será sempre uma tarefa difícil.

Desde logo, porque é o mais antigo livro do género, em língua portuguesa, não havendo, anterior a ele, nem sequer receitas dispersas com as quais se pudesse estabelecer relação.

Sobre argumentos recolhidos pela crítica externa, nem nos atrevemos a tecer considerações, visto que não nos foi possível ver o manuscrito que, como já dissemos, se encontra em Nápoles.

Quanto à crítica interna, e no que respeita às receitas, diga-se que os nomes de muitas delas, como "confeito", "marmelada", "alfitete", "fartes", "almojávemas" e "maçapães", só são abonados a partir dos inícios do séc. XVI. Este facto, todavia, não exclui o conhecimento das receitas, e respectivos nomes, na época medieval, de que, é certo, não nos chegou memória.

Em contrapartida, os termos "morcelas", "biscoutos" e "alféolas" são conhecidos muito antes. O mesmo se aplica ao "manjar-branco", receita famosa na Europa medieval.

A presença das especiarias, ou do açúcar, não pode, como sabemos, servir de argumento para afirmar que uma receita é medieval ou não.

Refira-se, agora, que algumas receitas têm nomes de pessoas, muito provavelmente, de figuras nobres. Ainda que identificadas, com reservas, pelos Doutores Salvador Dias Amaut e Giacinto Manuppella, elas conduzem-nos à época de Quinhentos.

A menção a alguns utensílios culinários, como "tacho" e "alguidar", parecem indicar também os tempos modernos.

Por tudo o que fica dito, somos levada a crer que o manuscrito,

embora contenha muitos elementos medievais, denuncia já outros tantos do séc. XVI. O livro de cozinha da infanta D. Maria de Portugal é um receitário onde, em grau variável, se funde o "antigo" com o "novo".

Mas abramos o valioso manuscrito e folheêmo-lo.

Sem qualquer tipo de intróito, o livro contém como primeira receita, e curiosamente, "o modo que se tem para engordar frangos a leite" (I). Seguem-se, não menos desadequadas, duas outras receitas: "Para se fazer sessenta varas de veludo de pelo miúdo" (II) e "Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito saõ e para o fígado é maravilhoso" (III).

Só após estas três receitas, de três mãos distintas, acrescentadas ao corpo central do texto em momentos diferentes, podemos ler o título "caderno dos manjares de carne". Dele constam vinte e seis receitas todas de carne à excepção da XVI e XVII, "receita dos canudos dos ovos mexidos" e "receitada lampreia", respectivamente. Aliás, a primeira ficaria muito melhor na segunda parte intitulada "caderno dos manjares de ovos" do qual constam apenas quatro receitas: "Para fazer ovos mexidos" (XXX), "canudos" (XXXI), "ovos de laços" (XXXII) e "pastéis de marmelos" (XXXIII); quanto à segunda, só estará deslocada por ser uma receita de peixe, porque, quanto à distinção da sua carne, a lampreia, tal como ainda hoje, era pescado próprio da alta cozinha.

De seguida, deparamos com o "caderno dos manjares de leite" cuja primeira receita, num total de sete, é o mui famoso e alvo "manjar-branco" (XXXIV).

Por fim, encontramos "o caderno das cousas de conservas". Constituem-no vinte e sete receitas onde não falta a da marmelada, inteira ou em bocados, a dos biscoitos, a do pão-de-ló. Deste conjunto, as três últimas, porém, são apenas mezinhas: para o mal de dentes, "Receita de Dom Luis de Moura para os dentes" (LXV); para o mal das amígdalas, "Receita para a esquinência" (LXVI); e bem a propósito, sobretudo para os cozinheiros, para o mal de queimaduras, "não sendo esfoladas": "Receita para fogo, ou escal-

daramento" (LXVII) (6).

Concluimos, pois, que de um total de sessenta e sete receitas que o códice comporta, seis não são de comida o que diminui para sessenta e uma o número real de receitas culinárias que compõem o nosso mais antigo livro de cozinha (7).

Os "manjares de carne"

Detenhamo-nos, desde já, sobre a análise do primeiro caderno, os manjares de carne, num total de vinte e seis receitas, sendo certo que, como atrás dissemos, duas delas não são de carne, mas uma de ovos e outra de lampreia, o que reduz aquele número para vinte e quatro. Receitas que possuem um título, um nome, exigência natural do saber culinário codificado, registado pela palavra escrita e, por isso, sujeito a normas.

Com efeito, nenhuma tradição culinária de propagação pela palavra e gesto concede um carácter rigoroso à nomenclatura das receitas. Ainda hoje é frequente ouvir dizer-se "bacalhau à moda da minha avó", "beilhões como se fazem na minha terra", "leite-creme que a Maria, nossa criada, preparava".

O título de uma receita pode ser, só por si, indicador de renovação ou aculturação de uma dada cozinha, revelador da

(6) É a cozinha *médicalisée* de que nos fala Bruno Laurioux chamando, muito pertinentemente, a atenção para a estreita ligação que existiu, na Idade Média, e em outras épocas, entre a culinária e a medicina. Só o termo receita, desde logo, se aproxima. Não deve, pois, ser considerada inédita e estranha a inclusão de receitas medicinais em livros de cozinha. Mais, aquele facto associado ao tamanho, geralmente pequeno, e ao material-suporte de escrita (papel) conduzem-nos ao manuscrito de cozinha, tipo, de que o da infanta D. Maria é mais um exemplo. Bruno Laurioux, "Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Age", in *Médiévales*, 14, Paris, 1988, pp. 60-68.

(7) Dando-se conta deste facto, o Professor Antonio Gomes Filho, em 1963, ao editar o manuscrito em estudo optou, sem qualquer esclarecimento, por omitir aquelas seis receitas (*Um Tratado da Cozinha Portuguesa do século XV. Reprodução fac-similar do ms I-E-33 da Biblioteca Nacional de Nápoles; leitura diplomática; leitura moderna e índice de vocábulos*, Instituto Nacional do Livro, 1963).

na maça do Carne Quia //

tigellada de peidiz

2 tomarão hũa peidiz mal a sada e fa
laão e pedacos a sy como a coitãe pa
Comer e polaaõ. Em hũa tigella e
tomaraõ a peidiz e hũa pouq de cebola
picada / e a cebola hade Ser p mo
la flogada co azeite ou mamtygua
e ditais tudo e hũa tigella de
floguo co seu adubo / cravo / pimeta
e acufiao / e a peidiz ade Ser e fa
rynhada / e e tan ditais hũa magre
de floguo co agoa / e cubra m peidiz
polaaõ e cima das biasas a fruer
e temperada co seu sal e tiralacis fora //

de Inonysa /

2 tomaraõ hũa q quia e fulacis e
pedacos e ta metelacis e hũa paneta
e tomaraõ cebola e salsa coentro e
ortillaã tudo de e Segalocis co
pera Salada e co duas Colheis

proveniência geográfica ou temporal do cozinhado, revelador, enfim, do gosto e originalidade do seu autor (8). Características, gosto e originalidade, que não nos pareceram estar subjacentes às designações das receitas do livro que nos ocupa.

Das vinte e quatro receitas de carne, uma delas não leva título por se tratar de uma variedade da que a precede, "receita das morcelas" (X), enquanto outras duas têm nomes iguais, "tigelada de perdiz" (V e XXIX) e "galinha mourisca" (VI e XXV).

Assim, dos vinte e um nomes diferentes das receitas dos "manjares de carne", diga-se que treze incluem o nome do animal cuja carne serve de base à confecção do prato. Nada mais elementar.

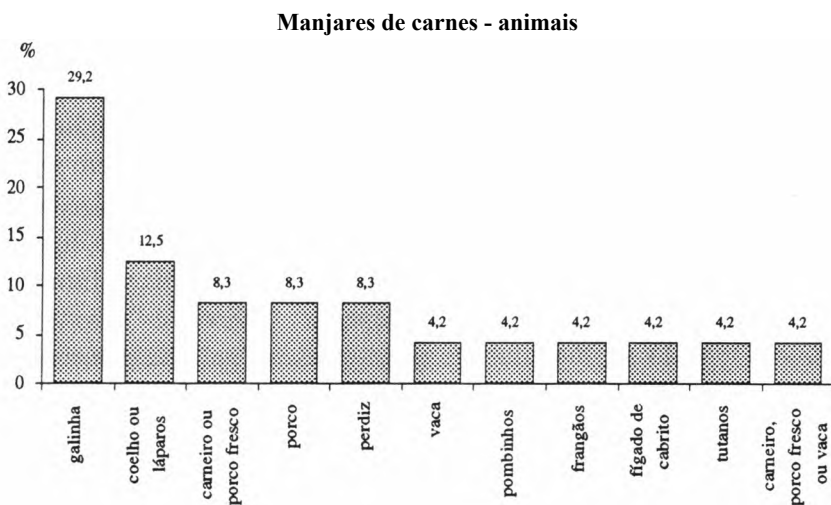
Tigelada de perdiz, galinha mourisca, galinha albardada, frângãos para os héticos, pastel de fígados de cabrito, vaca picada em seco, desfeito da galinha, pastéis dos pombinhos, galinha alardada, galinha cozida e ensopada, coelho, láparos e coelho em tigela. Acrescente-se ainda que, de entre aqueles títulos, dois se limitam ao nome do animal: "receita dos láparos" (XXVI) e "receita do coelho" (XXIV). Um inclui o termo mourisca, "galinha mourisca", numa clara filiação na cozinha muçulmana. Outro alude ao tipo de comensais, "frângãos para os héticos", (XII). A maioria, porém, caracteriza-se por referências, quer ao modo de preparação do prato: "galinha albardada" (VII), "vaca picada em seco" (XVIII), "desfeito da galinha" (XIX), "galinha alardada" (XXII), "galinha cozida e ensopada" (XXIII), quer ao modo de o apresentar: "tigelada de perdiz" (V), "pastel de fígados de cabrito" (XV), "pastéis dos pombinhos" (XX) e "coelho em tigela" (XXVIII).

