

Cilene Gomes Ribeiro
Carmen Soares
(coords.)

ODISSEIA DE SABORES DA LUSOFONIA



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS
EDITORA UNIVERSITÁRIA CHAMPAGNAT

ODISSEIA DE SABORES: INTEGRAÇÕES LUSO-BRASILEIRAS (FOOD ODYSSEY: PORTUGUESE AND BRAZILIAN TWO-WAY INTEGRATIONS)

CARMEN SOARES

Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra

Projeto DIAITA

(cilsoares@gmail.com)

RESUMO: No presente estudo procede-se ao estudo das referências a doces, pão e salgados nos testemunhos de três dos primeiros colonos portugueses a escreverem sobre o Brasil (Pêro de Magalhães Gândavo, Gabriel Soares de Sousa e Fernão Cardim). Para obtermos uma mais detalhada informação sobre os “horizontes de expectativa” gastronómicos dos portugueses que iam viver para a colónia durante os sécs. XVI–inícios do XVII, procedemos ao cruzamento dessas referências, na maioria dos casos relativamente sucintas, com obras de natureza diversa (manuscritos e livros de culinária, dicionários e textos médicos). Só assim conseguimos obter um retrato mais fidedigno do que era a cozinha portuguesa e a cozinha colonial nos inícios da Época Moderna. Atendendo a que se identifica, nessas obras dos colonos-escritores, a presença de hábitos culinários e receitas tradicionais portuguesas e de outros acomodados ao contexto agrícola e comercial diverso da colónia, procedemos à subdivisão da nossa análise em dois pontos: 1. Velhas receitas no Novo Mundo; 2. Receitas do Novo Mundo: os gostos luso-brasileiros.

PALAVRAS-CHAVE: cozinha colonial, Brasil, Época Moderna, cozinha portuguesa, cozinha luso-brasileira.

ABSTRACT: Our analysis is focused on references to confectionary, bread and savory dishes on the writings of three of the first Portuguese colonists writing about Brazil (Pêro de Magalhães Gândavo, Gabriel Soares de Sousa e Fernão Cardim). Our goal is to achieve more detailed information on what would have been the “gastronomic expectations” of Portuguese people who went to Brazil during the 16th and the beginning of the 17th centuries. Only the cross reading of those writings on Brazilian land facilities and other written sources (like culinary manuscripts and books, dictionaries and medical treatises) will enable us to have more a faithfully portrait of the Portuguese and colonial cuisine in Brazil in the Early Modern Period. The presence of traditional Portuguese culinary practices and recipes side by side with new culinary procedures and dishes in those three works explains the subdivision of this chapter in two parts: 1. Old recipes in the New World; 2. Recipes from the New World: the Portuguese-Brazilian taste.

KEYWORDS: colonial cuisine, Brazil, Early Modern Period, Portuguese cuisine, Luso-Brazilian cuisine

Numerosos são já os estudos sobre a alimentação na América Portuguesa e sobre as mudanças provocadas na gastronomia de Portugal e da Europa pelos produtos vindos desse “novo ou outro Portugal” (para usar as famosas palavras do jesuíta Fernão Cardim)¹. Graças a esses trabalhos, conhecemos hoje bastante do que comiam, como comiam, o que cultivavam, importavam e exportavam os primeiros colonos portugueses no Brasil².

A atual pesquisa situa-se, por conseguinte, na busca em fontes escritas das origens de um património alimentar e gastronómico luso-brasileiro, análise que apresenta, em relação a outras abordagens já feitas aos textos de Pêro de Magalhães Gândavo, Fernão Cardim, e Gabriel Soares de Sousa, a novidade de cruzar as referências (muitas das vezes) sumárias a comidas com duas tipologias bem diversas de escritos mais ou menos contemporâneos dessas obras: os manuscritos culinários e os léxicos. O que veio verdadeiramente contribuir para o aumento significativo do que se pode designar de “horizonte de expectativas” do leitor atual em relação a aproximar-se do conhecimento dos gostos dos primeiros colonos portugueses na América Portuguesa foi a recente publicação do manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, de redacção inicial (num processo que se vislumbra ter passado por mais do que uma mão) datada do séc. XVI³. Com as suas 280 receitas de cozinha, quase cinco vezes mais que as do códice I. E. 33 da Biblioteca de Nápoles (vulgarmente conhecido por “livro de cozinha” da infanta D. Maria), esta obra possibilita uma apreensão mais detalhada das técnicas que as mulheres portuguesas levaram consigo para o Brasil na sua bagagem cultural culinária. Só reproduzindo o receituário tradicional e familiar, ainda que com o engenho de adaptá-lo às comodidades do Novo Mundo, essas “senhoras”

¹ No contexto do relato que faz das riquezas da terra de Piratininga, dando conta de como é das mais acomodáveis às necessidades e hábitos da dieta portuguesa, Fernão Cardim resume magistralmente essa acomodação fácil dos produtos pátrios às terras da colónia, precisamente através da frase com que encerra essa descrição: “Em fim esta terra parece um novo Portugal”. Azevedo 1997: 275. Também no contexto do seu tratado *Do clima e terra do Brasil e de algumas cousas notáveis que se acham na terra como no mar*, no capítulo denominado “Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil”, sintetiza bem o que foi o natural esforço de transladação para a colónia da fauna e da flora portuguesas, tendo em vista a continuação de um ‘modo de vida’ (sentido do termo grego *diáita*), próprio da identidade cultural do colono, quando escreve: “Este Brasil é já outro Portugal”. Azevedo 1997: 157.

² Para um balanço da bibliografia da autoria de investigadores brasileiros em História da Alimentação, vd. o recente levantamento bibliográfico feito por Asfora-Saldarriga 2013 (estudo conjunto para a América Portuguesa e Espanhola, onde vêm referenciados os trabalhos mais relevantes, publicados entre 2003 e 2013). Embora não disponhamos de uma síntese do género para os estudos de investigadores portugueses neste domínio, permitimo-nos destacar as obras de referência de Braga 2007, 2010, 2011a, 2011b, 2012, bem como Coelho-Santos 2013. Sobre as plantas europeias que os portugueses transplantaram entre continentes, vd. Ferrão 2005.

³ Sobre o autor ou copista do manuscrito, com uma letra compatível com a usada nos sécs. XVI-XVII, vd. Barros 2013: 14-40.

da cozinha e guardiãs-transmissoras de um legado familiar e patrimonial identitário podiam satisfazer uma das principais necessidades de qualquer sujeito que, tendo sido criado em determinado ambiente cultural, se desloca para ou passa a viver em contextos bem distintos do seu: a satisfação de uma memória gustativa própria⁴.

Passemos, de seguida, a elencar as fontes escritas de que lançámos mão para o presente estudo comparativo, bem como a tecer algumas considerações esclarecedoras das razões para a sua inclusão nesta análise e/ou indicação de dados biográficos e de características das obras importantes para uma melhor compreensão dos objectivos holísticos (do ponto de vista da representação social e económica) subjacentes à nossa pesquisa.

a) Escritos dos primeiros colonizadores:

— Pêro de Magalhães Gândavo, *Tratado da terra do Brasil* (1570?) e *História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil* (1576)⁵.

— Fernão Cardim, *Tratados da Terra e Gente do Brasil* (1583-1601)⁶, denominação que agrega dois tratados e cartas:

— *Do clima e terra do Brasil e de algumas cousas notáveis que se acham na terra como no mar*⁷;

— *Do princípio e origem dos Índios do Brasil e dos seus costumes e cerimónias*;

— *Narrativa epistolar de uma viagem e missão jesuítica, pela Bahia, Ilhéus, Porto Seguro, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro, São Vicente (São Paulo), etc., desde o ano de 1583 ao de 1590, indo por Visitador o Padre Cristóvão de Gouveia*⁸.

— Gabriel Soares de Sousa, *Notícia do Brasil* (1587)⁹, obra que reúne:

⁴ Sobre o papel da memória gustativa na construção/definição da cultura dos indivíduos e das comunidades, vd. Santos 2005 e 2011 (particularmente sobre a importância da memória gustativa na construção das culinárias do Brasil, Paraná e Curitiba).

⁵ Cf. bibliografia final = Gândavo 1984.

⁶ Cf. bibliografia final = Cardim 1997.

⁷ Daqui em diante citado na forma abreviada *Do clima e terra do Brasil*.

⁸ Daqui em diante citado nas formas abreviadas 1ª carta (Baía, 16 de outubro de 1585, dirigida ao Pe. Provincial em Portugal, entre 1580-1588, Pe. Sebastião de Moraes) e 2ª carta (de 1 de maio de 1590, endereçada ao Pe. Provincial João Correia).

⁹ Cf. bibliografia final = Sousa 1989.

– *Descrição verdadeira da costa daquele Estado que pertence à Coroa do Reino de Portugal, sítio da Baía de Todos-os-Santos (caps. 1-62)*¹⁰;

– *Memorial e declaração das grandezas da Bahia de Todos os Santos, de sua fertilidade e das notáveis partes que tem (caps. 1-227)*¹¹.

Relativamente a este conjunto de obras¹², importa sublinhar que, por serem os três autores homens letrados, a sua formação de base comum é humanista, partilhada quer por jovens que seguiam a vida eclesiástica, quer por aqueles que enveredavam por modos de vida seculares. Dentro dessa linha de formação escolar clássica (leia-se de matriz greco-latina e cristã), todos eles evidenciam na sua escrita motivos bem convencionais de descrever o mundo desconhecido a destinatários cujo interesse, fascínio e, se possível, a vontade de vir “conhecer” (neste caso, equivalente a “colonizar”) o “outro” (lugar e gentes) queriam despertar.

Não sendo este o momento de desenvolver esta questão da presença de “marcadores” clássicos no pensamento e retórica destes escritores, bastará assinalar alguns que, pela sua expressividade, aclaram, de forma simples, essa matriz formativa comum (o que explica uma certa unidade temática e estilística entre as várias obras). Refira-se que a retórica da descrição da fauna, flora, geografia, hábitos e modos de vida retoma motivos (antes de mais) herodotianos da descrição do “bárbaro” primitivo¹³, para além de se aproximar dos mais conhecidos e influentes escritos de história natural gregas (como os tratados sobre os animais de Aristóteles¹⁴ e sobre as plantas de Teofrasto) e latinas (onde se destaca a *História Natural* de Plínio, o Velho).

Não obstante as adversidades que os colonos encontrarão no prometido “novo Portugal”, o balanço final é no geral favorável, pois, embora movidos por razões de ordem distinta, os três colonos-escritores produzem relatos de inspiração propagandística, ou seja, claramente destinados a enaltecer as vantagens das Índias Ocidentais do império português e ibero-português¹⁵.

¹⁰ Daqui em diante citado na forma abreviada *Descrição verdadeira*.

¹¹ Daqui em diante citado na forma abreviada *Memorial*.

¹² As indicações de páginas referem-se às edições modernas que seguimos, devidamente assinaladas com * na bibliografia final (na categoria “Fontes”).

¹³ Sobre a descrição do “outro”, aquele que não possui a cultura grega e, como tal, é designado de “bárbaro”, no obra daquele que Cícero considerou (*Das Leis*, 1. 1. 5) o “pai da história” (*pater historiae*), Heródoto, leia-se Reverdin-Grange 1990, Soares 2005, Romm 2007, Rood 2007

¹⁴ Para uma tradução, introdução e comentário em português da História dos Animais de Aristóteles, leia-se Silva 2006.

¹⁵ Não esquecer que entre 1580 e 1640 se viveu sob um regime de monarquia dualista, com os Filipes a assumirem em simultâneo as coroas do que até então constituíam dois reinos independentes (Portugal e Espanha).

Na verdade, Pêro de Magalhães Gândavo confessa, na dedicatória que faz ao cardeal infante Dom Henrique no *Tratado da Terra do Brasil*, o desígnio utilitário do seu escrito, quando regista: “para que nestes reinos se divulgue sua fertilidade e provoque as muitas pessoas pobres que se vão viver a esta província, que nisso consiste a felicidade e aumento dela”¹⁶. Muito pouco se sabe sobre a biografia deste humanista, nascido provavelmente em Braga e oriundo de uma família da Flandres, mais propriamente da cidade de Gand, como indica o seu apelido “Gândavo”. Lecionou Latim e Português numa escola pública na região de Entre-Douro-e-Minho de Portugal, foi copista da Torre do Tombo (a partir de 1572) e esteve no Brasil por um período de tempo desconhecido, tendo sido nomeado para o cargo de provedor da Fazenda da Capitania de Salvador da Baía (alvará de 29 de agosto de 1576)¹⁷.

Quanto aos escritos de Gabriel Soares de Sousa, convém sublinhar que saíram da pena de um homem secular, proprietário de dois engenhos na região da Baía, um em Jaguaripe e outro em Jequiricá, e bandeirante, chegado ao Brasil em 1569, onde veio a falecer. Ao intitular a sua obra de “compêndio”¹⁸, o autor denuncia o propósito didáctico do texto que escreve, destinado a informar os seus leitores das “riquezas” naturais, da geografia e dos povos da região em que se instalou no Brasil, a Baía de Todos os Santos. Tal como os outros colonos-escritores por nós considerados, Gabriel Soares de Sousa não filia o seu discurso nas narrativas idílicas que representam o Novo Mundo como um “outro paraíso terreal”. Dessa percepção realista nos dá conta no termo do cap. 116¹⁹, ou seja, imediatamente antes de dar início ao relato das pragas que atacam as culturas locais, ao afirmar:

Como não há ouro sem fezes, nem tudo é à vontade dos homens, ordenou Deus que entre tantas coisas proveitosas para o serviço dele como fez na Baía houvesse algumas imundícies que os enfadasse muito para que não cuidassem que estavam em outro paraíso terreal, de que diremos daqui por diante começando no capítulo seguinte das lagartas.

A este autor devemos também a consciência de que, tal como vem apresentado, o Brasil é uma nova terra atractiva para portugueses de recursos bem distintos. Na abertura do cap. 33 do *Memorial* (em que inicia a apresentação de elementos que atestam a fertilidade da região da Baía), fornece ao seu leitor informação quanto à acomodação dos portugueses a uma gastronomia em

¹⁶ Cf. Gândavo *Tratado da Terra do Brasil...*, 27-28 = Gândavo 2008.