Quanto aos restantes oito títulos, "pastéis de carne", "pastéis de tutanos", "alfitete", "morcelas", "tutanos", "receita da torta", "pastéis lepardados" e "boldroegas", merece especial referência o termo "alfitete", de origem árabe, documentado no século XVI e

(8) Sobre a importância dos títulos das receitas culinárias, veja-se Alain R. Girard, "Du manuscrit à l'imprimé: le livre de cuisine en Europe aux 15e et 16e siècles", in *Actes du Colloque de Tours de mars 1979*, Paris, 1982, pp. 109 e segs.

que significa "bocadinho", "migalha" (9).

Curioso é, também, o nome "morcela", de origem castelhana, já abonado no século XIII (10 *). Para "lepardados" não encontramos explicação, enquanto sobre "boldroegas", palavra igualmente não dicionarizada, o Doutor Giacinto Manuppella opinou tratar-se da fusão de *beldroega* com *bodega*, correspondendo às actuais almôndegas de carne (11).



Centremo-nos agora nas vinte e quatro receitas de carne que o nosso receitário inclui. Carne, cujo alto consumo na Idade Média e Moderna, constituía um aspecto caracterizador do comportamento alimentar das camadas superiores da sociedade (12). Todavia, numa

(9) *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, p. 170.

(10) José Pedro Machado, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, 3ª ed., Lisboa, 1977, s.v. *morcela*.

(11) *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, pp. 177-178.

(12) Sobre o valor e simbologizado consumo da carne veja-se, entre outros, B. Chevalier, "L'alimentation camée à la fin du XVe siècle: réalité et symboles", in *Actes du colloque de Tours de mars 1979*, Paris, 1982, pp. 193-199.

perspectiva da cultura monástica, a abstenção da mesma será considerada componente distinto e qualificante de santidade. É, no fundo, a reunião na mesma palavra, carne, da realidade física, corpo-prazer-pecado e da realidade alimentar ⁴(13).

O que ressalta, desde logo, na tipologia das receitas analisadas é a presença maioritária de aves ¹⁴(14) e animais de caça ¹⁵(15). No conjunto, entram na constituição de 58,33% das receitas. Mas pormenorizemos. A ave mais utilizada é de longe a galinha. 29,16% do total das vinte e quatro receitas incluem-na, o coelho está presente em 12,5% das receitas, a perdiz em 8,33%, enquanto o pombo e a carne de frangão, cada um, numasó receita ¹⁶(16). Em contrapartida, acame proveniente do gado ovino e bovino é escassamente usada, enquanto ade porco fresco, embora indicada algumas vezes como alternativa à de carneiro ou de vaca, está presente em 20,83% de receitas ¹⁷(17).

O itinerário percorrido, na cozinha, pela maioria daquelas car-

(13) Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, 2ª ed., Roma-Bari, 1989, p. 47.

(⁴) Presença que, na opinião de Maguelonne Toussaint-Samat, se estende à iconografia medieval, aqui, devido sobretudo ao valor estético das aves comparado com o de outros animais ou alimentos (*Histoire Naturelle et Morale de la nourriture*, Paris, 1987, p. 259). Valor estético que está igualmente presente, por exemplo, no “primeiro banquete de ceia, que el-rei (D. João II) deu na sala da Madeira”: “e assim vieram juntamente a todas as mesas muitos pavões assados com os rabos inteiros, e os peçoços, e cabeça com toda sua pena, que pareceram muito bem por serem muitos e outras muitas sortes de aves...” (Garcia de Resende, *Crónica de D. João II*; Coimbra, 1798, caps. 124 e 125, publicado por Salvador Dias Amaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, p. 130).

(15) parece que, na verdade, se consumia abundantemente criação e caça. Lembremos que esta última possuía, além da sua função alimentar, outras, bem importantes, como a lúdica, a simbólica, a económica e a desportiva. Todos estes aspectos são realçados, com muito interesse, num trabalho de Maria HelenadaCruz Coelho e Carlos Guilherme Riley, "Sobre a caça medieval", in *Estudos Medievais*, nº 9, Porto, 1988, pp. 221-267. Na mesma linha, leia-se ainda Paolo Galloni, "L'ambiguità culturale della caccia nel medioevo", in *Quaderni Medievales*, 27, Bari, 1989, pp. 14-37.

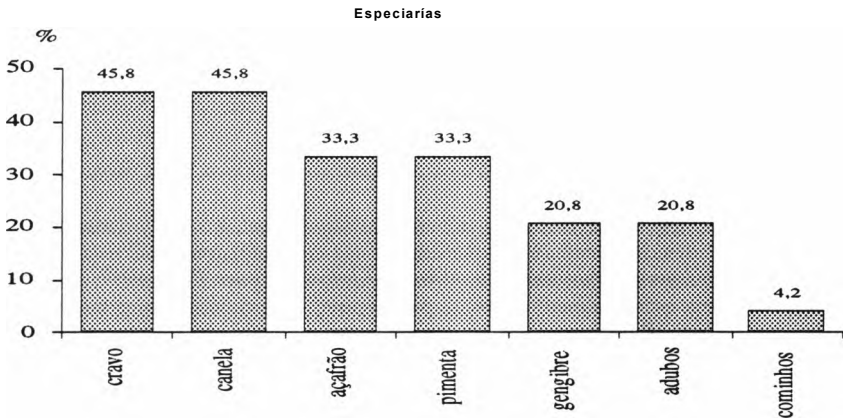
(16) Numa indiscutível prova de que estamos em presença de receitas e carnes, na sua esmagadora maioria, próprias de gostos e classes superiores, refira-se que as monjas de Santa Clara de Santarém, e tendo por fonte livros de receita e despesa da 2ª metade de Quinhentos, distinguiam as suas visitas com carne de perdiz, pombo e coelho (Maria Angela V. da Rocha Beirante, *Santarém Quinhentista*, Lisboa, 1981, p. 247).

(⁷) Cabe, aqui, distinguir, como muito bem faz M. Montanari, entre animais para alimentação e animais para o trabalho. Esta oposição explica o consumo predominante

nes é muito idêntico. Previamente cozidas, cruas ou meio-assadas, as carnes são submetidas a um conjunto de preparos que as conduzem à forma final. Em 76% de casos levam uma gordura animal ou vegetal. A gordura animal dominante é o toucinho (37,5%), em talhadas ou picado, "porque põe sabor" (IV).

A manteiga, de vaca ou de porco, por seu lado, é muito usada sobretudo como base do frigar ou para fazer as massas, no caso dos pastéis (41,66%).

A azeite encontrámos duas referências ⁽¹⁸⁾: "afogada com azeite ou manteiga" (V) e "em lugar de manteiga, azeite muito bom que não tenha nenhum saibo" (XVIII).