¹⁷ Sobre o pouco que se conhece da sua biografia, vd. Carneiro 2009: 72, n. 1, o início da “Introdução” de Capistrano de Abreu à obra do autor (recentemente reeditada, em 2008, pelo Senado Federal, Conselho Editorial) e Fonseca 2013: 236-237.

¹⁸ *Memorial*: 154, cap. 87.

¹⁹ *Memorial*: 188.

que se substituíram produtos (e também gostos) pátrios por outros naturais do Novo Mundo. Apenas os colonos de mais poucos recursos (ou seja, muito limitados na sua capacidade de aquisição de produtos europeus importados) se viam impelidos a adotar uma gastronomia de acomodação²⁰. Quanto aos colonos mais endinheirados, podiam continuar a viver dentro de alguns padrões gastronómicos pátrios, identitários da sua portugalidade e/ou da sua proximidade ao reino. Nesta categoria de privilegiados incluem-se não só os senhores de origem fidalga, mas também algum clero, privilegiado (ou por “comer da mesa” do senhor a cujo serviço estava²¹ ou por viver em mosteiros, indivíduos que, nas suas cercas e às suas mesas, por via das rendas²², criavam e consumiam bens vindos da lusa pátria).

Já nos escritos do padre jesuíta Fernão Cardim, muito em resultado da sua formação teológica, é evidente a dívida para com uma tradição literária cristã dos hortos de delícias²³. Não ignorando as práticas antropofágicas de algumas tribos índias, por comparação com a visão de um senhor de engenho e bandeirante aguerrido e apostado em, pela força das armas, tomar aos locais as zonas mais férteis (não só para a produção de açúcar, mas também para exploração de minérios preciosos), os escritos de Cardim primam (muito em particular, as cartas) pela tónica nos quadros idílicos de recepção da comitiva do Pe. Visitador às aldeias dos Índios cristianizados pelos missionários²⁴.

²⁰ Nas palavras do autor: “os homens se mantêm honradamente com pouco cabedal se se querem acomodar com a terra e remediar com os alimentos dela, de que é muito abastada e provida” (p. 104).

²¹ Regra geral, esses senhores de fazenda tinham um capelão ao seu serviço, como é o caso referido por Fernão Cardim de um capelão de Garcia d’Ávila (segundo Azevedo 1997: n. 492) que, pela forma luxuosa com que recebe a comitiva de jesuítas, revela o desafoço em que viviam. Como escreve na 1ª carta (p. 239): “Agasalhou o padre em sua casa aramada de guadamecins com uma rica cama, deu-os sempre de comer aves, perus, manjar branco, etc. Ele mesmo, desbarretado, servia à mesa e nos ajudava à missa...”.

²² A título de exemplo, refira-se que, G. S. Sousa, ao descrever os bens que a Companhia de Jesus possuía em Salvador da Baía de Todos-os-Santos, menciona que incluíam “muito grandes cercas” (cap. 9 do *Memorial*: 82), uma renda régia anual de 4.000 cruzados a que somam outro tanto da renda própria, que tiram dos seus bens (com destaque para currais de gado com mais de 2.000 vacas, a parirem por ano, roças e fazendas). Também Fernão Cardim (1ª carta, Baía, 16 de outubro de 1585), ao descrever os bens do colégio de jesuítas da localidade (Azevedo 1997: 219), menciona que os religiosos arredavam algumas das suas propriedades a privados, cujas rendas revertiam em mais mantimentos para alimentar os membros da comunidade.

²³ Sobre este assunto, vd. Holanda 1959, Landy 1979, Delumeau 2002, Chaillet 2009. Sobre a concepção cristã dos jardins primordiais e do paraíso transcendental, leia-se neste livro o capítulo da autoria de Paula Barata Dias. Fonseca 2001 e 2013: 235-246 centra-se na visão do paraíso contida na obra de Pêro de Magalhães Gândavo.

²⁴ Sobre a biografia de Fernão Cardim importa reter que terá nascido no fim da década de 40, de 1500 (entre 1548 e 1549), em Viana do Alvito (Alentejo). Data-se a sua morte de 1625 (Abrantes, subúrbios de Salvador). Assim, foi no Brasil que viveu a maior parte da sua vida (42 anos: 1583 a 1625). Iniciou sua formação clerical no colégio de Évora, em Artes e Teologia. Passou pelo colégio de Coimbra, partindo para o Brasil a 5 de março de 1583, como secretário

Esta ênfase, a par das constantes referências à fertilidade do “novo Portugal”, tinha por claros objectivos informar o Pe. Provincial das condições e bens dos vários colégios e mosteiros e respectivos progressos da evangelização do gentio, bem como incentivar um investimento continuado no reforço das missões jesuítas no Brasil.

b) Manuscritos e livros (impressos) de culinária

— códice I. E. 33 da Biblioteca de Nápoles (denominado *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*)

— manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga (daqui em diante designado por m. 142 ADB).

— Francisco Martinez Montiño (1611), *Arte de cocina, pasteleria, vizcocheria, y conserveria*.

Até à recente publicação do m. 142 ADB²⁵, o único manuscrito culinário conhecido para a época em apreço era o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*. Importa lembrar que esta coleção de receitas reflete os gostos requintados de uma elite cortês, já que pertenceu à princesa D. Maria (1538-1577), neta de D. Manuel I e filha do infante D. Duarte, esposa de Alexandre Farnésio, terceiro duque de Parma, Piacenza e Guastalla, e que recebeu, por casamento, o título de duquesa de Parma. Também o número modesto de receitas do manuscrito (num total de 61) impedia uma comparação expressiva entre o seu conteúdo e as referências, nos tratados dos primeiros colonos, a pratos e formas de preparar alimentos, todas elas inspiradas na culinária portuguesa (aberta a integrações brasileiras) e adaptadas à oferta de ingredientes disponíveis nesse “novo Portugal”.

Assim, um dos interesses maiores do m. 142 ADB para o nosso estudo resulta do facto de representar os gostos de uma cozinha mais próxima da consumida pela população não nobre, que era aquela que os primeiros colonos-autores queriam muito em particular atrair para o Brasil.

do Pe. Visitador Cristóvão de Gouveia. Desembarcou na Baía de Todos-os-Santos a 9 de maio do mesmo ano. Percorreu, nos sete anos subsequentes, as terras das capitânias de Baía, Ilhéus, Porto Seguro, Pernambuco, Espírito Santo, Rio de Janeiro e São Vicente. Exerceu o cargo de reitor de dois colégios: o da Baía, primeiro por 4 anos (1590–1593), e, no resto da sua vida, por mais 19 anos (1607–1625); Colégio de São Sebastião do Rio de Janeiro, entre 1596 e 1598. Esteve em Roma durante quatro anos (1598–1601), exercendo o cargo de procurador da Província do Brasil. No regresso ao Brasil foi capturado por corsários ingleses, permanecendo prisioneiro em Londres, entre dezembro de 1601 e março de 1603. De regresso ao Brasil, desempenhou funções de provincial da Companhia de Jesus (1604 a 1609). Sobre este assunto, vd. Azevedo 1997: 11-15.

²⁵ Barros 2013.

Importa explicar que a inclusão de um receituário castelhano nesta tipologia de fontes decorre de estarmos perante a obra de um cozinheiro, por mais de 30 anos, da corte filipina. Parte desse período coincide com a monarquia dualista ibérica, o que autoriza recorrermos ao seu livro não como fonte primária, mas para complementar pontos que nos manuscritos portugueses estejam tratados de forma mais abreviada.

c) Léxicos:

- Bento Pereira, *Thesouro da língua portugueza* (1661).
- Rafael Bluteau, *Vocabulario Portuguez & Latino* (1712–1728).
- António Moraes da Silva, *Diccionario da língua portugueza* (1789).

Em relação à utilidade hermenêutica de recorrer, neste estudo de diálogo de fontes escritas de natureza diversa, a dicionários dos sécs. XVII e XVIII, aquela deriva da natureza conservadora própria deste género literário. Ou seja, embora se trate de obras posteriores ao período sobre o qual debruçamos a nossa atenção (séc. XVI—inícios do XVII), a verdade é que registam um património linguístico e conceptual seguramente anterior.

Em suma, o que procuraremos esclarecer, de seguida, através de um estudo comparativo, baseado em todas estas fontes é o papel que ocupa a cultura alimentar na construção da identidade dos indivíduos. Como se sabe, formada desde a infância, a memória gustativa marca presença constante na relação do sujeito com universos distintos daquele em que cresceu e que lhe moldou a identidade. Não podemos esquecer que esses primeiros colonos-autores escreviam para compatriotas que pretendiam atrair ao novo e desconhecido mundo da América Portuguesa. Havia, por isso, que ir ao encontro dos seus gostos!

Conscientes de que os hábitos alimentares têm implicações na saúde dos indivíduos e de que, conseqüentemente, as alterações desses hábitos sempre causam ansiedade em quem viaja ou equaciona emigrar, todos esses colonos dão garantias aos seus potenciais leitores da manutenção de uma dieta de matriz portuguesa. Daí que, insistentemente, refiram: a facilidade de adaptação de produtos básicos da alimentação portuguesa à terra e clima do Brasil; a existência de produtos autóctones que podem substituir, na confecção de pratos a que estavam acostumados, aqueles produtos que, de todo, não se cultivavam no Brasil ou apresentavam baixa produtividade.

Atendendo a esta dupla forma de abordar a importância de manter a memória gustativa lusa na América Portuguesa, decidimos subdividir a nossa análise em dois momentos: 1. Velhas receitas no Novo Mundo; 2. Receitas do Novo Mundo: os gostos luso-brasileiros. Em cada um destes capítulos

reservaremos, por sua vez, duas subalíneas distintas: uma dedicada aos doces e ao pão; outra às “comidas salgados”²⁶.

1. VELHAS RECEITAS NO NOVO MUNDO

São sobretudo receitas de doces as que os autores atestam como especialidades mantidas pelos portugueses nas colónias. Sempre que estão ausentes referências a adaptações desses preparados a produtos e técnicas locais, somos levados a pensar que tais receitas manteriam o seu perfil genuíno. Também somos levados a esta conclusão, quando percebemos que os autores, quando se trata de receitas adaptadas, têm o cuidado de chamar a atenção do leitor para as modificações introduzidas.

Convém começar por explicar que essa preponderância das receitas doces no conjunto das menções dos autores em análise se ficará a dever tanto ao reconhecimento das propriedades terapêuticas revigorantes que à época se atribuí-a ao açúcar²⁷, como ao relevo que a indústria e a comercialização de açúcar tinham na economia da colónia²⁸.

1.1 Velhas receitas no Novo Mundo: doces e pão

Podemos distinguir, na categoria dos doces, duas subcategorias, diferenciadas entre si com base em argumentos de ordem social e económica. Ou seja, o destaque dos autores recai tanto sobre uma tipologia de doces do quotidiano, de grande difusão e elevado consumo (desde logo na metrópole e na Europa), como sobre o que se pode designar de doçaria requintada, servida em ocasiões especiais e, no geral, destinada a distinguir e agraciar os seus consumidores.

Do grupo dos doces comercializáveis fazem parte as conservas de fruta em pasta (com grande destaque para a marmelada) ou de fruta coberta de açúcar. O processo de conservação doce, através da cozedura em calda de açúcar e posterior secagem ao sol da fruta fervida e escorrida, era

²⁶ Usamos esta expressão em sentido genérico, aplicando-a a todos os preparados que não contam, entre os seus ingredientes, com o açúcar ou o mel.

²⁷ Não podemos esquecer que o açúcar, desde a Antiguidade até à Época Moderna (altura em que se assiste à democratização do seu consumo, graças à produção industrial permitida pelos engenhos do Brasil), marcava presença obrigatória nas boticas, donde transitou para a cozinha. Essas propriedades medicinais do doce vêm claramente identificadas nos textos destes primeiros colonos portugueses (conforme veremos mais adiante, a propósito de alguns doces).

²⁸ Continuam a ser obras de referência para o conhecimento da economia do açúcar no Brasil os trabalhos de Schwartz 1988, em especial as Partes II e III, e de Mauro 1997: 243-342, consagradas ao estudo da cultura da cana, produção e venda do açúcar, arquitetura e evolução dos engenhos, mão de obra, contabilidade e carga fiscal inerentes). Mais recente, embora por publicar, mas apresentado em provas de dissertação de mestrado à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, veja-se Gomes 2012: 61-87.

muito comum e correspondia a uma necessidade imposta pelo desejo de preservar as frutas para além da sua curta validade de consumo em estado fresco. Os autores não sentem necessidade de especificar, para as frutas portuguesas aclimatadas ao Brasil, as espécies que os seus compatriotas já estavam acostumados a consumir em conserva.

Dentro deste grupo das frutas pátrias indispensáveis nos pomares dos colonos, a espécie que assume lugar primaz são os citrinos, à época ainda cultivadas apenas as espécies bravas, que, por apresentarem espinhos nos troncos e ramos, eram conhecidas por “pomares/árvores/frutas de espinho”. Sob esta designação geral cabiam as laranjeiras, limas, cidreiras, limoeiros e zambos, conforme discrimina G. S. Sousa²⁹ no cap. 34 do seu *Memorial*.



Figura 1: “Planta da restituição da Bahia”, reconquistada aos Holandeses pela armada luso-espanhola (João Teixeira e Alberraz, cartógrafo português; ano de publicação: 1631)
Fonte: Prefeitura de Salvador 2015.

A árvore por excelência deste grupo é a laranjeira, pelo que não estranhámos que seja a primeira a ser considerada em detalhe pelo autor. Quanto às castas, verificamos que havia duas, a comum (simplesmente chamada “laranja”) e a doce, por essa razão (e para se distinguir da sua congénere) apelidada de

²⁹ *Memorial*: 105-108, cap. “Em que se declara as árvores de Espanha que se dão na Baía e como se criam nela”.

“laranja doce”. Ou seja, em finais do séc. XVI, a laranja doce estava aclimatada ao Brasil. Denotam as palavras do colono que, além do calibre, o gosto do fruto e o potencial de produção de um dos seus derivados mais requisitados na culinária portuguesa/europeia (a água de flor de laranjeira) figuram entre os louvores feito às laranjas produzidas na colónia.