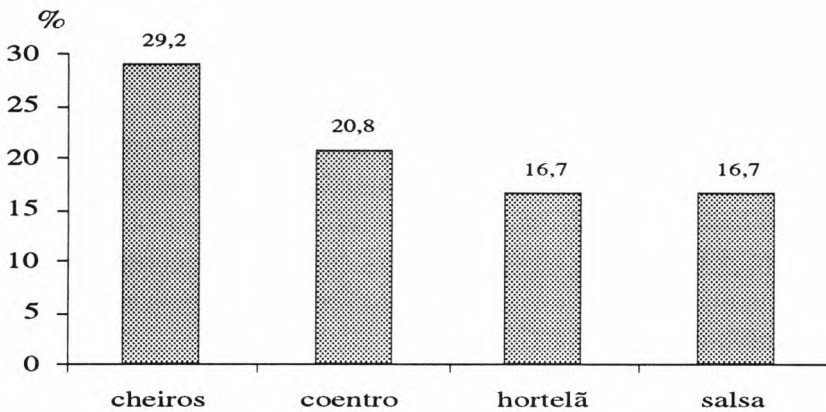


de uns, como os porcos, ovelhas, cabras, carneiros, e o consumo mais escasso de outros, como o boi, a vaca, ou mesmo, excepcional, o do cavalo. A vocação alimentar destes últimos era secundária, pois o seu papel desenvolvia-se no domínio dos trabalhos agrícolas, dos transportes, ou ainda da guerra (no caso do gado equino). Gado bovino e cavalar, normalmente, só no fim da vida eram abatidos e aplicados na alimentação (M. Montanari, *ob. cit.*, pp. 37-41). Reforçando o que acabamos de referir indique-se a carne comprada pelo mosteiro de Santa Cruz de Coimbra no ano de 1534-1536: 906 carneiros, 1 bode, 27 bois, 3 vacas, 20 ovelhas e 2 cordeirinhos, para leite (Maria Helena da Cruz Coelho, "Receitas e despesas do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra em 1534-1535", in *Homens, espaços e poderes, séculos XI-XVI. II. Domínio senhorial*, Lisboa, 1990, pp. 95-96. Cfr. Quadro I.

⁽¹⁸⁾Por toda a Europa, o azeite é utilizado, sobretudo, como gordura alternativa para os dias de Quaresma e abstinência (J. L. Flandrin-Olive Redon, "Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles", p. 403).

Uma das características da cozinha tardo-medieval foi o uso quase excessivo de ervas e especiarias. Bruno Laurioux fala mesmo de uma "folie d'épices" (19). Era uma manifestação de requinte e luxo que só desaparecerá quando o seu consumo se tomar banal. Em 33,33% dos pratos registados, no código em estudo, lê-se apenas cheiros (XVIII, XIX, XXVII e XXIX), adubos (XX e XXI) ou cheiros e adubos (IX e XXVIII).

Ervas aromáticas



Nos "cheiros" incluir-se-ia, como nos informa a receita n.º XXVIII, "salsa, coentro, hortelã e cebola", enquanto nos adubos, "cravo, açafraão, pimenta e gengibre" (20). Além destas ervas aro-

(19) Consumo maciço de especiarias que Bruno Laurioux considera ser produto de uma tradição secular que via no seu uso um factor favorável à digestão. Reprova, assim, a opinião de alguns estudiosos que, pelo contrário, veem no uso exagerado das especiarias uma forma de neutralizar ou disfarçar a putrefacção de muitos alimentos (*Le Moyen Age à table*, Paris, 1989, p. 40). Ainda que anterior àquela obra veja-se, do mesmo autor, "De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale", in *Médiévales*, 5, Paris, 1983, pp. 15-31.

(20) Domingos Rodrigues, mestre de cozinha da Casa Real, no reinado de D. Pedro II, e autor do livro, *A Arte de Cozinha*, escreveu: "onde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz-moscada, canela, açafraão, e coentro seco"; "se nomearem espécies pretas, entendam por pimenta, cravo-da-Índia, noz-moscada" (*A Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues. Leitura, apresentação, notas e glossário* por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, Lisboa, 1987, p. 207).

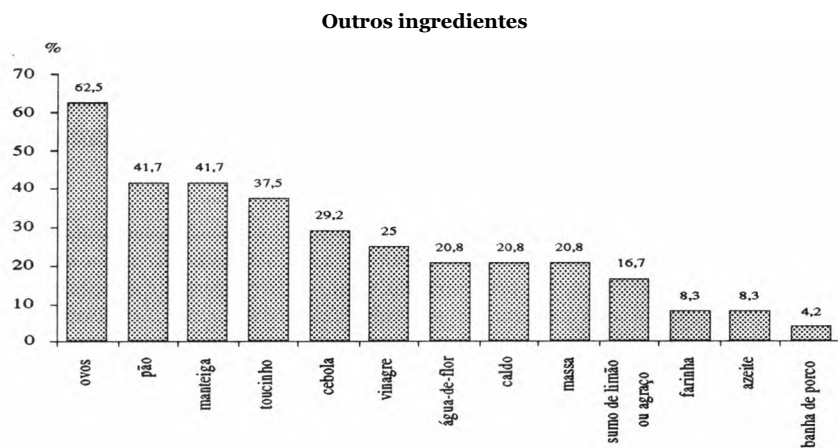
máticas e especiarias, geralmente associadas, há ainda uma receita que leva cominhos.

De realçar, porém, que entre aquelas especiarias a mais indicada é o cravo-da-índia (45,83%), aliás, produto que, ao lado da noz-moscada, entre outros, denunciava pela sua raridade e elevado preço as altas mesas ⁽²¹⁾. Logo a seguir, vem o açafrão e a pimenta indicados em 33,33% de receitas e, finalmente, o gengibre em 20,83%.

Uma outra especiaria, a canela, merece referência particular. Está presente em 45,83% de receitas mas, só em duas, ela é misturada com os outros ingredientes; nas restantes é utilizada, tão-só, como ornamento final: "canela pisada por riba".

Para dar sabor ácido empregou-se, em 25% das receitas, o vinagre. E com a mesma função o sumo de limão e o de agraço ⁽²²⁾.

Outro produto alimentar, muito referido, de origem animal, é o ovo (62,5%). Inteiro, ou só em gemas, surge-nos na confecção das massas ou, apenas, como ornamento "gemas de ovos escalfados para ornamento" (VI e IX).

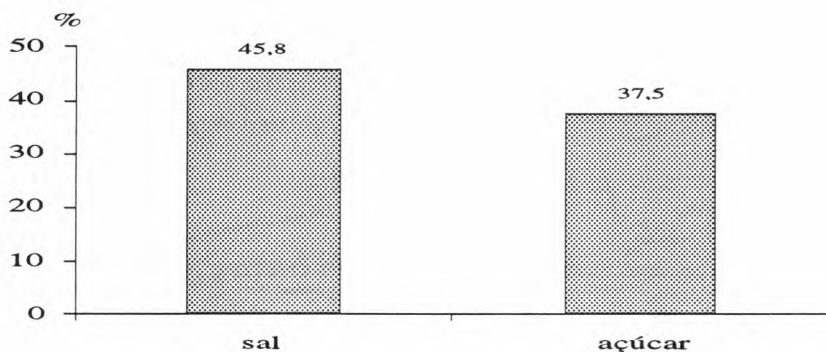


(21) Cfr. Bruno Laurioux, *Le Moyen Age à table*, p. 40.

(22) Cfr. J. L. Flandrin-Olive Redon, *art. citp.* 402.

De uso milenar, e com o fim de dar sabor e tornar a comida mais apetitosa, usou-se o sal em 45,83% dos pratos. Deveremos daqui deduzir que as restantes receitas resultariam insossas? Não cremos, dado o paladar activo e salgado de muitos ingredientes, como as especiarias e as ervas aromáticas, além da provável conservação de muitas carnes pelo processo de salmoura (23). Tudo misturado, substituía com facilidade, o tempero do sal.

Açúcar e sal



Mas numa clara tendência para o agridoce, diga-se que ao vinagre, ao limão, ao sal ou à pimenta, se juntou, em mais de 37,5% de receitas, o açúcar (24). Açúcar, sinal de distinção so-

(23) Residiria aqui um dos factores daquilo que B.H. Slicher van Bath designa por "sede inextinguível" e que o homem medieval "mataria" com enormes quantidades de vinho (Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, Lisboa, 1989, p. 82). Aliás, Salvador Dias Arnaut baseando-se, entre outros dados, no sentido figurativo em que surge, muitas vezes, o verbo beber, admite que na Idade Média a sede não se anularia com o recurso a outra bebida senão o vinho (*A arte de comer em Portugal na Idade Média*, pp. 34-35).

(24) Salvador Dias Arnaut documenta o uso do açúcar na alimentação portuguesa, pelo menos, desde o último quartel do século XIII. Aponta para o século XV a existência da função "açucareiro" do rei (*A arte de comerem Portugal na Idade Média*, p. 46). Cfr. A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, p. 12. Não queremos, todavia, deixar de aludir ao emprego do açúcar como mezinha ou medicamento. O próprio livro da Infanta D. Maria é bem prova disso ao incluir na "receita para esquinencia" (LXVI) uma onça de açúcar refinado. Outros exemplos encontramos no

Noua pequena ou hua certaa imy peg
 na e quanto mais alta tanto melhor m^a
 de manteigua q feina visto e deitem
 tudo ally por hma albarada de bico
 e voltas como aletja. E de pois q for
 feito ponha no a estovar a hua sucia
 e deitem lha por cima a cuquar clara e
 ficado e mais pisado e canela /

Pastéis de m melle

2 tomarão os marmellos babarg e f^a
 llgão e quart^o. E tomarão os ovos /
 e serão tres e cozellosão nu agua
 e são muyto duros e quebriolosos
 e tam tomarão e e mag party
 das por d metade e os hos tutanos
 de vagua / pasareis h uma suuro
 por elles / e são e sortallgão e
 depois de coitados estes ovos com
 os tutans q serão quatro e tam
 tomarão oa cuquar pisado e ca
 nella cada coupe sobre e y
 e deitem hua camada da cuquar
 no pastell e tao porão os quart^o de
 marmellos e os ovos e os tutans q

ciai (*²⁵), cuja atracção para as bocas dos sécs XV-XVI se mostrou irresistível.

Além de ser misturado na carne ou na massa dos pastéis, foi frequentemente usado para, com a canela, dar cor e beleza, final, ao prato. Mas o açúcar está ainda presente em algumas das nove receitas que indicam que a carne, de galinha ou outra, deve ir por cima de fatias de pão passadas em ponto de açúcar.

Os "manjares de ovos"

Aos pratos de carne seguem-se os manjares de ovos num escasso número de quatro receitas (²⁶). Cabe, porém, realçar o emprego, muito frequente, dos ovos na alimentação medieval e moderna, relacionado, como se compreende, com a abundância de aves de capoeira e outras.

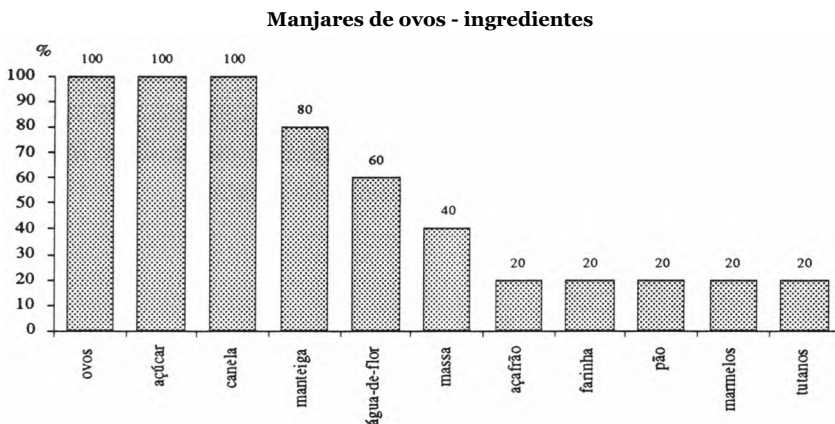
Sobre o consumo dos ovos prescreveu o rei D. Duarte "...pera esto non ha regra çerta por que a hús proveyta, e a outros empe-

Livro dos Conselhos de el-rei D. Duarte (Livro da Cartuxa), transcrição de João José Alves Dias, Lisboa, 1982. É o caso da "reçepça d agoa pera dor d olhos" (p. 250); do "Regimento que o homem deue de ter pera auer em pouco tempo boa lena" (pp. 268-269) e dos "poos do duque" (p. 271). Todas aquelas receitas, com fins terapêuticos, incluem quantidades e qualidades variáveis de açúcar. Curiosa é ainda a sua presença em receitas de tinta para escrever. Neste caso, com a finalidade de dar brilho e, por isso, o emprego de açúcar candil (Maria José Azevedo Santos, *Da visigótica à carotina - a escrita em Portugal de 882 a 1172*, Coimbra, 1988, pp. 56 e 331. Acrescente-se, finalmente, que o açúcar é, ao lado do bacalhau, da batata, do chá e do café, do cacau e do chocolate, e ainda do milho, um dos mais importantes "alimentos novos" da nossa culinária e farmacopeia (José Mon tal vão Machado, "Alimentos antigos e alimentos novos", in *Anais da Academia Portuguesa da História*, II Série, vol. 29, Lisboa, 1984, pp. 516-518).

(25) Excelente prova disso, encontramos no facto de uma delegação de cônegos do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra que se deslocou a Roma, em 1558, para tratar de negócios da sua casa, ter oferecido ao seu Auditor, no Natal daquele ano, aves, canela, pimenta e um "pão de acuquare" (Maria Helena da Cruz Coelho e Maria José Azevedo Santos, *De Coimbra a Roma - uma viagem em meados de Quinhentos*, Coimbra, 1990, pp. 42 e 101.

(26) Lembremos, porém, que no caderno dos manjares de carne se incluiu uma receita de ovos "receita dos canudos dos ovos mexidos" que, juntamente com as acima referidas, eleva para cinco o número de receitas de manjares de ovos. Cfr. Quadro II.

çe // E porem cada hù vse de os comer como se deles sentyr" (27).



"Receita dos canudos dos ovos mexidos" (XVI), "para fazer ovos mexidos" (XXX), "canudos" (XXXI), "ovos de laços" (XXXII) e "pastéis de marmelos" (XXXIII) são os nomes que levam os manjares de ovos que constam do nosso códice. O ingrediente base, nos quatro primeiros, é o ovo, enquanto no último ele está associado aos marmelos que constituem a matéria-prima dos pastéis. Todas as receitas são doces pois incluem açúcar (100%) pisado ou clarificado. Ao lado de outros ingredientes, que podemos observar no gráfico, a canela está, também, omnipresente (100%) numa função de cor, perfume e gosto. As três principais funções das especiarias que, ontem como hoje, estimulam o sentido da vista, do olfacto e do tacto. O primeiro leva-nos a "comer com os olhos" (28),

(P) *Livros dos Conselhos de el-rei D. Duarte*, pp. 253-254. Vem a propósito mencionar um riquíssimo manuscrito de fins do séc. XV que consiste no texto do "Parecer de D. António Médico del Sr. D. Garcia de Toledo, duque de Alba sobre la curación del tenblor que padecía". O parecer consta em dissertar sobre as vantagens e desvantagens das carnes, as mais variadas, dos pescados, do beber, dos ovos (Angel Vaca - José A. Bonilla, *Salamanca en la documentación medieval de la Casa de Alba*, Salamanca, 1989, pp. 288-312).

(28) Cfr. C. A. Wilson e outros, *The Appetite and the eye. Visual aspects of food and its presentation within the historic context*, London, 1991.

o segundo a desejar só pelo cheiro, e o terceiro a "tomar consciência", de uma forma mais ou menos inteligente, do amargo ou do doce, do ácido ou do salgado, do quente ou do frio (29).

Os "manjares de leite"

Embora desconhecendo se houve algum critério de ordenação nas receitas do livro da cozinha de D. Maria, verificamos que surgem, em terceiro lugar, os "manjares de leite". Distribuem-se, num total de sete, da receita n° XXXIV à XL. Como se pode verificar pelo gráfico que se segue, são feitos à base de leite, açúcar, ovos e farinha. Quer pelos títulos, quer pelos ingredientes, algumas receitas merecem particular atenção. É, desde logo, o caso da primeira, a do "manjar-branco", tradicionalmente ligado à vida conventual feminina, que o confeccionava (30), e à congénere masculina que, pelo menos, em alguns casos, o consumia (31). A sua origem é incerta ainda que se possa afirmar, com segurança, que pelo séc. XIV já era conhecido em Espanha, França e Inglaterra (32). A sua composição, came branca (galinha), arroz, açúcar e leite (33), bem como o formato, lembrando um seio de mulher, que a tradição, mais ou menos genuinamente, veiculou até aos nossos dias, faz

(29) O que levou Maguelonne Toussaint-Samat a escrever: "La gustation est donc une affaire de sensations physiques mais aussi une prise de conscience, une analyse, bref un acte intellectuel" (*ob. cit.*, p. 398).

(30) Como nos confirma a receita de manjarbranco incluída no livro de receitas da última abadessa do mosteiro de Santa Clara de Évora, Sôror Maria Leocádia do Monte do Carmo, *Livro das receitas de doces e cozinhados vários (1729)*, apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Lisboa, 1988, pp. 13-14.

(31) É o caso dos padres de S. Francisco de Santarém a quem, pela 2ª metade do século XVI, as clarissas, da mesma cidade, obsequiavam com aquela deliciosa iguaria (Maria Angela V. da Rocha Beirante, *ob. cit.*, p. 250).

(32) Bruno Laurioux, *Le Moyen Age à table*, p. 45 (são, ali, publicadas receitas de manjar-branco de manuscritos franceses e ingleses do século XIV). Cfr. Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, pp. 114-117.