As laranjeiras se plantam de pevide e faz-lhe a terra tal companhia que em três anos se fazem árvores mais altas que um homem e neste terceiro ano dão fruto, o qual é mais formoso e grande que há no mundo; e as laranjas doces³⁰ têm mui suave sabor e seu doce mui agradável e tanto, que a camisa branca com que se vestem os gomos, é também muito doce. As laranjeiras se fazem muito grandes e formosas e tomam muita flor, de que se faz água mui fina e de mais suave cheiro que a de Portugal e como as laranjeiras doces são velhas, dão as laranjas com uma ponta de azedo muito galante, às quais árvores as formigas em algumas partes fazem nojo, mas com pouco trabalho se defendem delas. Tomam as tais árvores a flor em Agosto em que se começa naquelas partes a Primavera³¹.

A produtividade e excepcional aclimação das árvores de espinho em geral, e das laranjeiras e limoeiros em particular, era tal que Cardim Ribeiro³², ao descrever a cerca da casa da companhia sita em Ilhéus, esclarece: “as árvores de espinho são nesta terra tantas que os matos estão cheios de laranjeiras e limoeiros de toda a sorte, e por mais que cortam não há desinçá-los”³³.

É interessante notar que o carácter emblemático da portugalidade através da laranjeira se fazia sentir até ao nível do que hoje se chama de “arquitetura paisagística”, uma vez que são elas as árvores eleitas para delimitar os arruamentos das moradias da fidalguia³⁴.

Tal como sucedeu com a laranjeira, o autor distingue a “lima” (fruto azedo) da “lima doce”³⁵ e deixa perceber que a preferência pela plantação desta

³⁰ Neste passo prefiro adoptar a pontuação de Varnhagem, uma vez que a da edição de Albuquerque-Pericão me parece menos compreensível, uma vez que é aqui que coloca o ponto e vírgula.

³¹ *Memorial*: 107, cap. 34.

³² Cardim 1997: 227, 1ª carta.

³³ A mesma tónica na elevada multiplicação das espécies de espinhos coloca Gândavo, quando afirma, no cap. 5 da *História da província*: “De cidras, limões, & laranjas se dão muito na terra estas árvores de espinho & multiplicam mais que as outras”.

³⁴ Leia-se no cap. 21 do *Memorial*: 92: “E tornando por este rio [Matoim] abaixo sobre a mão direita obra de meia légua está uma ilha de Jorge de Magalhães mui formosa por estar toda lavrada de canaviais e no meio dela em um alto tem umas nobres casas cercadas de laranjeiras arruadas e outras árvores, coisa muito para ver”.

³⁵ Também Fernão Cardim menciona esta variedade como uma das frutas da cerca do colégio de jesuítas do Rio de Janeiro: “A cerca é cheia de muitas laranjeiras, limeiras doces, cidreiras, acajús e outras frutas da terra, com todo o género de hortaliça de Portugal”. Cardim 1997: 263, 1ª carta.

última e desinteresse pela primeira se prende, tal como sucede com a zamboa (conforme refere mais adiante no seu escrito), com o seu não aproveitamento. Está aqui bem desenhado o que foi o processo de substituição das árvores de espinho de fruto azedo pelas de fruto doce. O tamanho, beleza e paladar do fruto produzido no Brasil justificam a sua superioridade face ao congénere português. Temos os critérios de qualidade económica e gastronómica a servirem de elogio à fertilidade da terra conquistada e a conquistar³⁶.

As limas se dão na mesma maneira onde há poucas que dêem fruto azedo, por se não usar dele na terra. As limas doces são muito grandes e formosas e muito saborosas, as quais fazem muita vantagem às de Portugal, assim na grandeza como no sabor. As árvores das limas são tamanhas como as laranjeiras, a quem a formiga faz o mesmo dano se lhe pode chegar e plantam-se de pevide também³⁷.

A propósito da cidreira (árvore que tem por fruta a cidra³⁸), G. S. Sousa, além de repetir o *topos* da superação face ao fruto português, argumentando com o calibre e gosto, e de distinguir duas espécies, a azeda e a doce, é de todos os frutos elencados o único a que o autor faz menção quanto ao destino culinário, a produção de conserva doce.

[...], as quais fazem muita vantagem às de Portugal, assim na grandeza como no sabor; e faz-se delas muita conserva. Algumas têm a goma doce, outras azeda e em todo o ano as cidreiras estão de vez para dar fruto, porque têm cidras maduras ou verdes, outras pequenas e muita flor, a quem as formigas não fazem nojo, porque têm o pé da flor muito duro³⁹.

Embora nada especifique sobre a conserva em questão, o dicionário de Morais da Silva (*sub verbum*), dois séculos mais tarde, informava que apenas a casca do fruto era aproveitada para fazer doce.

Sobre o limoeiro, identifica três subespécies, a saber: limões franceses, limões de perdiz e limões galegos. Além desta diversificação tipológica, o

³⁶ Esta referência ao potencial agrícola dos solos surge em inúmeros passos, que não enumeramos por constituírem um lugar-comum da descrição dos locais passíveis de receber os colonos com vantagens económicas para estes.

³⁷ *Memorial*: 107, cap. 34.

³⁸ Bento Pereira indica o seu sinónimo latino: *malum citreum*; Bluteau, além desse, dá-lhe também como sinónimo o termo latino usado para laranja, i.e.: *malum medicum*; Morais da Silva insiste no sabor azedo como característica principal deste fruto (que, diríamos a avaliar pelos dicionaristas, não teria versão “doce”, o que desmente G. S. de Sousa). É este dicionário do séc. XVIII que apresenta a descrição mais detalhada da espécie, esclarecendo tratar-se de um fruto da espécie do limão azedo, mas muito maior e de cuja casca se faz doce. Também informa, na entrada “cidreira”, que esta era uma árvore de espinho.

³⁹ *Memorial*: 107, cap. 34.

autor insiste no calibre (os maiores são os galegos), no gosto, na rapidez de crescimento da árvore e na sua elevada produtividade.

Dão-se na Baía limões franceses tamanhos como cidras de Portugal e são mui saborosos e outros limões de perdiz e os galegos e uns e outros se plantam de pevide e todos os anos vêm com novidade, os quais muito depressa se fazem árvores formosas e tomam muito fruto, o qual dão em todo o ano, como está dito das cidreiras e alguns destes limões se fazem muito grandes, especialmente os galegos⁴⁰.

A pouca implantação da zamboa na colónia deve-se ao não aproveitamento da sua fruta, como esclarece: “Também se dão na baía outras árvores de espinho, as zambas, de que não há muitas na terra, por se não aproveitarem nela deste fruto”⁴¹. Sobre as características deste citrino, é interessante notar que os dicionários antigos são unânimes em assinalar a sua falta de gosto (elemento organoléptico que deverá ter ditado o seu rápido abandono numa terra tão fértil em frutas autóctones de extraordinário sabor)⁴².

Outros frutos (doces) transplantados e que manteriam acesa a memória gustativa lusa são o figo e a romã⁴³ e o marmelo. Também Fernão Cardim, no tratado *Do clima e terra do Brasil* (cap. “Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil”)⁴⁴, menciona as mesmas árvores de fruta, continuando a conceder a primazia aos refrescantes citrinos, além de mencionar a boa integração no Brasil dos figos e dos marmelos (fruta de eleição para o fabrico de doces em Portugal⁴⁵).

Ditavam as regras literárias herdadas das narrativas de terras desconhecidas dos autores clássicos (gregos e latinos), em que estes homens do Renascimento eram formados, que se cativasse o interesse do seu leitor descrevendo apenas o extraordinário, ou seja, as práticas que fogem ao comum. Dentro desta linha, os nossos autores ou apenas comentam genericamente que se produzem muitas conservas ou destacam aquelas que, mesmo feitas de frutas importadas

⁴⁰ *Memorial*: 107, cap. 34.

⁴¹ *Memorial*: 107, cap. 34.

⁴² Morais diz assemelhar-se à laranja e ter um gosto muito insípido. Bluteau afirma ser uma espécie de limeira ou cidreira, que dá um fruto parecido com a laranja, mas muito maior, de cor amarela mais carregada. Quanto ao gosto, embora lembre o da laranja, informa ser mais desenhado.

⁴³ *Memorial*: 106-107, cap. 34. Também Fernão Cardim enumera estes dois frutos, além dos inevitáveis marmelos, entre as riquezas das terras do Rio de Janeiro. Cardim 1997: 267, 1ª carta.

⁴⁴ Cardim 1997.

⁴⁵ Não esquecer que, do ponto de vista linguístico, a influência deste património doceiro português que é a marmelada se afirmou em diversos idiomas europeus, onde prevalece nas formas inglesa “marmalade”, francesa “marmelade”, espanhola “mermelada”, italiana “marmelatta”, alemã “marmelade” etc.

de Portugal, soariam invulgares aos seus compatriotas. Assim, além da mais portuguesa das conservas doces, a de marmelo, por regra usado na produção de marmelada (que era uma compota de marmelo⁴⁶), menciona a conserva de cidra (cuja novidade em relação às cidras portuguesas era havê-las doces no Brasil, e não apenas azedas⁴⁷) e a conserva de melancia, todos doces mencionados por Gabriel Soares de Sousa⁴⁸. Não menos extraordinário (e em simultâneo apelativo) a informação que o jesuíta dá a propósito do consumo de fruta na comunidade de irmãos da Baía: “e todo o ano há frutas nos refeitórios”⁴⁹. Para um povo que estava habituado, devido à produção sazonal das árvores frutais, a consumir fruta fresca em períodos limitados do ano, esta observação seria seguramente interpretada como mais um sinal evidente da fartura que prometiam as terras do “novo Portugal”.

O senhor de engenho, por sua vez, era um indivíduo sensível ao impacto que tanto a matéria-prima (o açúcar) como o produto transformado em conservas doces assumia na balança de transações da colónia, pelo que escreve: “Saem da Baía cada ano destes engenhos passante de cento e vinte mil arrobas de açúcar e muitas conservas”⁵⁰. O padre jesuíta Fernão Cardim confirma que a elevada produtividade do marmelo, tão familiar ao paladar do colono português, se estendeu a outras regiões do Brasil, além da Baía, a saber: Rio de Janeiro, São Vicente e Piratininga (ambas na região de São Paulo). A indicação de Fernão Cardim de que a marmelada brasileira suplantou a importada da Ilha da Madeira⁵¹ constitui outro sinal bastante claro do potencial económico do Novo Mundo e da sua receptividade às tradições culinárias pátrias. No ponto 2 desta análise, consideraremos como esta tradição conserveira, tão enraizada na memória gustativa e na economia dos portugueses, admite a acomodação a frutas autóctones, abrindo caminho a

⁴⁶ O manuscrito 142 ADB apresenta várias receitas de pêssegos e alperces de conserva (r. 181-185), bem como de marmelada (que, como o próprio nome indica, se trata de compota de marmelo; r. 186-189), onde se encontram descritos ingredientes e processos de confecção usados na produção de conserva de fruta e marmelada.

⁴⁷ O texto que nos dá a confirmação de que em Portugal apenas se conhecia a conserva de cidra azeda é precisamente o manuscrito 142 ADB, através da receita 195 de “conserva do azedo da cidra”.

⁴⁸ Dos marmelos fala no cap. 62 da *Descrição verdadeira*, da cidra no cap. 34 do *Memorial*, dedicado às árvores de Espanha, e da melancia no cap. 36 desta mesma obra, dedicado às sementes que vêm de Espanha. É de notar que a designação Espanha abrange, como já referimos, os reinos de Portugal e de Espanha, ambos sob a coroa comum da dinastia filipina (entre 1580-1640).

⁴⁹ Cardim 1997: 219, 1ª carta.

⁵⁰ *Memorial*: 103, cap. 32.

⁵¹ Vd. *Do clima e terra do Brasil*, no cap. “Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil”. Repete essa ideia da suplantação das conservas doces locais em relação às da Madeira na 1ª carta. Cardim 1997: 160.

novas conservas feitas com velhas técnicas, por isso justamente denominadas de conservas doces luso-brasileiras.

Foquemos agora a nossa atenção na doçaria requintada. No contexto das recepções feitas à comitiva do Pe. Visitador da Companhia de Jesus, de que Fernão Cardim dá conta na sua *Narrativa Epistolar*, deparamos com a referência a dois mimos doces portugueses: o manjar branco e os ovos reais. Embora os colonos-escritores se dispensem da descrição das receitas e dos seus ingredientes (por serem bem conhecidos do seu público), a consulta dos manuscritos culinários quinhentistas permite-nos saber do que se tratava. No caso do manjar branco⁵², sabemos que os ingredientes usados no receituário português são peito de galinha, leite, farinha de arroz, açúcar e sal q.b., tudo produtos acessíveis na colônia⁵³.



Figura 2: Imagem de “manjar branco”, fabricado em Coimbra (Portugal), 2010
Foto: Branca Gonçalves 2010. Acervo pessoal.

⁵² No *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* vem descrito na r. 34 e no m. 142 ADB na r. 277.

⁵³ Repare-se que Gabriel Soares de Sousa (*Memorial*, cap. 35) enfatiza o elevado índice de produtividade de arroz na região da Baía (em que um alqueire de sementeira correspondia a 40 de colheita), bem como o rendimento e qualidade do bago (comparável ao que era um modelo de referência em terras da Espanha, o arroz de Valência) e a pouca exigência do solo para bem acolher essa plantação (uma vez que tanto se dá em solo com água, o chamado “brejo”, como sem ela, pois declara: “o semeiam em brejos e em terra enxuta”, p. 108). Também Pêro de Magalhães Gândavo mencionara a acomodação do cereal ao Brasil (cap. 5 da *História da província*).

Também para a receita de ovos reais havia na colônia disponibilidade de todos os ingredientes: ovos, açúcar, água de rosas⁵⁴ ou de flor (de laranja), pão e canela. Não são, uma vez mais, os produtos que conferem singularidade às receitas, mas sim a arte de os preparar. E este saber fazer, conforme notam os colonos-autores sob análise, é um conhecimento que as mulheres portuguesas não se limitam a levar consigo para a nova terra, mas têm a fortuna de aí encontrar uma população servil autóctone dotada para aprender a arte culinária que lhes ensinam⁵⁵. A transmissão de conhecimentos fez-se, naturalmente, nos dois sentidos, pois, como veremos no ponto 2, há produtos e técnicas indígenas que as portuguesas integram na sua cozinha!