(33) Veja-se Quadro III. Sobre a substituição da carne de galinha por outras, como de peixe ou lagosta, veja-se a obra de Salvador Dias Arnaut, citada na nota anterior, p. 117.

do hum do e quantas vezes deitar ha
 co pua na bobara a de se coada a com
 pua co hum pano e aos quize dias
 seia acabada e se a quize mais for
 moza e folha na millhor e apartemna
 e deitellhe a co pua frisa //

talos dalface /

† depois q os talos dalface fore muyto
 e spiguado e testy tomalos ao papa
 ralos ao muyto be e trallheao todas
 as veas e e colheciao os mais yrosos
 e deitalgaõ e agoa fya ate q os
 acabe de apaur e triao hum tacho com
 agoa a friuz e deitalgaõ dentro
 e cozelyao q pare o alfinete porclo
 como por mapa e e quanto os apatare
 clare fiquarõ o curate e conio fore
 cozido deitempõ na panela e de q telha
 a co pua frisa do e a do lha deita
 raõ ate q seia feyto q seia aos
 quize dias ou a 25 //

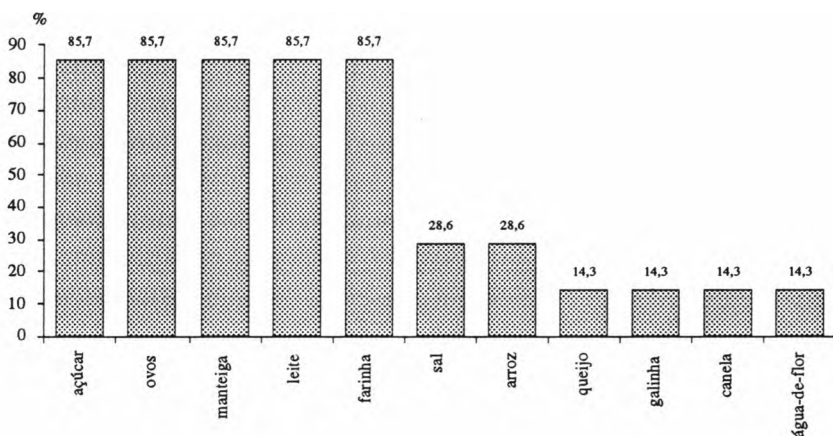
seia cobize diacidiao

† tomaloao e lava loao e duas agoas

daquele manjar um dos doces-amargos mais simbólicos e característicos da doçaria portuguesa.

De assinalar, ainda, que é na nomenclatura dos manjares de leite que aparecem, pela primeira vez, dois títulos de receitas com o nome, presumivelmente, da dama que de uma qualquer forma lhes andava ligada — Dona Isabel de Vilhena (XXXIX e XL). Infelizmente, a homonímia não permite identificar, sem reservas, aquela apreciadora de requintada doçaria, sem dúvida, de elevada condição social ⁽³⁴⁾.

Manjares de leite - ingredientes



Referência merecem ainda os "beilhós de arroz" (XXXVIII) e as "almojávenas", estas com o identificativo de Dona Isabel de Vilhena (XL).

A primeira receita interessa-nos pelo título "beilhós", termo tipicamente de Coimbra, e que anda, ainda hoje, associado aos bolos fritos, de Natal, feitos com abóbora e farinha ⁽³⁵⁾. Os do nosso

⁽³⁴⁾ *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, pp. 10-11.

⁽³⁵⁾ Já no séc. XVI as religiosas de Santa Clara de Santarém comiam, pelo Natal, uns bolos fritos, beilhós, que melavam com mel e açúcar (Maria Angela V. da Rocha Beirante, *ob. cit.*, p. 249).

códice são também fritos mas levam leite e arroz, por isso manjar de leite. Curioso é ainda o nome "almojavenas". Termo de origem árabe, baptiza uns bolinhos de queijo que, só pelos ingredientes, se imagina serem deliciosos e bem próprios de uma mesa nobre.

Finalmente, unidos pelos ingredientes, que não variam em quase nada ⁽³⁶⁾ de uns para os outros, temos mais quatro manjares de leite: tigeladas de leite (duas receitas), pastéis de leite e leite cozido.

As "cousas de conservas"

Vinte e sete receitas inclui a última parte do manuscrito, que vimos percorrendo, e que leva o título geral de "caderno das cousas de conservas". Lembremos, porém, que as três postumeiras são mezinhas pelo que, propriamente culinárias, nos restam vinte e quatro. Sobre o nome global do caderno, cabe ainda referir que com a expressão "cousas de conservas" se pretendia abranger não só doces ou frutas em conserva, mas também bolos e outras doçarias que pelos ingredientes e processo de preparação constituíam, sem dúvida, alimentos que se podiam conservar durante bastante tempo, em boas condições de consumo.

Assim, em rigor, só onze receitas utilizam, efectivamente, um método de conservar que parece ser o da calda de açúcar. As outras treze são doces ou bolos que nada têm a ver com aquele método não deixando, contudo, de ser alimentos "de conserva" no sentido que acima assinalámos.

De entre as primeiras, contam-se "para fazer diacidrão" (XLI), "casquinhas" (XLII), "receita para fazer pêssegos" (XLIII), "para fazer limões" (XLIV), "peras e codornos" (XLV), "perinhas dormideiras" (XLVI), "receita da abóbora" (XLVII), "talos dealface" (XLVIII), "para cobrir diacidrão" (XLIX), "flor-de-laranja" (L), "para quartos de marmelos" (LIV); das segundas, indiquemos

(36) Veja-se Quadro III.

"para bocados" (LII), "marmelada de C^{ria} Ximenes" (LI), "para clarificar açúcar" (LUI), "perada" (LV), "marmelada de dona Joana" (LVI), "para fazer alfêloas" (LVII), "para confeitos" (LVIII), "fartes" (LIX), "biscoutos" (LX), "para fazer maçapães" (LXI), "pão-de-ló" (LXII), "pessegada" (LXIII) e "para fazer almívar de marmelos" (LXIV) (37).

Por aquele rol de receitas, fácil é concluir como a maioria dos seus nomes, e mais uma vez de forma simples, é inspirada na nomenclatura dos frutos. Especial referência merece o título dado ao doce de marmelo, marmelada. Palavra quinhentista í³⁸) perdura, ainda hoje, para designar, no essencial, o mesmo tipo de doce. O nosso manuscrito dedica-lhe três receitas: uma, feita "à moda" de uma senhora, de nome abreviado, C^{ria} Ximenes, outra, "à moda" de dona Joana, e ainda outra, em "bocados". Curiosos são os nomes dados aos bolos e doces que integram também a parte final do códice: "bocados" (em que, no entanto, se subentende "de marmelada"), "alfêloas", "confeitos", "fartes", "biscoutos", "maçapães" e "pão-de-ló". De etimologia e significado, nalguns casos obscuros, foram, por certo, aplicados pela correspondência que existiria entre o sentido que guardavam e a forma, sabor, ou ingredientes dos bolos (39).

Frutos frescos, secos, em doce, ou conserva (40), constituíam parte importante da alimentação medieval e moderna, bem como

(37) O estudo que Maria Ângela V. da Rocha Beirante fez sobre a alimentação quinhentista das religiosas de Santa Clara de Santarém permitiu-lhe registar o consumo de muitos bolos e doces cuja nomenclatura é igual à do *Livro de Cozinha: fartéis*, cuja receita não andariamuito longe daquelaque conhecemos, pois, incluía mel, azeite e ervadoce; inassapães, confeitos, diacidirão, pão-de-ló e biscoitos (*ob. cit.*, p. 249).

(38) José Pedro Machado, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, s.v. *marmelada*.

(39) Sobre as dúvidas de significado que alguns termos levantam veja-se *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, índice de palavras, pp. 167 e segs.

(40) E citando uma vez mais a estada dos cónegos crúzios em Roma, entre 1558-1561, e numaprovaevidente do requinte que constituiriam as "cousas de conserva", diga-se que presentearam o Cardeal Borromeu com fruta de conserva e caixas de marmelada (Maria Helena da Cruz Coelho e Maria José Azevedo Santos, *ob. cit.*, p. 104).

representavam, ainda, papel significativo no comércio nacional e internacional de certas regiões do país (41). Aconselhados uns, proscritos outros (42), iam à mesa de leigos, de religiosos, de reis (43) e de nobres e, por certo, do povo, em geral, dada a abundância e variedade de árvores frutícolas que cobriam os terrenos do Portugal dos séculos XV-XVI. Temos provas documentais do cultivo de macieiras, pereiras, pessegueiros, cerejeiras, cidreiras, limoeiros, laranjeiras, amendoeiras, nogueiras, entre muitas outras (44).