Particular minúcia e engenho exigiria a preparação dos “ovos reais”, cuja adjectivação de sentido áulico (“reais”) remete para a sua origem em mesas fidalgas. Até à descoberta do m. 142 ADB (r. 145), não sabíamos a que se referia Fernão Cardim, quando escrevia que esse havia sido um dos vários mimos gastronómicos com que um fazendeiro regalou a comitiva de jesuítas durante a sua visita. A receita de ovos reais do livro do frade português contempla não só indicações sobre ingredientes, mas também contém sugestões sobre o utensílio a usar para permitir que as gemas batidas escorressem em fio para uma frigideira com açúcar em ponto, onde coziavam. Esta referência expressa a um utensílio específico é mais um indício de se tratar de uma receita conhecida de poucos. Uma colher de buracos ou uma casca de ovo com vários orifícios são os utensílios indicados para se obter o que hoje se denominam “fios de ovos”⁵⁶. Servem-se sobre finas fatias torradas de pão, previamente passadas por açúcar. Polvilham-se os fios de ovos com canela em pó, iguaria que se conserva por oito a nove dias.

Reservámos para conclusão deste ponto sobre a manutenção fiel de receitas do Velho Mundo no Novo Mundo aquele que era o mantimento básico da alimentação portuguesa e europeia: o pão⁵⁷. Apesar de na colônia encontrarem um tubérculo autóctone que os Índios transformavam em farinha, a mandioca, e de este se revelar um excelente substituto da farinha de trigo na confecção de bolos ou de desempenhar na refeição o papel que,

⁵⁴ Fernão Cardim, no último capítulo do seu tratado *Do clima e terra do Brasil* (dedicado aos animais, árvores e ervas vindas de Portugal e aclimatadas ao Brasil), a única rosa que menciona é a de Alexandria (plantada no Rio de Janeiro e em Piratininga). Tratava-se de uma flor usada na confecção de produtos indispensáveis tanto na cozinha como na botica dos colonos: a água rosada (obtida por destilação: “destilam muitas águas”, Cardim 1997: 160) e açúcar rosado (Cardim 1997: 161).

⁵⁵ *Memorial*, cap. 160.

⁵⁶ Os dois nomes já aparecem estabelecidos como sinónimos, no livro de Bello (1936: 284), com a receita “Ovos reais ou fios de ovos”.

⁵⁷ Sobre o papel central do pão na alimentação portuguesa e de como ele funciona como marcador de identidade que permite opor um povo dito civilizado a outro tido por primitivo, vd. Soares 2014.

à luz da cultura europeia, estava reservado ao pão (feito de cereal), o pão não deixou nunca de ocupar um lugar central na memória gustativa portuguesa.

Conscientes do estranhamento gastronómico que significava para os seus compatriotas a privação do pão à refeição, todos estes três primeiros colonos-autores procuram reduzir o impacto negativo que semelhante alteração na base do regime alimentar provocaria junto dos potenciais futuros colonos. São várias as estratégias encontradas para convencer os leitores de que os efeitos dessa privação devem ser desvalorizados. Se é verdade que o pão de trigo se comercializava em alguns mercados, feito de farinha importada do reino⁵⁸ e, por conseguinte a preços previsivelmente elevados, o pão de milho também se pode confeccionar na colónia. Aqui, com a vantagem de os colonos não terem de se limitar ao milho zaborro, trazido de Portugal (como menciona Pêro Magalhães Gândavo⁵⁹), mas de poder usar uma espécie local de milho, da qual (como esclarece G. S. Sousa⁶⁰) “fazem muito bom pão e bolos com ovos e açúcar”. No fundo, tratava-se de usar uma espécie nova de um alimento a que o seu paladar já estava acomodado, o milho.

Havia, porém, um mantimento espiritual feito de farinha de trigo que era necessário assegurar que, em nenhuma circunstância, faltaria aos cristãos no Novo Mundo: as hóstias. E essa é uma ressalva e garantia moral que os escritos desses colonos e homens de fé dão aos seus compatriotas. A propósito do clima e terra das capitânias de São Vicente e Santo Amaro, G. S. Sousa esclarece que “Do trigo usam somente para fazerem hóstias e alguns mimos”⁶¹. Informa, ainda, que não se investia no cultivo dos cereais vulgarmente consumidos na lusa pátria por haver abundantes e saborosos produtos de substituição locais (que, por outros contextos, supomos referir-se sobretudo à mandioca⁶²).

⁵⁸ G. S. Sousa refere que os moradores de Salvador da Baía podem adquiri-lo na praça (*Memorial*, cap. 12). Cardim denuncia que a falta de trigo no Brasil não se prenderia com a inadaptação da planta ao clima e terra, mas sim com a inexistência de moinhos para moer a farinha. Cardim 1997: 161.

⁵⁹ Cf. cap. 5 da *História da província*, dedicado às plantas, mantimentos e frutas do Brasil.

⁶⁰ Cap. 45, sobre as espécies de milho cultivadas na Baía. Também Fernão Cardim informa da mesma utilização de milho americano no fabrico de pão. Cardim 1997, “Das ervas que são fruto e se comem”.

⁶¹ *Descrição verdadeira*: 66, cap. 62.

⁶² No tratado *Memorial* (cap. 37, “Em que se declara que coisa é a mandioca”), o autor confirma que em solo tão distante e distinto do pátrio se produz, em abundância, com qualidade e utilidade semelhante à da sua congénere lusa, o alimento básico da sua dieta (de origem mediterrânea): a farinha, indispensável à confecção do pão e seus “aparentados” (papas e bolos). Na verdade, a partir da leitura completa da *Descrição verdadeira* e até a este cap. 37 do *Memorial*, era legítimo a um português ter sérias reservas quanto à viabilidade de manter, naquelas distantes paragens, as práticas gastronómicas da sua cultura de origem, uma vez que ficara bem claro que a produção de trigo nas capitânias vizinhas existia (Rio de Janeiro: cap. 61; São Vicente e Santo Amaro: cap. 62, mas era usado para a confecção de determinadas iguarias celestes e terrenas:

1.2 Velhas receitas no Novo Mundo: comidas salgadas

Ponto introdutório a um “levantamento” de pratos portugueses (leia-se confeccionados com produtos originários da metrópole e segundo as técnicas culinárias pátrias) será uma (ainda que breve) reflexão sobre as garantias que os nossos colonos-autores dão sobre a acessibilidade a esses produtos no “novo Portugal”. Quer os portugueses que fossem viver no campo (em fazendas, roças ou casais), quer os que dependessem dos mercados que abasteciam os centros urbanos⁶³, a todos eles os nossos autores asseveram que lhes será possível manter acesa a chama da “panela portuguesa”. Começemos por considerar a ênfase colocada no cultivo, na criação de gado e na riqueza piscatória conhecidas dos compatriotas “convidados” a enveredar por uma vida nas novas e longínquas terras do reino.

Na obra do senhor de engenhos⁶⁴ deparamos com o que se pode chamar de verdadeiro “espelho” da horta e ervas aromáticas ao gosto luso, tanto cultivares como silvestres. A ordem pela qual os produtos vêm apresentados denuncia conhecimentos agrícolas, botânicos, culinários e dietético-medicinais elementares. Verificamos que o autor possuía conhecimentos básicos de composição de uma horta e das necessidades que a cozinha portuguesa lhe impunha, na medida em que, no geral, a sequência pela qual apresenta os alimentos revela que os sabe agregar por categorias ou famílias.

Do grupo das frutas de semente, começa pelas cucurbitáceas, dando lugar de abertura ao melão, o que deverá reflectir uma prática enraizada na cultura portuguesa de servir de entrada essa ou outra fruta (como uvas) ou, em alternativa, hortaliças (como saladas ou alface)⁶⁵. Completam esta

hóstias e mimos), mas não na Baía. Nesta cidade apenas se podia adquirir na praça o pão feito da farinha de trigo importada do reino, *Memorial*, cap. 12. Assim, os capítulos 37-43, consagrados às raízes indígenas usadas para produzir farinha (mandioca e aipim), fornecem informações que asseveram que, através desse produto local, o colono podia continuar a assegurar a matriz da sua alimentação, tanto em terra como no mar (pois o abastecimento da população a bordo era garantida pelos produtos locais, em cada um dos sentidos da viagem).

⁶³ Gabriel Soares de Sousa resume bem o carácter regional e ao mesmo tempo metropolitano que tinha um mercado como o da cidade de Salvador da Baía, capital da província: “A terra que esta cidade tem[, uma]e duas léguas à roda, está quase toda ocupada com roças, que são como os casais de Portugal onde se lavram muitos mantimentos, frutas e hortaliças donde se remedeia toda a gente da cidade que o não tem de sua lavra, a cuja praça se vai vender e assim está sempre mui bem provida e o mais do tempo [o] está do pão que se faz das farinhas que levam do reino a vender ordinariamente à Baía, onde também levam muitos vinhos da ilha da Madeira e das Canárias[, onde são mais] por serem mui brandos e de melhor cheiro e cor e suave sabor que nas mesmas ilhas donde o levam; o que se vende em lojas abertas e assim muitos outros mantimentos de Espanha e todas as drogas e panos de toda a sorte e as mais mercadorias acostumadas”. *Memorial*: 84, cap. 12.

⁶⁴ *Memorial*: 109-110, cap. “Em que se diz das sementes de Espanha que se dão na Baía e como se procede com elas”.

⁶⁵ Na obra do lente da Universidade de Coimbra entre 1584 e 1585, Ferrão Solis da Fonseca,

secção inicial os pepinos, as melancias e dois tipos de abóbora, as abóboras de conserva e as abóboras de quaresma ou da Guiné.



Figura 3: Natureza morta de Juan Sanchez Cotán (Orgaz, Espanha, 1602), Museu de Arte de San Diego, Califórnia

Fonte: The Yorck Project 2002.

Os conhecimentos agrícolas estão claramente presentes no seu discurso, conforme se depreende, quando esclarece o seu leitor de que todos estes espécimes, e ao contrário do que sucederá com outros adiante referidos (as plantas da família das brassicáceas: salsa, cenouras, acelgas e espinafres), deitam semente que é passível de ser aproveitada para uma próxima sementeira⁶⁶. Revelam boa produtividade e, em alguns casos, são expressamente referidos como de melhor qualidade que os congéneres de terras de Espanha, caso das

essa tradição de iniciar a refeição com alimentos que esfriem o organismo era comum, mas vem contraindicada pela personagem do médico no segundo diálogo. Fonseca 1626: 77.

⁶⁶ As exigências do paladar luso determinavam a importação de sementes do reino, pelo que verificamos como, até ao nível deste comércio de “menor porte”, a gastronomia do colono condicionava a economia de importação. Vejam-se as últimas palavras deste capítulo, aplicadas às cenouras, acelgas, espinafres e cardos, mas que podemos generalizar a situações idênticas de plantas que não espigam e não produzem sementes reaproveitáveis: “mas vai muita semente de Portugal de que os moradores se aproveitam”. *Memorial*: 110, cap. 36.

abóboras de conserva (“se dão mais e maiores que nas hortas de Alvalade”⁶⁷) e das melancias (“se dão maiores e melhores que onde se podem dar bem em Espanha”⁶⁸). O apelo ao prazer gastronómico continua a aflorar nestas, ainda que breves, considerações, declaradamente quando se afirma, a respeito das abóboras de quaresma, que “se dão na Baía façanhosas de grandes e muitas e muito gostosas”⁶⁹.

A segunda secção de plantas de semente considerada é a das brassicáceas, constituída por mais cinco plantas, de que, embora o autor nada diga a esse respeito, sabemos que se comiam as folhas e as raízes (caso do nabo e do rábão ou rábano), as folhas e as sementes (mostarda) ou simplesmente as folhas (as couves, neste caso, devidamente identificadas nas subespécies de couve tronchuda e couve murciana). Permanecem os elogios obrigatórios à produtividade e ao paladar de algumas dessas plantas (mostarda e rábãos)⁷⁰ e faz-se a equiparação em qualidade de outras a congéneres de nomeada regional no reino, a saber: os nabos e rábãos de entre Douro e Minho e as couves de Alvalade. Como veremos para outros produtos, havia já a consciência de alguns produtos regionais “demarcados”, ou seja, que dentro da sua espécie se superiorizavam em qualidade e prestígio aos cultivados noutros lugares do reino. Antes de passar à secção das plantas aromáticas, usadas como adubo na culinária portuguesa, o autor refere uma hortaliça que, além de ser bastante comum, tinha a particularidade de apresentar uma característica organoléptica *sui generis*, a doçura: a alface (“Alfaces se dão uma maravilha de grandes e doces”⁷¹).

Das ervas aromáticas portuguesas são também elencadas primeiro cinco (coentros, endros⁷², funcho, salsa e hortelã), a que se juntam mais duas (poejo e manjerição) de permeio com outras plantas de tipo diversificado, retomando algumas das categorias anteriores (cebolinho e cebola, beringela, cenoura, espinafres, tanchagem, agriões, alfavaca, beldros, beldroegas, chicória, mastrucos⁷³, acelga e cardos⁷⁴). Há, ainda, a referência indirecta ao cominho (quando

⁶⁷ *Memorial*: 109.

⁶⁸ *Memorial*: 109.

⁶⁹ *Memorial*: 109.

⁷⁰ Da mostarda escreve “colhe-se cada ano muita e boa” e dos rábãos “dão-se alguns tão grossos como a perna de um homem”. *Memorial*: 109.

⁷¹ *Memorial*: 109.

⁷² Ou aneto.

⁷³ Ou cardamomo.

⁷⁴ Na *Ancora Medicinal* do médico de D. João V, Francisco da Fonseca Henriques (1721: 292), na entrada “cardo”, vem a referência de que dá um fruto a que se chama alcachofra. Em termos médicos reconhece-se-lhe propriedades diuréticas (na eliminação de pedras e areias dos rins e bexiga) e, no que à cozinha diz respeito, menciona-se que tem propriedades de coalho para o leite (donde se depreende o seu uso comum na confecção de queijo).

se indica que é a partir dos filhos das couves que se consegue reproduzir a planta, pois não geram semente).

A abundância, o tamanho⁷⁵ e a produtividade fora do comum dos espécimes continuam a marcar a descrição da maioria destas plantas. A facilidade com que algumas se adaptam é de tal ordem que simplesmente se refere que se multiplicam em excesso, a ponto de, no caso da hortelã⁷⁶, o autor lembrar que na Baía a apelidam de “praga”, reconhecendo-lhe implicitamente o estatuto de ervas invasoras ou daninhas. Há, no entanto, que salvaguardar que, apesar de, no início do capítulo, o autor anunciar que tratará das sementes de Espanha, acaba por reconhecer que algumas espécies familiares no reino existiam em estado natural na colónia (caso dos beldros e das beldroegas⁷⁷) ou que, além das vindas da pátria, no Novo Mundo as havia indígenas (caso dos agriões⁷⁸).