Mas tanto para a fruta como para todos os alimentos, sólidos ou líquidos, colocava-se, com fortes razões, o problema da manutenção em boas condições de consumo. A inexistência de processos artificiais de conservação, levou o homem a recorrer a qualquer um dos métodos tradicionais então conhecidos. Uns mais apropriados

(41) Veja-se, por exemplo, o trabalho de Manuela Santos Silva, "Para o estudo da produção frutícola do concelho de Loulé", sep. das *Actas das III Jornadas de História Medieval do Algarve e Andaluzia*, Loulé, 1989. A autora, baseando-se nos "Livros de repartição da fruta" do séc. XV, conclui que em Loulé, pela centúria de Quatrocentos, existia um forte comércio de exportação de fruta seca, figos e uvas, destinado à Flandres, Brabante e cidades alemãs (p. 257). Curioso é referir que já um manuscrito francês do século Xm, conservado na Biblioteca Nacional de Paris, cita, entre outros produtos, figos e uvas que chegam do reino de Portugal (Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, p. 43).

(42) A fruta proibida, ao longo dos tempos, foi, sobretudo, a "verde" dado o perigo de doenças que podia causar o seu consumo. Em tempo de peste, aquele perigo aumentaria e, por isso, figos, amêndoas verdes, e ameixas, não podiam sequer entrar na cidade de Florença, pelo ano de 1348 (Joie, Agrimi e Chiara Crisciani, *Malato, medico em medicina nel Medioevo*, Torino, 1980, p. 230. Entre nós, D. Duarte através do "Regimento que fez o muy claro senhor rey dom eduarte" desaconselha, entre outros alimentos, as cerejas e pêssegos {*Livro dos Conselhos de el-rei D. Duarte*, p. 253}. Mas a fruta "verde" continua a ser perseguida, pois, no século XVI, em Coimbra, proíbe-se a sua venda, e na centúria seguinte aquela que fosse encontrada na Praça seria lançada ao rio (António de Oliveira, *A vida económica e social de Coimbra de 1537 a 1640*, vol. II, Coimbra, 1972, p. 336).

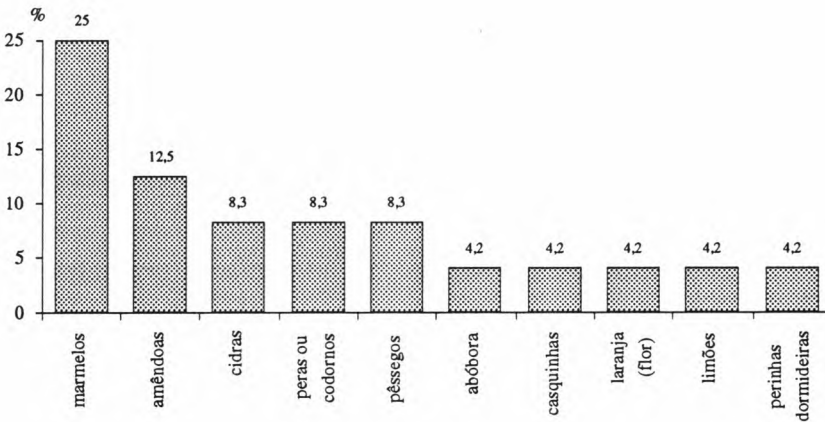
(43) Sobre o consumo de fruta na mesa de D. Afonso V, veja-se o nosso estudo "O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V - breves notas", sep. da *Revista Brigantia*, vol. DI, n° 3, 1983, pp. 312-313.

(44) Cfr. a riqueza frutícola da região alcobacense de Quatrocentos bem assinalada na obra de Iria Gonçalves, *O património do mosteiro de Alcobaça nos séculos XIV e XV*, pp. 93-96.

à carne e peixe, como a salga e fumagem, outros utilizados sobretudo na fruta, como a secagem e as caldas (45).

E é justamente este último processo que parece ser aplicado em todas as receitas de conserva que o código contém já que elas se limitam a referir apenas "conserva": "deitar-lhe-ão a conserva".

Coisas de conserva - frutos

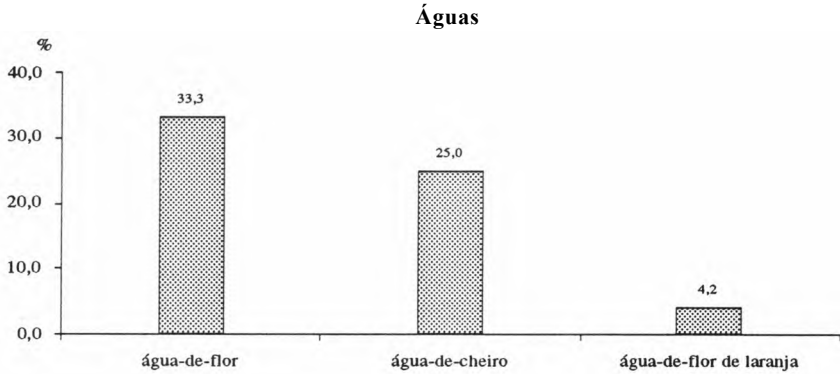


Os frutos empregues são as cidras (só a casca), os pêssegos, os limões, as peras ou os codornos (46), os marmelos e a abóbora. A alface (só os talos) e a flor-de-laranja completam o rol dos alimentos-base daquelas receitas. Duas características são, porém, comuns a todas elas — confecção trabalhosa e prolongada. Da escolha da fruta, sua cozedura, demolhas em águas frias e quentes, até à

(4[^]) Todos eles, aliás, ainda hoje empregues na nossa alimentação sem que os congelados, ou o frio, tivessem demonstrado a sua fraqueza ou inutilidade.

(4[^]) Sobre este fruto veja-se *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, p. 183.

colocação definitiva na conserva medeiam, no geral, quinze dias.



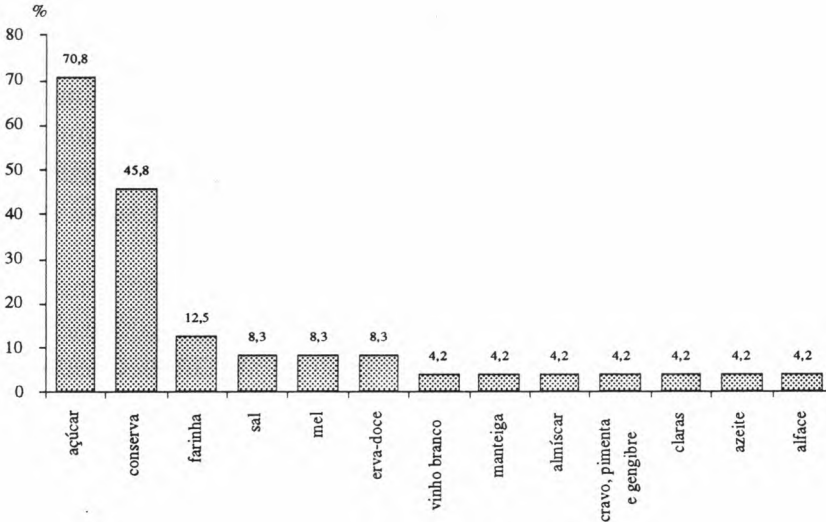
A água-de-flor, à água-de-cheiro e ao almíscar, presentes em muitas receitas, cabia, numa fase final, conceder um gosto fresco e perfumado.

Passando ao grupo das receitas de bolos e outros doces, diga-se que, ainda aqui, 46,15% incluem fruta. Quatro receitas são à base de marmelos, uma de peras, e outra de pêsegos a que se junta também marmelos. As restantes cinco receitas, à exceção do almívar de marmelos, espécie de xarope, são muito semelhantes pois o processo de confecção praticamente não varia. Pela-se a fruta, coze-se, e depois pisa-se num gral. Entretanto, põe-se ao lume o açúcar "a tomar ponto", deita-se nele a fruta e deixa-se cozer até que "se despeça do tacho". E, por experiência própria, sabemos bem quão resistente é a marmelada e doces similares. Pode durar anos mantendo-se em perfeitas condições de consumo. Merece bem o classificativo de "cousa de conserva".

De longa conservação era também a alféloa ⁽⁴⁷⁾. Trata-se, tão-

(47) Sobre este doce, vejam-se curiosas referências em Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, pp. 105-107.

Outros ingredientes



-só, de açúcar em ponto com um pouco de água-de-cheiro. Com uma acentuada dureza, que o termo "quebrá-lo-ão" deixa imaginar, aquela "massa" servia para enfeitar bolos.

À base igualmente de açúcar em ponto, delgado, a que se juntava um arrátel de erva-doce, para oito de açúcar, e ainda "qualquer água-de-cheiro", se preparavam os confeitos.

Muito curiosos são os bolos que levam o nome de "fartes". Nesta receita cruza-se, tal como em algumas de carne, o amargo e o doce. Assim, entre os seus ingredientes conta-se, além do mel ou do açúcar, o cravo, o gengibre e a pimenta. Cada farte podia ainda levar amêndoas ou pinhões.

A massa dos "biscoutos" (LX) é muito simples. Numa mesma vasilha misturava-se farinha, açúcar, água-de-flor, água, vinho e manteiga ou azeite. Sovava-se tudo, bem sovado, e obtinham-se os biscoitos. Não parece ser, porém, da mesma massa o biscoito, alimento que, pela sua resistência ao tempo, ao frio e ao calor, se comia a bordo das armadas portuguesas e que fazendo jus à

etimologia da palavra ⁽⁴⁸⁾ seria cozido duas ou mais vezes, consoante a duração das viagens ⁽⁴⁹⁾.

Deliciosos seriam, por certo, os maçapães. Bolinhos doces que, como atrás ficou dito, as religiosas de Santa Clara de Santarém, por meados de Quinhentos, também confeccionavam. Tinham por base açúcar em ponto e amêndoas pisadas, um pouco de farinha e água-de-cheiro. No final, cada bolinho era colocado sobre uma obreia.

Bem diferente do que hoje se denomina pelo mesmo nome é o pão-de-ló do livro da Infanta D. Maria. Nada tem a ver com o actual bolo de fatia, geralmente grande, fofo e muito amarelo, devido ao grande número de gemas que, na maior parte dos casos, leva. O pão-de-ló, cuja receita tem o número LXII no nosso manuscrito, é mais uma "massa" composta apenas de açúcar, água-de-flor e amêndoas pisadas. Tudo é levado ao lume e no fim corta-se às "talhadas".

Com a omnipresença do açúcar naquelas receitas, fácil é compreender que também se ensine a clarificá-lo (LUI). Operação que se deveria mostrar de extrema importância pois avaliar-se-á as impurezas e a cor escura com que ele chegava às cozinhas. Aceita-se, pois, que o autor da receita fale mesmo em "sujidade" e depois de todo o trabalho de clarificação use a palavra "limpo".

(48) **Biscoito (do latim *bis*, duas vezes, e *coctus*, cozido).**

(49) Cite-se, por exemplo, o rol de mantimentos entrados na nau de Santa Maria do Monte que em Janeiro de 1520 partiu de Goa em direcção a Ormuz. Entre os alimentos registados pode ler-se "seys quintaes de byxcoito" (T.T.-Livro da receita e despesada nau Santa Maria do Monte, núcleo antigo, nº 609, fl. 12, editado de forma criteriosa por António Dias Farinha, "Os Portugueses no Golfo Pérsico (1507-1538) - contribuição documental e crítica para a sua história", sep. de *Mare Liberum, Revista de História dos Mares*, nº 3, Lisboa, 1991, pp. 46-55).

A cozinha

1. Os vocábulos e os utensílios culinários

Pensemos em todo o afã subjacente à preparação daquelas comidas, não só pelo percurso dos ingredientes, mas também pelo vocabulário empregue, quer nos verbos de acção, quer nos utensílios culinários. Assim, podemos supor a cozinha a "sovar"; a "amassar" ou a "lavar" as massas para os pastéis; a "frigir" a galinha ou o pão; a "afogar" a carne em manteiga e cebola; a "enfriar" o carneiro, o porco fresco ou o açúcar; a "bater rijo" o leite, com a farinha, para o manjar branco. E imagine-se ainda o "fogo", as "brasas", o "borralho" ou o "forno" ou o "fogareiro", que aquece e prepara os alimentos. Com que sabores? Os vocábulos que pretendem definir aquela característica são muito escassos. O termo "temperado" é o mais frequente (41,66%). "Sabor", "saborosos" ou "ter gosto" surgem só uma vez, enquanto a palavra doce é empregada em seis receitas (9,83%). Para indicar o mau sabor usa-se o verbo azedar.

Mas às práticas alimentares andam ainda associadas as alfaias da cozinha ou da mesa. O nosso manuscrito contribui um pouco para reforçar o que já se conhece por outras fontes, aliás, algumas bem mais antigas ⁽⁵⁰⁾.

Com grande profusão são mencionadas: "tigela", "tigela nova", "tigela de fogo" ou "tigelinha de barro", "panela" e "sertã" (esta

(50) Sem pretendermos, de forma alguma, ser exaustiva citemos alguns trabalhos que publicam manuscritos com alguma riqueza de indicação de alfaias de cozinha. Maria José Azevedo Santos, "As origens do mosteiro de S. Paulo de Almaziva", sep. de *Arquivo Coimbrão*, vol. XXX, Coimbra, 1982 (apêndice documental, doc. 1 (1220); Noémiada Conceição Simas Mendes, *Palavras concretas de um inventário do séc. XIV*, Coimbra, 1961 (doc. de 1366); Maria Helena da Cruz Coelho, "O senhorio crúzio do Alvorge na centúria de Trezentos", in *Homens, espaços e poderes (séculos XI-XVI). II. Domínio senhorial*, (apêndice documental, doc. de 1367); Maria José Azevedo Santos, "O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V - breves notas", (apêndice documental ms. de 1474).

para frigar). Mais raro é o emprego de "tacho", "bacio de arame", "escudela", "bacia", "prato", "tabuleiro", "púcara" ou "púcaro", "vasilha", "borcelana", "alguidar" e "albarrada de bico". Para cobrir usou-se o "testo", o "telhador", as "sapadouras" ou a "sapadeira" e a "tapadeira".

Com funções mais específicas surge-nos o "canudo", ou "pau roliço", para tender as massas, a "carretilha", para cortar os pastéis, a "peneira de seda", ou a "joeira", para peneirar a farinha, a "rapadura", para rapar, o "canivete", para "lavar" os canudos, o "fuso", ou "furador", para furar as massas, a "escumadeira", para tirar as escumas, o "gral", para pisar ⁽⁵¹⁾. E num claro sinal das características económico-sociais daquela cozinha não faltam, para cálculo da porção de certos produtos, as colheres de prata. Acrescentando a tudo isto uma "pia larga" e uma "lajade mármore", e sendo certo que o "fogo" não deixava de crepitar, obtemos uma cozinha completa ainda que, tão-só, pela faculdade de representar em pensamento, palavras e coisas.

Dos utensílios, pouco aprendemos quanto às suas formas e matéria-prima.

Todavia, a cozinha dos sécs. XV e XVI, mais diversificada e abundante, adoptou, com certeza, novas formas de objectos, bem como preferiu as alfaias de cerâmica ou de metal (por exemplo o bacio de arame) às de madeira ⁽⁵²⁾.

2. O pessoal

Os protagonistas da arte de cozinha, esses, eram muitos. No entanto, o manuscrito que estudámos não nos permite conhecê-los.

(51) Quanto ao significado de muitos daqueles vocábulos veja-se o excelente glosário aue acompanha a edição do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, pp. 167-244.

(52) Sobre alguns aspectos das formas e matéria-prima dos objectos culinários relacionados com as práticas alimentares veja-se Joëlle Burnouf, "Diversification des formes céramiques et transformation des modes culinaires à la fin du Moyen Age en Alsace", in *Actes du Colloque de Tours*, mars 1979, pp. 119-126.

Mas eram homens e mulheres, de idades, saber e competência variáveis, também eles diferenciados pela função que desempenhavam. A nomenclatura por que são tratados na documentação medieval deixa perceber os graus sociais, culturais e económicos que se estabeleceriam entre eles. Do cozinheiro-mor ao cozinheiro pequeno, do pasteleiro à padeira, do assador ao açucareiro, do braseiro ao porteiro da cozinha (53).

3. *Conselhos práticos*

Cabe, por fim, perguntar se o nosso manuscrito encerra, de alguma forma, preocupações didácticas. Não cremos, pois o que ressalta, nas receitas que estudámos, é a mistura dos ingredientes efectuada, de uma forma geral, segundo quantidades indeterminadas, mas prescrita com carácter imperativo (54), o que torna, hoje, em certos casos, quase impossível a execução daqueles pratos. Há, contudo, alguns conselhos práticos. É o caso da receita n.º IV que aconselha "e para estes pastéis serem muito mais saborosos deitarão na massa a carne crua" e, ainda na mesma receita, "toucinho velho, porque põe sabor".

A receita n.º VIII, por sua vez, sendo de pastéis, refere que "quanto mais delgada a massa for, tanto melhor" e, no fim, acrescenta, muito curiosamente, "dá-los-ão a comer à mexia, pois que o trabalho é seu, e, se os não comer, não são bem feitos". Em relação ao alfitete, de que já falámos, aponta-se que "fique como massa de pão lombardo".

Para as morcelas o conselho é: "metê-las-eis na fervura até que se façam tesas e pequenas, para não arrebentarem".

(33) Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, pp. 51 e segs.

(^4) Atentemos nas formas verbais: "apará-las-ão"; "tomarão a perdiz"; "deitar-lhe-ão o caldo"; "temperá-la-ão"; "emborcá-la-ão". Cfr. Marianne Mulon, "Les premières recettes médiévales", in *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970, p. 240.

Na receita nº XI, também de morcelas, refere-se "se a carne for muito magra deitar-lhe-ão alguma carne de porco gorda".