Não podemos esquecer que, além de marcarem presença na comida, muitas destas ervas tinham reconhecidas propriedades medicinais, pelo que, seguramente, o interesse em informar os Portugueses da fácil aclimação das suas plantas ao solo brasileiro lhes transmitia também a tranquilidade de saberem que poderiam continuar a dispor dos ingredientes necessários a mezinhas mais ou menos caseiras.

O jesuíta Fernão Cardim retoma algumas das plantas portuguesas acabadas de indicar (o que reforça o seu estatuto de ingredientes comuns e esperados na “panela lusa”) e menciona outras, no capítulo “Das ervas que se comem” do tratado *Do clima e terra do Brasil*. Aqui inclui tanto favas, espécies várias de abóbora (sem particularizar quais), feijões de variadas castas (que comenta, sempre num registo de *captatio benevolentiae* do futuro colono português, serem saborosos e idênticos aos de Portugal), milho (de espécies diversas e com consumidores distintos: os homens, que o usam no fabrico de pão e “vinho”, i.e., bebida fermentada típica dos índios; os animais, sejam cavalos, porcos e, como ainda hoje sucede, galinhas) e pimentos picantes, a que o autor chamava “pimentas”, usadas com propósito idêntico à da “pimenta do reino” (vinda das Índias Orientais), i. e., de condimento (pois, como refere, p. 119: “dão muito gosto ao comer”).

⁷⁵ “Coentros se dão tamanhos que cobrem um homem”, *Memorial*: 109; “Funcho se dá com vara tamanha que parece uma cana de roca muito grossa”, *Memorial*: 109; os alhos, improdutivos na Baía, mas espantosamente grandes em São Vicente, deles “se faz cada dente que plantam, tamanho como uma cebola em uma só peça e cortam-se em talhadas para se pisarem”, *Memorial*: 110; manjerição “o qual se faz mais alto e forte que em Portugal”, *Memorial*: 110; alfavaca “a qual se dá pelos matos tão alta que cobre um homem”, *Memorial*: 110.

⁷⁶ Os endros “não há quem os desince da terra onde se semeiam uma vez”, *Memorial*: 109; a tanchagem “dá muita semente que se espalha pela terra, que se inça toda dela”, *Memorial*: 110; os poejos “lavram a terra toda como a hortelã”, *Memorial*: 110; os agriões “dão tanta semente que não há quem os desince”, *Memorial*: 110.

⁷⁷ “são naturais da mesma terra”. *Memorial*: 110.

⁷⁸ “também os há naturais da terra pelas ribeiras sombrias”. *Memorial*: 110.

Ainda na mesma obra, e na categoria das ervas cheirosas, que temperam os pratos, retoma o já mencionado manjerição e acrescenta a “cebolacecê”⁷⁹. Sabemos pelo dicionário de Bluteau, que regista a forma “cebola cessem”, que, além de possuírem folhas semelhantes às da açucena (embora mais grossas e compridas), as havia de bolbos brancos (denominadas em latim *lilium album*) e avermelhados (*lilium rubrum*). O uso de muitas destas ervas/bolbos e plantas em geral repartia-se entre a cozinha e a botica ou preparação de mezinhas caseiras, por lhe serem reconhecidas propriedades medicinais.

Os colonos-autores que estamos a analisar, no geral, não sentem necessidade de mencionar estas utilizações duplas, por serem do conhecimento dos seus leitores. Essa tendência inverte-se quando se pretende sublinhar que a colónia não só permite manter os tratamentos que tão bem conheciam e praticavam com recurso à flora portuguesa (que se reproduz no Brasil), mas oferece produtos alternativos válidos. Assim sucede com o poejo, mencionado anteriormente aqui por G. S. Sousa, que não só esclarece que esses caldos eram servidos aos doentes⁸⁰, como ainda acrescenta que no Brasil os Índios usavam, com idênticas propriedades terapêuticas, os caldos da fina flor da farinha de mandioca, o carimã⁸¹.

A receita 123 do m. 142 ADB, explica como se preparam os caldos de poejos: cozem-se os poejos, a que se coa a água, que será posteriormente fervida e temperada com sal e uma substância doce (açúcar, mel ou arrobe⁸²), mexendo durante a fervura do caldo com o doce; numa tigela praticamente cheia do caldo dos poejos adiciona-se, por fim, uma pequena quantidade de farinha de trigo, anteriormente diluída em água fria.

O interesse de cruzar as informações (demasiado sucintas) das obras destes colonos em termos de alimentos/medicamentos com outras fontes, como é também o caso dos dicionários, torna-se bem evidente precisamente para a dita “cebolacecê”. Como esclarece Bluteau, assada no borralho e esmagada com óleo rosado, permite obter um emplastro que faz acalmar o ardor das queimaduras e as cura por completo.

⁷⁹ Cardim 1997: 267, na 1ª carta volta a mencionar esta variedade de cebola.

⁸⁰ *Memorial*: 115, cap. 41.

⁸¹ Trata-se de uma farinha muito fina e alva, obtida da mandioca, mas por um processo diferente do descrito para a farinha de pau: as raízes são postas a curtir em água e secam-se sobre uma estrutura de canas sob a qual se mantém o fogo aceso; depois de bem secas, raspa-se-lhes a casca defumada; pisa-se em pilão o miolo branco até se obter um grão finíssimo, que é peneirado (“fica o pó delas tão delgado e mimoso como o de farinha muito boa”, *Memorial*: 115, cap. 41). A farinha de pau, por ser mais resistente, acessível e fácil de comercializar, tinha por consumidores sobretudo a população servil (criadagem e escravos dos portugueses residentes na cidade ou que não possuem roças, pois os das roças têm abundância da raiz que permite fazer farinha fresca) e em contextos ou de escassez alimentar (da população em geral dos engenhos) ou nas viagens (em particular a torna-viagem do Brasil para Portugal).

⁸² Ou seja, xarope de sumo de uva.

Na lista (ilustrativa e não exaustiva) que Cardim apresenta dos legumes idos de Portugal para o Brasil, retoma produtos que, pela sua repetição nas obras dos dois colonos, percebemos serem dos mais emblemáticos da memória gustativa lusa: melão, abóbora e alface (estas duas expressamente indicadas para uso na produção de conservas⁸³); couves, pepinos, rãbãos, nabos, mostarda, hortelã, coentros, endros, funcho e cebolas.

Nas cartas, em que descreve com maior ou menor detalhe as cercas dos colégios e mosteiros visitados, retoma a referência à beringela, alface, couves, abóboras (a propósito da horta da casa da Baía⁸⁴ melões e pepinos (na horta do colégio de Pernambuco⁸⁵). Ervilhas, alhos, gergelim (ou sésamo) e borragens são, por sua vez, produtos que apenas Cardim elenca.

O núcleo comum de hortaliças, legumes e ervas de cheiro encontradas entre os dois autores poderá constituir o que chamaríamos de ingredientes básicos da “panela portuguesa”. Estamos, contudo, conscientes de que os elencos mais sucintos da literatura saída da pena do jesuíta podem decorrer de factores tão distintos (e sempre impossíveis de comprovar) como o gosto do autor, a sua cultura gastronómica ou a das comunidades que frequenta. A verdade é que, sempre que alguém pretende sintetizar, elege para uma lista nuclear denominações genéricas (árvores de espinho, hortaliça de Portugal) ou, dentro das específicas, aquelas que por qualquer razão se lhe afigurem sobrepor-se a um vasto conjunto de alimentos deixados no anonimato.

Com todas estas hortaliças, legumes e ervas aromáticas, que pratos sabemos nós que os portugueses do séc. XVI podiam preparar? Para responder a esta questão do que é o “horizonte de expectativas” culinárias do colono na época, valemo-nos do manuscrito 142 ADB. Aí deparamos com um elevado número de receitas, que, só a avaliar pelos títulos, revelam a centralidade que boa parte destes alimentos assumem na cozinha portuguesa, tanto salgada⁸⁶ como doce⁸⁷.

⁸³ O uso da alface na produção de conservas doces está de acordo com a característica que, como vimos acima, G. S. Sousa destacou desta planta: a sua extrema doçura. Afortunadamente, o *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* permite-nos conhecer como se faziam “Talos de alface” de conserva (r. 48).

⁸⁴ Cardim 1997: 219, 1ª carta.

⁸⁵ Cardim 1997: 249, 1ª carta.

⁸⁶ Deste elenco constam 17 receitas: “Favas verdes e secas” (r. 100), “Ervilhas secas e verdes” (r. 101), “Abóbora de cabaça” (r. 102), “Abóbora de Calecute” (r. 103), “Mescolança” (r. 104, que o autor do manuscrito especifica ser “salada de Italianos”), “Salada portuguesa” (r. 105), “Chicórias e alfices, cruas e cozidas” (r. 106), “Cenouras” (r. 107), “Espargos” (r. 108), “Nabos” (r. 111, que inclui receita também para grelos de nabo), “Couves de azeite” (r. 112), “Espinafres e bredos” (r. 113), “Borragens” (r. 115), “Celgas” (ou acelgas, r. 116), “Misturada” (feita de todas as ervas comestíveis ou verduras, r. 117), “Cebolas” (r. 119) e “Sopas de alho” (r. 120).

⁸⁷ Receitas doces são as 93 (“Filhós de borragem”), a 115 (“Borragens”, que contém uma versão salgada e outra doce) e a 153 (“Abóbora em conserva”). No caso da abóbora, é interessante

Nesta rubrica 1.2. consideraremos apenas as referências à manutenção dos hábitos/receitas portuguesas, reservando para a rubrica 2.2. as acomodações à flora brasílica (que implicam a substituição de ingredientes ou de técnicas pátrias pelas autóctones).

As formas de cocção a que são submetidos estes legumes e verduras são a cozedura e o refogado. No primeiro caso, tratava-se do simples processo de ferver os alimentos em água e sal, os quais, depois de cozidos e escorridos, se temperavam sobretudo com azeite, vinagre e pimenta (a principal especiaria “democratizada” com a empresa dos descobrimentos portugueses). Os legumes e hortaliças “afogadas” (como então se denominava o processo culinário hoje chamado de refogar), por sua vez, eram cozinhados em lume brando, regados de azeite, bem adubados de “cheiros”⁸⁸ (de que os mais comuns são os coentros, hortelã, alhos, endros, cebola, salsa, funcho, manjeriço) e especiarias (além dos orientais açafraão, pimenta, cravinho, também os europeus cominhos e sementes de mostarda)⁸⁹.

Tanto o senhor de engenho como o padre jesuíta fazem menções (no geral breves) a essas duas formas de processamento culinário. As hortaliças cozidas (muito em especial as couves) eram o acompanhamento privilegiado do peixe cozido, conforme refere Fernão Cardim, a propósito do peixe-boi, do qual diz que cozido com couves ou outras “ervas” (leia-se “vegetais”) sabe a vaca⁹⁰.

Menção especial (ainda que sucinta) merecem, da parte de G. S. de Sousa⁹¹, as favas:

Estas favas são em verdes mui saborosas e cozem-se com as cerimónias que se costumam em Portugal e são reimosas como as do Reino e dão em cada bainha quatro, cinco favas e depois de secas se cozem muito bem e não criam bichos como as de Espanha e são muito melhores de cozer.

Pela receita 100 do m. 142 ADB, sabemos que eram consumidas verdes ou secas, podendo ser cozinhadas “afogadas” ou apenas cozidas. Se cruzarmos esta informação com o que o tratado médico de Francisco Fonseca Henriques regista já no séc. XVIII (*sub verbum* Favas, cap. XI, “Dos legumes”), ficamos a saber que por detrás do consumo da leguminosa em verde ou seca radicava

notar que G. S. Sousa mencionara especificamente uma casta de abóboras chamadas de conserva, *Memorial*, cap. 36. O m. 142 permite-nos conhecer em detalhe como se fazia em Portugal esse doce: depois de partida em talhadas e limpa de pevides, a abóbora fica a demolhar durante dois dias e uma noite, para depois ser cozida. Feita esta operação de cocção, será novamente cozida durante nove dias, mas agora em conserva (a receita não especifica se de açúcar ou mel, mas no Brasil certamente optar-se-ia pelo primeiro), até atingir o ponto desejado.

⁸⁸ Vocabúlo usado para designar as plantas aromáticas.

⁸⁹ Sobre a pimenta e as especiarias em geral, vd., respectivamente, Thomaz 1998, 1995.

⁹⁰ Cf. *Do clima e terra do Brasil*, “Dos peixes que há na água salgada”. Cardim 1997: 130.

⁹¹ *Memorial*: 119, cap. 46.

uma distinção social. O médico de D. João V esclarece que, enquanto aquelas “frequentão muyto as mezas lautas”, estas “não passam de alimentar a gente de bayxa sôrte”⁹².

Ao emblemático azeite, base de uma das formas de cozinhar mais usadas no receituário português, recomenda o clérigo autor da r. 100 que se adicionem algumas das ervas de cheiro portuguesas, que, no cap. 36 do seu *Memorial*, G. S. Sousa indica como adaptadas ao solo da Baía: coentros, endros e cebola (verde). Ao nível dos temperos, os ingredientes correspondem à antiquíssima tríade mediterrânea de sal, alho e vinagre, a que se junta a (não menos apreciada pelos refinados gostos das elites endinheiradas romanas e dos seus sucedâneos europeus) pimenta.