Os manjares de ovos, de leite e de conserva, porque mais exigentes na sua preparação, oferecem-nos curiosíssimos ensinamentos culinários. Citemos alguns dos mais interessantes, todos com base na experiência e analogia.

Assim, na receita nº XXXIX recomenda-se que para se saber quando a tigelada está cozida "metam pela tigela uma palha ou um pau da mesma lenha do forno e, se sair limpa do leite, está cozida, e se sair molhada, não o está ainda". Frequente é a indicação do uso de um alfinete igualmente para se saber se os alimentos estão cozidos (XLII, XLIII, XLIV). Quanto à flor-de-laranja, estará cozida quando for provada e "não ranger nos dentes" (L).

Para cálculo do tempo de fervura diz-se "em que se possa cozer uma pescada fresca" (XLVI), enquanto para avaliar a temperatura da água esta deve estar "quente quanto possa sofrer a mão" (XLIX). Mas a cozinheira deve ser observadora, sensível ao mundo que a rodeia, aos animais, às plantas, à Natureza. Assim, aprenderá a fazer ponto de açúcar semelhante "ao mel quando sai dos favos" (LXIV) ou à resina dos pinheiros (LVI). E mais, calculará a fervura do açúcar que "há-de ser como quando nasce água numa fonte, que faz aqueles brinquilhos" (LVIII).

Conclusão

Livro de cozinha, manifestação de arte e não de um saber culinário considerado como meio de satisfazer uma necessidade vital.

Livro de cozinha, da infanta D. Maria de Portugal, escrito, ou copiado, onde, quando, e por quem, não sabemos.

Livro de cozinha, da infanta D. Maria, objecto pessoal, memória de gostos e desejos gastronómicos particulares e colectivos.

Livro de cozinha, da infanta D. Maria, espelho da mesa de ricos, de nobres, de príncipes e até de reis, de Quinhentos. Todo o seu receitário reflecte à saciedade esta característica. A selecção das

carnes, o emprego de certos produtos, a variedade dos pratos, o requinte da sua apresentação, tudo nos conduz às mesas dos *potentes*. *Potentes* que unindo-se na qualidade e quantidade do comer eram, todavia, por esse mesmo comer, divididos e hierarquizados, quando se sentavam à mesa ⁽⁵⁵⁾.

E a simbologia da alimentação, com todo o seu valor filológico, social, económico e cultural, que "sustenta" ontem, como hoje, o homem.

MARIA JOSÉ AZEVEDO SANTOS

(55) Sobre alguns aspectos do estar à mesa no séc. XVII veja-se, de Maria Isabel Ribeiro de Faria e Paulino Mota Tavares, "Aspectos do comer e estar à mesa no século XVII português", sep. do *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, vol. X, 1990, pp. 271-311.

Quadro II
Manjares de ovos

Receitas (nome)	Ingredientes								
	Ovos	Açúcar	Manteiga	Água-de-flor	Açafrão	Canela	Massa	Farinha	Pão
Canudos dos ovos mexidos	gemas	*	*	*	*	*	*		—
Ovos mexidos	1 dúzia de gemas	1 escudela		*					fatias
Canudos	*	*	1 colherinha						—
Ovos de laços	10 gemas + 2 claras	*	*					2 colheres	
Pastéis de marmelos (a)	3	*	*	*					

^ Como o próprio título indica esta receita inclui marmelos, e ainda tutanos de vaca.

Quadro III
Manjares de leite

Receitas (nome)	Ingredientes										
	Leite	Açúcar	Ovos	Água-de-flor	Arroz	Farinha	Manteiga	Queijo	Canela	Galinha preta	Sal
Manjar-branco	1 canada	7 onças			1 arrátel					o peito	*
Pastéis de leite	*	*	1 dúzia			*	*				
Leite cozido (a)	[*]	[*]	[1 dúzia]			[*]	[*]				
Tigelada de leite	*	*	4			5 colheres	*				
Beilhões de arroz	*	*	2 ovos		*	1 colher	*		*		
Tigeladas de leite de dona Isabel de Vilhena	*	1 arrátel	*			12 colheres	*				*
Almojavenas de dona Isabel de Vilhena		*	*	*		*	*	*			

^ Refere-se apenas que se faz da tẽmpera dos pastéis de leite mas sem açúcar.

Quadro IV - Coisas de conserva

Receitas (nome)	Frutas e legumes										Águas			Outros											
	Abóbora	Alface (lato)	Amêndoas	Casquinhas	Laranjas (folha e folha)	Limões	Marmelos	Pera ou codornas	Perinhas	Pêssegos dormiduras	Água-de-flor	Água-de-chero	Água de laranja	Agúcar	Mel	Azeite	Manteiga	Farinha	Erva-doce	Amêscar	Vinho branco	Sal	Claras	Cravo, pimenta e gengibre	Conserva (a)
Dicidido													*												
Casquinhas				*									*												*
Pêssegos									*																*
Limões						*																			*
Pera e codornas							*																		*
Perinhas dormiduras								*											*						*
Abóbora	*																								*
Taloe de alface		*																							*
Cobrir dicidido																									*
Flor de laranja																									*
Marmelada de 1 ^o Ximenes							4 veritas																		*
Bacalós																									*
Charficar Agúcar											2 veritas														*
Quartos de marmelós																									*
Peraú							3 veritas																		*
Marmelada Dona Joana							4 veritas																		*
Alfêhua																									*
Confitos																									*
Ferres															1/2 veritas										1/2 veritas
Bacones															1/2 veritas										1/2 veritas
Magripes															1/2 veritas										1/2 veritas
Pão-de-ló															3 veritas										1/2 veritas
Pessegala															2 veritas										1 veritas
Amêscar de marmelós																									1 veritas

(*) Quantidade indeterminada.
 (a) A conserva era uma mistura de água e açúcar levada ao lume até fazer calda
 (1*) Devia ainda juntar-se-lhe 1 púcaro de água tibia.

índice Geral das Receitas do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*

- I - Este é o modo que se tem para engordar frangos a leite.
- II - Para se fazer sessenta varas de veludo de pelo miúdo
- III - Vinho de açúcar que se bebe no Brasil, que é muito são e para o fígado é maravilhoso

Caderno dos manjares de carne

- IV - Pastéis de carne
- V - Tigelada de perdiz
- VI - Galinha mourisca
- VII - Galinha albardada
- VIII - Pastéis de tutanos
- IX - Alfitete
- X - Receita das morcelas
- XI - [Receita das morcelas]
- XII - Como se fazem os frangões para os héticos
- XIII - Receita dos tutanos
- XIV - Receita da torta
- XV - Receita de pastel de fígados de cabrito
- XVI - Receita dos canudos dos ovos mexidos
- XVII - Receita da lampreia
- XVIII - Receita da vaca picada em seco
- XIX - Receita do desfeito da galinha
- XX - Receita dos pastéis dos pombinhos
- XXI - Receita dos pastéis lepardados
- XXII - Receita da galinha alardada
- XXIII - Esta é a receita da galinha cozida e ensopada
- XXIV - Receita do coelho
- XXV - Receita da galinha mourisca
- XXVI - Receita dos lâparos
- XXVII - Receita das boldroegas
- XXVIII - Receita do coelho em tigela
- XXIX - Receita da tigelada de perdiz

Caderno dos manjares de ovos

- XXX - Para fazer ovos mexidos

- XXXI - Canudos
- XXXII - Ovos de laços
- XXXIII - Pastéis de marmelos

Caderno dos manjares de leite

- XXXIV - Manjar-branco
- XXXV - Pastéis de leite
- XXXVI - Leite cozido
- XXXVII - Tigelada de leite
- XXXVIII - Beilhós de arroz
- XXXIX - Tigeladas de leite de Dona Isabel de Vilhena
- XL - Alinojâvenas de Dona Isabel de Vilhena

Caderno das cousas de conservas

- XLI - Para fazer diacidrão
- XLII - Casquinhas
- XLIII - Receita para fazer pêssegos
- XLIV - Para fazer limões
- XLV - Peras e codornos
- XLVI - Perinhas dormideiras
- XLVII - Receita da abóbora
- XL VIII - Talos de alface
- XLIX - Para cobrir diacidrão
- L - Flor-de-laranja
- LI - Marmelada de C.^{ria} Ximenes
- LII - Para bocados
- LUI - Para clarificar açúcar
- LIV - Para quartos de marmelos
- LV - Perada
- LVI - Marmelada de Dona Joana
- LVII - Para fazer alféolas
- LVIII - Para confeitos
- LIX - Fartes
- LX - Biscoutos
- LXI - Para fazer maçapães
- LXII - Pão-de-ló
- LXIII - Pessegada
- LXIV - Para fazer almívar de marmelos

* * * * *

LXV - Receita de Dom Luís de Moura para os dentes

LXVI - Receita para esquinencia

LXVII - Receita para fogo ou escaldamento