Em termos de modo de preparação, há ligeiras diferenças entre a receita de favas verdes e a de favas secas, que detalhamos, por nos revelarem, sobretudo no caso das primeiras, como o produto alimentar a que dá origem a planta mais louvada por G. S. Sousa, o açúcar, entrava na preparação de pratos que não os “doces”. Aliás, basta ler algumas das receitas do *Livro de Cozinha* de Apício⁹³, para percebermos que entronca na herança mediterrânea essa prática, que atravessará oceanos, da cozinha agridoce. Verificamos, de facto, que, quando se trata de preparar favas verdes e tenras, à base do refogado (azeite e aromáticas), se lhes junta açúcar, folhas de alface (que, no caso de serem duras, devem previamente ser cozidas em água e sal, depois espremidas para lhes retirar a água e temperadas com pimenta⁹⁴) e vinagre (que há quem dispense). A receita de favas secas, por seu turno, exige, obrigatoriamente, dois procedimentos sequenciais de cozedura. Primeiro, para amolecer as leguminosas, cozem-se (em água, provavelmente com sal, referência que, embora omissa, se poderá subentender). Depois de escorridas, há duas alternativas de preparação: ou se refogam com os cheiros ou são salteadas, como modernamente se diz, pois, como se lê na receita, “depois de cozidas e escorridas lhes deitarão azeite e alho pisado, e com isto darão uma fervura”.

Como sucede no geral das suas análises sobre as plantas comestíveis, o colono-escritor não descarta, também a propósito das favas, a questão das implicações que têm na saúde dos consumidores. Daí que não deixe de recordar o que seria uma “verdade” que circulava, não só na sabedoria popular mas também nos tratados médicos, e que era a sua natureza indigesta (pois lhes chama “reimosas”⁹⁵).

⁹² Henriques 1721: 255.

⁹³ Vejam-se, a título ilustrativo, as receitas 168 (“*Minutal* à moda de Mácio”), 213 (“*Molho para grou, pato ou frango*”) e 291 (“*Perna cozida*”), em trad. portuguesa. Ornellas e Castro 1997.

⁹⁴ Só nesta forma de preparar as favas entra a pimenta, sob condição de a alface ser dura e necessitar de uma preparação prévia.

⁹⁵ Bluteau, sv “reuma” diz significar “o humor crasso e indigesto de alguns mantimentos”

Embora nenhum dos colonos mencione que boa parte das hortaliças, legumes e aromáticas era usada em cru para a preparação de saladas, essa é uma realidade que o m. 142 ADB deixa não só evidente, pois apresenta duas receitas do género, como permite concluir ser sentida como elemento constituinte da identidade culinária portuguesa. A esta inferência nos leva a presença no referido manuscrito de uma receita de “Salada portuguesa” (r. 105), para mais imediatamente a seguir à “Mescolança” (r. 104), receita que se inicia pelo esclarecimento “É salada de Italianos”. Em comum têm sobretudo dois aspectos: todas as plantas serem cortadas miudamente e receberem o convencional tempero de sal, azeite e vinagre. Por comparação, a salada de Italianos limita-se a folhas de verduras variadas, mas com o cuidado de se elegerem as partes mais tenras. Assim, da borragem, que também figura na salada à portuguesa, aproveitam-se apenas as pétalas das suas flores, ao passo que naquela se usam as folhas. Da alface, aproveitam-se apenas os olhos, enquanto na receita portuguesa se não faz semelhante restrição (indicando-se o genérico alface). A Salada Portuguesa, por sua vez, além das verduras (beldroegas, mastruços, folhas de segurelha e de mostardeira, de alface e borragens), inclui alguns legumes (completamente ausentes da receita à italiana), o pepino e o rábão, e plantas de cheiro bem comuns (alho, verde ou seco, coentros, hortelã e manjeriço). Poderia não ser tão “fina” como a salada à italiana, mas espelhava, seguramente, uma maior variedade de ingredientes, todos eles disponíveis nas hortas dos portugueses de Aquém e Além-Mar.

Para finalizar esta reflexão sobre a aplicação culinária que os colonos “esperariam” dar aos produtos nacionais cultivados nos seus quintais ou comprados nas praças das cidades do “novo Portugal”, valerá a pena evocar a r. 117 do m. 142 ADB, denominada “Misturadas”. No fundo parece uma versão cozida da Salada Portuguesa, conforme se depreende do seu breve conteúdo: “Fazem-se de todas as ervas que se comem, e picar-se-ão muito miúdas com cebola, coentros, hortelã, e se porão a cozer em água que as cubra com seu sal, e depois azeite”.

Em termos de fauna, os portugueses cedo introduziram na colónia o gado de criação do reino (bovino, suíno, caprino, ovino e aves de capoeira)⁹⁶,

e que o vulgo lhe chama “reima”. Henriques 1721 (secção III, cap. XI, “Dos legumes”, sobre as favas) esclarece que apesar de indigestas, as suas cascas, flores e farinha têm propriedades diuréticas, ajudam a combater a gonorreia, sinais do rosto, tosse e hemorroides.

⁹⁶ Fernão Cardim 1997, 217, 1ª carta, ao descrever as terras da Baía, esclarece: “É terra farta de mantimentos, carnes de vaca, porco, galinha, ovelhas, e outras criações; tem 36 engenhos, neles se faz o melhor açúcar de toda a costa”. Nas diversas visitas da comitiva, ao Pe. Visitador sempre são ofertados inúmeros géneros alimentares. A título de exemplo, recorde-se a dádiva dos moradores de Pernambuco: “Foi o padre mui frequentemente visitado do Sr. Bispo, ouvidor-geral, e outros principais da terra, e lhe mandaram muitas vitelas, porcos, perus, galinhas e outras cousas, como conservas, etc.; e pessoa houve que da primeira vez mandou passante de

familiaridade que sai reforçada pelo facto de no Novo Mundo encontrarem algumas das peças de caça comuns no seu território de origem. À cerca das capitânicas de São Vicente e Santo Amaro, escreve G. S. Sousa (cap. 62 da *Descrição verdadeira*, p. 66):

Tem esta capitania muita caça de porcos e veados e outras muitas alimárias e aves e criam-se aqui tantos porcos e tamanhos que os esfolam para fazerem botas e couros de cadeiras e que acham os moradores destas capitânicas mais preciosos e melhor que couro de vacas de que nestas capitânicas há muita quantidade por se na terra darem melhor que em Espanha onde as carnes são muito gordas e gostosas e fazem vantagem às das outras capitânicas por a terra ser mais fria.

Repare-se que o autor, talvez devido às suas origens fidalgas, começa por colocar o foco no que aos animais diz respeito, nos deleites da caça de animais de grande porte. Menciona espécies bem conhecidas e apetecíveis ao paladar português/europeu, servidas às mesas de nobres e reis: o porco do mato ou javali e o veado. Em segundo lugar, a comum criação intensiva de gado (destacando os animais mais comuns: o porco e a vaca, seguidos de ovinos e caprinos). Das aves não faz qualquer discriminação de espécies, mas sabemos, por outras passagem deste autor e de Fernão Cardim, que se tratava de: galinhas, frangões, galos, pombas, patos, gansos (ou adens) e perus (ou galipavos). Pêro de Magalhães Gândavo enfatiza ainda a abundância de aves de caça aquáticas bem conhecidas dos seus compatriotas (perdizes, pombas, rolas, patos, gansos bravos)⁹⁷.

Das vacas destaca o senhor de engenho a boa qualidade da carne (o que traduz no adjetivo “gorda”) e a abundância de leite produzido, utilizado em produtos transformados (de que particulariza a manteiga)⁹⁸. Idênticos elogios merecem ovelhas e cabras, também elas fontes de bom e abundante leite, destinado não só ao fabrico de manteiga (como mencionado no caso anterior), mas também ao de queijos. Natural do Alentejo, logo com uma muito apurada memória gustativa em termos de produtos lácteos vários (entre eles, o queijo), o jesuíta Cardim⁹⁹ dá conta de como o “novo Portugal” permitia

cinquenta cruzados em carnes, farinhas de trigo de Portugal, um quarto de vinho, etc.” A ordem de enumeração das carnes denuncia a sua valoração na dieta do colono: 1º carne bovina (neste caso a mais tenra, de vitela) e suína, seguida das aves de criação (1º o peru, mais nobre e raro; seguido da mais comum e portuguesa/europeia galinha).

⁹⁷ Cf. *História da província de Santa Cruz*, cap. 6 (“Dos animais e bichos venenosos que há nesta província”).

⁹⁸ “as vacas são muito gordas e dão muito leite, de que se faz muita manteiga e as mais coisas de leite que se fazem em Espanha”. *Memorial*: 104, cap. 33.

⁹⁹ Cardim 1997, 238, 1ª carta.

não apenas a reprodução dos produtos pátrios, mas até a sua superação em termos de qualidade:

Tornado à viagem, partimos da aldeia do Espírito Santo para a de Santo António, passámos alguns rios caudais em jangadas, fomos jantar em uma fazenda do colégio, onde um irmão além de outras muitas cousas tinha muito leite, requeijões e natas que faziam esquecer Alentejo.

É muito interessante registar que a única receita que o m. 142 ADB apresenta de produção de queijo (r. 253, denominada simplesmente “Queijos”), explicita que se trata destes mesmos (afamados) queijos, os do Alentejo¹⁰⁰.

Ao longo desta nossa análise, vamo-nos apercebendo de várias menções a especialidades regionais. Aos queijos do Alentejo, junta-se o gado bovino de Entre Douro e Minho, conforme recorda o jesuíta na sua 1ª carta, ao descrever a cerca da casa dos irmãos do Rio de Janeiro (p. 269): “a vaca na bondade e gordura se parece com a de Entre-Douro e Minho”. Ao leitor português da actualidade não passa despercebida esta distinção, pois parece situar pelo menos no séc. XVI a hoje reconhecida Demarcação de Origem Protegida (DOP) de uma espécie bovina criada nessa região, a raça barrosa¹⁰¹.

Sobre o gado suíno, Sousa e Cardim são unânimes em sublinhar que a sua acomodação ao solo e clima do Brasil tem a vantagem de fazer da sua carne um alimento substituto da galinha na dieta dos enfermos. No entanto, do ponto de vista culinário e gastronómico, de imediato, se evidencia uma desvantagem: a carne magra do animal não permite obter toucinhos tão gordos como os dos animais criados em Portugal. A primeira consequência seria uma carência de manteiga de porco (ou banha), gordura de uso comum na culinária portuguesa. Num total de 18 receitas, o m. 142 ADB atesta o muito frequente uso do toucinho para cozer com carnes várias¹⁰² (particularmente as aves)¹⁰³, acompanhadas de pimenta, ou em assados, principalmente usado como

¹⁰⁰ Leia-se: “Os queijos de Alentejo se fazem desta maneira. Coado o leite por um pano de lã ou dois, e dois de linho, e coalhado pelo modo sobredito, se tira com uma escudela, e deitando-o dentro dos cintos se desfaz muito bem e miudamente; indo-se trabalhando e apertando o queijo, sai o soro ruço; em saindo o soro branco está o queijo feito, e não se aperta mais com ele, porque é já a manteiga, deita-se-lhe seu sal e deixa-se estar. Advirta-se que os tais queijos até não suarem muito bem, não são bons para comer”. Esta receita é antecedida por uma de “Requeijão” (r. 252). Note-se que no m. 142 ADB também se encontra referência a um outro queijo “demarcado”, ainda hoje comercializado e afamado, a que o autor chama “queijo dos flamengos” (o moderno Queijo Flamengo), um dos ingredientes da “Receita de sopa de queijo / Sopa de queijo” (r. 279).

¹⁰¹ Sobre esta raça e respectiva carne DOP, vd. o sítio da internet: <http://www.carnebarrosa.com/index.asp?p=r> (acedido em 4 de abril de 2015).

¹⁰² Cf. r. 12 (“Desfeito”, de carneiro ou outra carne) e r. 23 (lebre).

¹⁰³ Os perus (então denominadas “galinhas do peru”, r. 21), as codornizes (r. 27), os tordos (r. 28), os pardais (r. 30) e a “Galinha mourisca” (ou seja à moda dos mouros; r. 35) constituem um conjunto de pratos confeccionados segundo um ou dois tipos comuns: cozidos e comidos

recheio. Uma única vez, surge em receita de legumes (r. 142, “Beringelas”). Tanto se cozinhava com ou sem courato, dependendo das receitas (sem ele, aparece na única receita doce em que é ingrediente principal: a “torta de toucinho”, r. 228)¹⁰⁴. A banha usada a par de toucinho derretido¹⁰⁵ ou cada um isoladamente são outros usos presentes no receituário em confrontação¹⁰⁶. Há ainda uma receita que ensina a conservar o toucinho em boas condições um ano inteiro (r. 18) e outras duas que atestam que, em determinados casos se “exigia” não um toucinho qualquer, mas um que fosse particularmente gordo¹⁰⁷. Em particular esta era uma “memória gustativa” que os colonos teriam, em determinadas regiões do Brasil, muita dificuldade em pôr em prática.

Conscientes desta “saúde” alimentar, os colonos-escritores procuram por um lado sugerir uma (ainda que vã) esperança de um dia se poder vir a produzir azeite a partir do fruto das oliveiras plantadas no Brasil, além de asseverarem que há pescado cartilagíneo cuja abundante gordura era usada para transformar em banha. G. S. Sousa, já no termo da sua descrição da fertilidade da terra de São Vicente, menciona “e também há nesta terra algumas oliveiras que dão fruto”¹⁰⁸. Parece que o autor quer incutir no seu leitor e nos Portugueses que equacionassem a possibilidade de virem viver para as Índias Ocidentais a confiança de que poderiam esperar continuar a obter aí o fruto que permitiria produzir o azeite, uma das principais gorduras usadas na cozinha. Uma vez mais recorremos ao m. 142 ADB para clarificarmos melhor quais seriam os “horizontes de expectativas” do séc XVI em termos de uso culinário do azeite¹⁰⁹. A receita 134 (“Azeite”) especifica que a quantidade

com pimenta; assados, recheados de toucinho. O facto de estas receitas respeitarem uma ordem sequencial também decorre desse uso das mesmas receitas-base.

¹⁰⁴ Também na r. 37 (“Outro modo de recheiar frangos”).

¹⁰⁵ Os dois na mesma receita aparecem em: “Cabidela de murcianas” (r. 41); em alternância, na “Galinha mourisca” (r. 35).

¹⁰⁶ Receitas em que se usa em simultâneo toucinho e toucinho derretido (em substituição da banha): “Outro modo” (de recheiar frangos, r. 39); ou em que se usa apenas toucinho (“Empada de vitela, r. 249); ou apenas toucinho derretido (“Frangos assados e recheados”, r. 36). A banha utiliza-se como gordura para fritar os “Pastéis esfolhados fritos / Pastéis fritos” (r. 275).

¹⁰⁷ Cf. r. 221 (“Mondongo de carneiro e de cabrito, que é o mesmo”) e r. 222 (“De como se fará o branco”).

¹⁰⁸ *Descrição Verdadeira*: 66, cap. 62.

¹⁰⁹ Não esqueçamos, no entanto, que uma das funções primordiais do azeite, desde a Antiguidade greco-romana era a iluminação. Daí as diversas referências que os colonos fazem aos substitutos locais do azeite de oliveira para as candeias. G. S. Sousa menciona o óleo de copaíba, alertando que cedo deixou de ser usado para essa função utilitária doméstica, pois descobriram-lhe propriedades medicinais, de que afirma “óleo santíssimo em virtudes, o qual é de cor e clareza de azeite”, *Memorial*: 135, cap. 58. O mesmo autor informa que o fruto do pino era usado para essa finalidade (“bagos tamanhos como avelãs todos cheios de bicos, cada um destes bagos tem dentro um grão pardo tamanho como um feijão, o qual pisado se desfaz todo em azeite que serve na candeia”, *Memorial*: 138, cap. 61. Mas este combustível também se obtinha de outras matérias-primas, estas de origem animal. Disso nos dão conta tanto o

q.b. é menor quando se junta ao mel, esclarece como deve ser usado nos refogados (em que é a base do preparado) e explica que o seu emprego com a carne deve ser evitado (por ser considerado prejudicial à saúde). No que se refere ao seu uso na preparação de refogados, a informação é particularmente interessante, pois esclarece o que nas receitas se supõe seja do conhecimento do cozinheiro. Neste caso em concreto, informa que, após uma breve fervura das ervas aromáticas (os “cheiros”), se deve acrescentar um pouco de água ou vinagre, mas com o cuidado de se ir mexendo sempre e de a cozedura se fazer em lume brando. O seu uso como tempero de legumes crus já ficou suficientemente atestado.

Mas como vimos, além do azeite extraído da azeitona, os portugueses recorriam abundantemente na sua cozinha ao toucinho e à banha de porco. Tranquilizem-se, neste campo, os mais apegados aos hábitos da memória gustativa pátria. Como esclarece G. S. Sousa, o peixe-boi permitir-lhes-á manter (ainda que numa versão luso-brasileira) o acesso a produtos não apenas idênticos, mas (num discurso verdadeiramente vocacionado para incentivar a captação de mais colonos) mesmo de melhor sabor¹¹⁰. Conforme esclarece¹¹¹, os portugueses valem-se da sua experiência e hábitos culinários, no tratamento dado a esse gigantesco pescado:

o qual levam atado a terra ou ao barco onde o esfolam como novilho, cuja carne é muito gorda e saborosa e tem o rabo como toucinho sem ter nele nenhuma carne magra, o qual derretem como banha de porco e se desfaz todo em manteiga e é como a de porco e tem muito melhor sabor.

Fica, através desta alusão a um animal tão exótico, confirmada a ideia de que a banha e o toucinho eram ambos ingredientes principais da identidade gastronómica lusa. Não se pode, no entanto, julgar que no território descoberto o colono depararia com iguais condições geoclimáticas, variável que resultava em que, no que ao porco europeu diz respeito, se verificassem diferenças regionais nas carnes produzidas. Como assevera ainda o senhor de engenhos na Baía, outras capitánias há em que os colonos não terão dificuldades em obter animais com toucinhos (e por consequência banha)

senhor de engenhos (ao mencionar os aproveitamentos do peixe-serra, tubarão e lixa — que não só fornecem azeite “que serve para a candeia”, como breu, produto usado na calafetagem dos barcos (*Memorial*: 198, cap. 128), como o jesuíta Cardim 1997 (a propósito da baleia e do tubarão, respectivamente p. 132-133 e 134-136 da 1ª carta).

¹¹⁰ Sobre a adaptação do porco europeu às condições geoclimáticas da América portuguesa e algumas das alternativas que os colonos encontraram em animais autóctones (sobretudo pescado de grande porte) para satisfazer a sua memória gustativa da banha e do toucinho, leia-se o recente trabalho de Santos-Conceição-Bracht 2013.

¹¹¹ *Memorial*: 198 sq, cap. 129.

idênticos aos da lusa pátria. Mas mesmo a criação de exemplares magros e ao contrário do que poderiam numa primeira impressão deduzir os compatriotas residentes em Portugal, traduz-se num ganho, no âmbito mais específico da alimentação dos enfermos.

A porca pare infinidade de leitões, os quais são muito tenros e saborosos [...]. A carne dos porcos é muito sadia e saborosa, a qual se dá aos doentes como galinhas e come-se todo o ano e em nenhum tempo é prejudicial, mas não fazem os toucinhos tão gordos como em Portugal, salvo os que se criam na capitania de São Vicente e na do Rio de Janeiro¹¹².

Ou seja, os porcos magros apresentam uma carne de qualidade idêntica ou, nas palavras do padre jesuíta¹¹³, superiores à da tradicional carne servida aos doentes, a galinha!

Este passo leva-nos a considerar a rubrica das aves domésticas. G. S. Sousa não se coíbe de elogiar a maior fertilidade da colónia para a criação destas aves, se bem que não esconda as limitações que, por via de alguns predadores répteis, se colocam à criação doméstica das pombas, conforme se lê no capítulo dedicado ao gado que veio de Espanha¹¹⁴:

As galinhas da Baía são maiores e mais gordas que as de Portugal e grandes poedeiras e muito saborosas, mas é de espantar que como são de três meses esperam o galo e os frangãos da mesma idade esperam e tomam as fêmeas, os quais são feitos galos e tão tenros e saborosos e gordos como se não vêem em outra parte. As pombas de Espanha se dão na Baía mas fazem-lhe muito nojo as cobras que lhes comem os ovos e seus filhos, pelo que se não podem criar em pombais. Os galipavos se criam também e fazem tão formosos como em Espanha e de vantagem, cuja carne é muito gorda e saborosa, os quais se criam sem mais cerimónias que as galinhas e também se dão muito bem os patos e gansos de Espanha cuja carne é muito gorda e saborosa.

De entre as vantagens da terra brasílica no que toca à criação de galináceos, o destaque recai sobre a produção mais elevada de ovos de galinha, a maior rapidez no crescimento das aves (nomeadamente no tempo que leva um frangão a passar a galo) e na maior facilidade em criar o prestigiado galináceo americano, por isso chamado peru (ou galipavo, como aqui sucede, ou ainda galinha de Peru, como vimos para o m. 142 ADB, r. 21). Confirma, de forma inequívoca, Fernão Cardim o estatuto de “ave de festa” de que gozava este

¹¹² *Memorial*: 105, cap. 33.

¹¹³ Cf. cap. “Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil” do tratado *Do clima e terra do Brasil*. Cardim 1997: 158.

¹¹⁴ *Memorial*: 105, cap. 33.

último, quando escreve, no capítulo “Dos animais, árvores, ervas, que vieram de Portugal e se dão no Brasil” do tratado *Do clima e terra do Brasil*¹¹⁵, “As galinhas de Peru [...] não há convite onde não entrem”. Concretiza essa ideia, no que escreve, no dia 21 de novembro, já de regresso à capitania de Espírito Santo, sobre a visita ao colégio desse lugar. Nessa ocasião, o administrador do colégio e outros locais enviaram ao Pe. Visitador presentes de boas vindas, em géneros alimentares, de que enumera: “e logo mandou [o Administrador] dous perus, e os da terra mandaram vitelas, porcos, vacas e outras muitas cousas, conforme possibilidade e caridade de cada um”¹¹⁶.

O facto de caber à figura mais grada ofertar perus parece-nos decorrer do grande prestígio que a ave tinha numa gastronomia requintada.

Vejamos, de seguida, mais atentamente, como é da integração de produtos e técnicas do Novo Mundo nas receitas do Velho Mundo (e vice-versa) que nasce uma gastronomia luso-brasileira.

2. RECEITAS DO NOVO MUNDO: OS GOSTOS LUSO-BRASILEIROS

A novidade que maior impacto produz na memória gustativa do colono português, já o anunciámos atrás, reside na substituição da farinha de trigo por farinha de mandioca. Mas, sem sairmos ainda do domínio da flora, as frutas vêm logo a seguir entre as novidades mais destacadas. As cercas dos mosteiros, descritas por Fernão Cardim, sintetizam de forma lapidar essa coabitação de alimentos trazidos de terras de Espanha com outros nativos do Brasil ou transplantados de outros lugares do império dos colonos.

Atentemos na descrição datada de 14 de julho de 1584, a propósito do espaço do colégio de Jesuítas de Pernambuco onde foi servida a merenda à comitiva do Pe. Visitador¹¹⁷:

À tarde fomos merendar à horta, que tem muito grande, e dentro nela um jardim fechado com muitas ervas cheirosas, e duas ruas de pilares de tijolo com parreiras, e uma fruta que chamam maracujá, sadia, gostosa e refresca muito o sangue em tempo de calma¹¹⁸ tem ponta de azedo, é fruta estimada. Tem um grande romeiral de que colhem carros de romã, figueiras de Portugal, e outras frutas da terra. E tantos melões, que não há esgotá-los, com muitos pepinos e outras comodidades. Também tem um poço, fonte e tanque, ainda que não é necessário para as

¹¹⁵ Cardim 1997: 159.

¹¹⁶ Cardim 1997: 258, 1ª carta.

¹¹⁷ Cardim 1997: 250, 1ª carta.

¹¹⁸ “Tempo de calma” é a expressão da época para indicar “calor excessivo”, resultante da ausência de ventos (refrescantes).

laranjeiras, porque o céu as rega: o jardim é o melhor e mais alegre que vi no Brasil, e se estiveram em Portugal se pudera chamar jardim.

Daqui se depreende que uma boa, farta e variada horta luso-brasileira era, primeiro que tudo, marcada pelos produtos indispensáveis à gastronomia portuguesa, a saber: as ervas de cheiro (que não só serviam para fins culinários, mas também para aromatizar ambientes, além de poderem entrar em preparados medicinais), as frutas de árvores originárias do solo pátrio (uvas, armadas em parreiral suspenso, de acordo com a prática portuguesa, romãs, figos e laranjas) e os frutos de plantas da terra pátria (melões e pepinos)¹¹⁹. Das frutas locais faz referência, neste passo, apenas ao maracujá. A nosso ver, o facto de vir mencionado a seguir às parreiras poderá decorrer de também se tratar de uma planta trepadeira, que aproveitaria da colunata criada para aquelas. Na descrição que fizera, anteriormente, dos bens do Colégio de Jesuítas da cidade da Baía¹²⁰, além das árvores de espinho e das parreiras, destaca, dentre os frutos autóctones, dois que sabemos (graças sobretudo às detalhadas referências que lhes faz G. S. Sousa) serem abundantes e muito apreciados, o ananás e a pacoba ou banana¹²¹, a que se junta o coqueiro. Aliás, também Gabriel Soares de Sousa dera conta na sua *Descrição verdadeira*¹²² de como a convivência de flora oriunda dos três continentes em que os portugueses instalaram colónias ou entrepostos comerciais reflete a integração luso-afro-indiana. Desses quintais “lusófonos” nos dá conta quando, sobre as casas dos moradores da cidade de Salvador da Baía destaca “seus quintais, os quais estão povoados de palmeiras carregadas de cocos, outros de tamareiras e parreiras”. Da Ásia era natural o coqueiro, da África a palmeira e da Europa/Portugal a parreira.

¹¹⁹ Pêro de Magalhães Gândavo não difere dos outros dois colonos nesta rubrica, uma vez que as plantas/frutas portuguesas que menciona darem-se bem no Brasil são esses mesmos (e por esta ordem): melões, pepinos, romãs, figos de muitas variedades, uvas, cidras limões e laranjas (cap. 5 da *História da província*).

¹²⁰ Cardim 1997: 219, 1ª carta.

¹²¹ Sobre o ananás, leia-se o cap. 57 do *Memorial*: 133: “Não foi descuido deixar os ananases para este lugar por esquecimento, mas deixamo-los para ele porque se lhe déramos o primeiro, que é o seu, não se puseram os olhos nas frutas declaradas no capítulo atrás e para o pormos só, pois se lhe não podia dar companhia que convém a seus merecimentos”. Da pacoba escreve: “Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quais se faz a marmelada muito sofrível, as quais concertam como as beringelas e são muito gostosas e cozidas no açúcar com canela são estremadas e passadas ao sol sabem a pêssegos passados”, *Memorial*: 123, cap. 50. Além da referência à excelência do gosto da pacoba cozida, o trecho em apreço fornece-nos muitas outras informações sobre os requintes da gastronomia portuguesa, não alheia a um sector de consumidores com necessidades especiais, os doentes. Como vemos, a tradição lusa de servir maçãs assadas aos doentes acomoda-se aos frutos naturais da colónia.

¹²² *Descrição verdadeira*: 83, cap. 10.

Merece também destaque a descrição da cerca do colégio do Rio de Janeiro, onde chegou a comitiva a 20 de dezembro desse mesmo ano. Aquela, por contraste com as anteriores, vem “desenhada” como uma horta exclusivamente portuguesa¹²³:

A cerca é cousa formosa; tem muito mais laranjeiras que as duas cercas de Évora, com um tanque e fonte; mas não se bebe dela por a água ser salobra; muitos marmeleiros, romeiras, limeiras, limoeiros e outros frutos da terra. Também tem uma vinha que dá boas uvas, os melões se dão no refeitório quase meio ano, e são finos, nem faltam couves mercianas bem duras, alfaces, rábãos e outros géneros de hortaliça de Portugal em abundância: o refeitório é bem provido de necessário.

Igualmente significativas são as integrações luso-brasileiras que, por via de uma fauna bem diversa, os colonos produzem ao nível de pratos de carne ou peixe.

A ordem pela qual abordaremos o aparecimento de gostos novos, nascidos da fusão entre a identidade culinária trazida e a recém-descoberta, será a mesma do ponto 1.1. Assim, começaremos pelos doces e pão, para concluirmos com os preparados ditos “salgados”.

2.1. O novo gosto luso-brasileiro: doces & pão

Conforme já notámos antes, a principal novidade/acomodação reside na farinha de mandioca. Embora possa passar despercebido, um importante aspeto a ter em conta na substituição do uso da farinha do reino (nome por que era conhecida a farinha de trigo, já que, como vimos, era maioritariamente importada de Portugal) por farinha de mandioca é a “justificação” dietética para essa alteração¹²⁴. Este tipo de explicação encontramos-la, precisamente, em G. S. Sousa¹²⁵:

[...] e porque tudo é a mandioca concluíamos que o mantimento dela é melhor que se sabe, tirado o do bom trigo, porque pão de trigo no¹²⁶ mar, de milho, de

¹²³ Cardim 1997: 268-269, 1^a carta.

¹²⁴ Note-se que o adjectivo “dietética” se emprega no seu sentido etimológico (de origem grega: *diaita*) de “modo de vida”, conceito que engloba, de acordo com os primeiros escritos sobre a matéria (contidos no corpus *hippocraticum*), os seguintes domínios da vida humana: alimentação, exercício físico, condições de habitação, do clima e da terra onde se vive, actividade profissional e repouso (sono e morfologia do leito). Sobre o sentido originário e clássico de *diaita*, vd.: Jouanna 2012, Soares 2013.

¹²⁵ *Memorial*: 116, cap. 43.

¹²⁶ Albuquerque tem “no” enquanto a leitura da 3^a edição de Varnhagem apresenta “do”. Ambas podem ser entendidas como indicando “trigo cultivado nas terras ultramarinas” ou então reconhecemos à expressão “pão de trigo no mar” o sentido de “pão de trigo cozido/comido embarcado” e à expressão “pão de trigo do mar” o sentido de “pão de trigo vindo por/do mar”. Esta

centeio, de cevada, não presta a par do da mandioca, arroz, inhames e cocos. Milho de Guiné se dá na Baía, como ao diante se verá, mas não se tem lá por mantimento, que a mandioca é mais sadia e proveitosa que pão de bom trigo por ser de mais digestão e por se averiguar por tal. Os governadores Tomé de Souza, D. Duarte e Mem de Sá não comiam no Brasil pão de trigo por se não darem bem com ele e assim o fazem muitas outras pessoas.

Neste passo o autor, que viveu no Brasil 17 anos, espelha o quanto os primeiros colonos se sentiam divididos entre: a identidade gastronómica da cultura portuguesa (em que foram criados e viveram boa parte da sua vida); a acomodação gastronómica exigida pelas condições naturais do novo ecossistema; a adaptação do organismo a essas alterações alimentares e geoclimáticas. O trecho transcrito evidencia que só se põe em causa a superioridade do bom trigo em relação à mandioca, quando o português está embarcado ou vive no Brasil. No fundo, a mensagem que o senhor de engenho passa assenta na mais clássica tradição dietética de matriz hipocrática, pois estabelece uma estreita cadeia de implicações entre saúde, alimentos e meio ambiente (dos indivíduos e dos alimentos). Nada melhor para conferir *auctoritas* a esta inter-relação do que apresentar, por testemunhas dessa boa adaptação ao padrão gastronómico brasileiro, figuras gradas da governação colonial portuguesa, i. e., os três primeiros governadores-gerais das terras do Brasil (Tomé de Sousa, entre 1549 e 1553; Duarte da Costa, entre 1553 e 1558; Mem de Sá, entre 1558 e 1572).

Consideremos, de seguida, que receitas levadas do velho Portugal se viram reconfiguradas. O receituário luso-brasileiro nasce, como veremos de seguida, não apenas da confluência de ingredientes e técnicas antigas e novas (aos olhos dos colonos), mas tem uma incidência renovadora mais profunda. Na verdade, a comunidade dos consumidores portugueses leva, com as suas exigências de paladar e tradição culinária, à alteração da própria técnica de produção da farinha de mandioca¹²⁷. Em termos de receituário indígena, constatamos que os beijus acomodam as filhoses mouriscas e os biscoitos, e a tapioca as filhoses comuns.

última leitura tem a vantagem de concordar com a ideia exposta no cap. anterior (42), segundo a qual a farinha de trigo que chegava do reino à Baía (por mar, em navios) era de má qualidade.

¹²⁷ Segundo o autor, a “intromissão” do colono na culinária indígena atinge a própria técnica de cozedura do alimento básico que é a farinha de mandioca fresca, como se lê no cap. 41 do *Memorial*: 114: “Os portugueses não a querem curtida mais que até dar a casca, com a qual mandam misturar algumas raízes de mandioca crua, com o que fica a farinha mais alva e doce, e desta maneira se aproveitam da mandioca, a qual farinha fresca dura sem se danar cinco a seis dias, mas faz-se seca e quem é bem servido em sua casa, come-a sempre fresca e quente”.

Sobre os beijus¹²⁸, apesar de comparados à filhós, pela sua fina espessura, sabemos que não eram fritos em azeite, como aquela, mas assadas em alguidar de barro, sobre o lume, segundo a técnica de confecção indígena. No entanto, G. S. Sousa esclarece que as mulheres portuguesas aprimoraram a receita autóctone, modificação que consiste em deixar os beijus tão finos como hóstias, bem secos e torrados. Estes são beijus luso-brasileiros, cuja aparência os compatriotas do autor podem imaginar, uma vez que lhes diz que “ficam tão delgadas como filhós mourisca”¹²⁹. Esse elemento distintivo da intromissão da arte culinária portuguesa na receita dos beijus, ou seja, o elevado estágio de cozedura a que eram sujeitos (a ponto de ficarem “muito secos e torrados”) ganha um novo sentido se o cruzarmos com o verbete “beiju” do léxico setecentista de Rafael Bluteau. Aí se lê:

Desta [farinha] fazem os *Beijus*, que são uns pequenos bolos alvíssimos e delicadíssimos, que é o comer mais mimoso, ou em quanto moles e frescos, ou depois de duros e torrados. Estes se guardam por muito tempo e chamam-lhe os Índios *Miapiatâ*, que vale o mesmo que *Biscouto*.

Daqui deduzimos a identificação que os colonos naturalmente fariam entre o beiju seco e o biscoito português, usado como mantimento obrigatório pelos tripulantes e viajantes das carreiras marítimas durante os Descobrimentos. Tratava-se, como o próprio nome “biscoito” etimologicamente sugere, de uma espécie de pão ázimo duro, bem cozido, ou dizendo melhor, “duas vezes” (lat. *bis*) “cozido” (lat. *coctus*).

Quanto à outra iguaria indígena mencionada por G. S. Sousa, a tapioca, difere dos beijus na espessura, consistência e interferência na digestão. Escreve o autor:

são beijus tão saborosos e sadios e de boa digestão que é o mantimento que se usa entre gente de primor, o que foi inventado pelas mulheres portuguesas, que o gentio não usava delas. Fazem mais desta mesma massa tapiocas, as quais são grossas como filhós de polme e moles e fazem-se no mesmo alguidar como

¹²⁸ Iguaria que todos os três colonos-escritores mencionam: Pêro de Magalhães Gândavo (*História da província*, cap. 5), Fernão Cardim 1997 (cap. “Das ervas que são fruto e se comem”), e Gabriel Soares de Sousa (*Memorial*, cap. 38).

¹²⁹ O uso do adjectivo de conotação cultural “mourisco” autoriza-nos a deduzir que a filhós que não era mourisca (isto é que não era tão delgada como hóstia) seria entendida, por oposição, como “filhós portuguesa”.

beijus, mas não são de tão boa digestão nem tão saudáveis e querem-se comidas quentes e com leite têm muita graça e com açúcar clarificado também.

O parentesco com as filhoses portuguesas é bem nítido, na referência à consistência da massa. A receita 92 do manuscrito 142 ADB permite-nos conhecer, em pormenor, qual o preparado culinário das filhoses, a saber: um polme de farinha desfeita em água ou leite (a adição de ovos batidos a esta massa é opcional), a ser levado, em doses pequenas, a fritar numa sertã com azeite a ferver, as quais se vão virando. Depois de fritas, as filhoses são passadas por mel antes de comer. No Novo Mundo, onde abunda o açúcar, compreendemos que G. S. Sousa indique que as tapiocas, quais filhoses, são envolvidas numa substância doce, depois de retiradas do lume, e que esse produto seja não o mel, mas o açúcar.

Note-se que envolver em açúcar as massas já cozinhadas é um procedimento que reaparece numa outra receita portuguesa bem conhecida da época, a beilhós, de que o senhor de engenho também fala, no cap. 42 do seu *Memorial*, a propósito dos usos da farinha de carimã. Aí é este o paralelo evocado, uma vez que não estamos já perante um polme feito à base apenas de farinha e água (ou leite, como se indica na r. 92 do m. 142 ADB), usado nos beijus. No caso da beilhós (r. 94, *idem*) a base é uma massa de pão lêveda (farinha, água e fermento), enriquecida com ovos batidos com água ou leite. Seguramente por isso, por conhecer as diferenças entre a receita da filhós e da beilhós, escreve, a propósito do aproveitamento da farinha de carimã para a culinária doce trazida na bagagem cultural das mulheres portuguesas, o seguinte:

Dela também fazem os portugueses muito pão e bolos amassados com leite e gemas de ovos e desta mesma massa fazem mil invenções de beilhós mais saborosas que de farinha de trigo com os mesmos materiais; e pelas festas fazem as frutas doces com a massa deste carimã em lugar da farinha de trigo; e se a que vai à Baía do Reino não é muito alva e fresca, querem as mulheres antes a farinha do carimã que é alvíssima e lavra-se melhor, com qual fazem tudo muito primoroso.

A arte culinária das mulheres portuguesas merece aqui um muito concreto elogio, uma vez que as “criações”/“invenções” feitas a partir da matriz que é a beilhós, nas palavras deste crítico gastronómico *avant la lettre*, superam o receituário-mãe e merecem um rótulo de excelência, contido no adjetivo “primoroso”. Este passo permite-nos igualmente perceber como, além das receitas, também o protocolo da diferenciação entre pratos diários e de festa faz parte do património gastronómico dos colonos portugueses. Mais: denunciam-se alguns dos problemas de qualidade por que passavam os produtos alimentares importados do longínquo reino. Mesmo que na origem o produto embarcado fosse de primeira e estivesse nas melhores condições (o que nem

sempre sucederia), factores como o acondicionamento e a manipulação, a que forçosamente eram sujeitos em tão demorado transporte, comprometiam o estado em que chegava às mãos do consumidor.

O detalhe com que G. S. Sousa descreve o processo de confecção das receitas portuguesas adaptadas, a familiaridade que revela com as receitas de origem e os comentários, de boca experimentada, que tece permitem-nos vislumbrar, por detrás da figura do senhor de engenho, um homem habituado a presenciar os rituais da cozinha.

Embora não ofereça tantos detalhes sobre as receitas de doces portuguesas feitos com farinha de mandioca, o jesuíta Fernão Cardim apresenta no capítulo em que dela fala o seguinte elenco de receitas: “bolos, coscorões, tartes, empanadilhas, queijadinhas de açúcar, etc.”¹³⁰. O emprego da abreviatura “etc.” revela tratar-se de uma listagem exemplificativa e deve reflectir produtos que podemos, de alguma forma, considerar como emblemáticos da doçaria e gastronomia portuguesas. Uma vez mais se revela bastante esclarecedora a comparação com as receitas do manuscrito 142 ADB, pois nos permite especular sobre o “horizonte de expectativas” do português de Quinhentos, ao ler a referência a estes doces.

Assim, as receitas de bolos presentes nas *Receitas de cozinha de um frade português do séc. XVI* são as seguintes:

- “Bolos de Açúcar” (r. 213): feitos de pão, açúcar, manteiga, água de flor, ovos e o que mais se quiser.
- “Bolos de Bacia”¹³¹ (r. 204): massa lêveda esticada ao tamanho de uma bacia, bem fina, coberta de açúcar em ponto e manteiga, em camadas sucessivas, do tamanho que se quiser; vai a cozer ao forno.
- “Bolos Recheados” (r. 218): também se fazem com camadas de massa, que se recheiam com preparados diversos, só que tanto podem ser fritos em manteiga como assados no forno.
- “Bolos de Manteiga” (r. 225): farinha amassada com açúcar, água de flor, manteiga, ovos e fermento.
- Bolos de Mel (r. 256): farinha amassada com água de flor e erva-doce, amêndoas pisadas e azeite, gordura que dispensa a necessidade de polvilhar o papel em que são colocados para ir ao forno.
- Bolos Podres (r. 205): farinha, açúcar, manteiga, gemas de ovos, vinho branco, água de flor e fermento, massa que deve ser bem sovada.

¹³⁰ Cadrim 1997: 110, cap. “Das ervas que dão fruto e se comem”.

¹³¹ Aqui usada não com o sentido de “tigela”, mas de “tabuleiro” ou “lata” de ir ao forno.

- Bolos Podres de Azeite e Mel (r. 199): além da farinha, água e fermento, marcam presença algumas especiarias e o mel e azeite, que dão nome à receita.

Perante este *corpus* de ingredientes, ilustrativo do que tradicionalmente o português carregava na bagagem da sua memória gustativa, detetamos o que podemos designar de ingredientes base, com uma recorrência bastante elevada nas receitas: a água de flor, o azeite e/ou a manteiga, o mel e/ou o açúcar. Consciente de que estes seriam produtos que os colonos gostariam de continuar a consumir no Novo Portugal, G. S. de Sousa dá informações ao longo dos seus dois tratados que atestam a disponibilidade que deles haveria na colónia. A água de flor (que sabemos ser de laranjeira) tinha no Brasil produção assegurada na Vila de Porto Seguro, donde era levada para comercializar na Baía¹³². Não se tratava apenas de tranquilizar a ansiedade dos seus compatriotas quanto à disponibilidade na colónia de um produto a que estava tão habituado o seu paladar, mas também de os conquistar para uma terra onde as delícias pátrias atingiam qualidade superior à que estavam habituados. Desse refinamento do produto pátrio dá conta o autor, quando escreve, no cap. 34 do seu *Memorial*, dedicado às árvores de Espanha: “As laranjeiras se fazem muito grandes e formosas e tomam muita flor, de que se faz água mui fina e de mais suave cheiro que a de Portugal”.

Quanto às gorduras usadas na cozinha, o azeite e a manteiga, a informação disponibilizada pelo autor visa, uma vez mais, assegurar aos seus compatriotas a possibilidade de manterem os hábitos pátrios. Se do azeite feito do fruto da oliveira, como já vimos, deixa apenas uma sugestão subliminar de que teria potencial de vir a ser produzido, a propósito da manteiga sabemos que se produzia já em abundância. Esta gordura, de origem animal, obtinham-na tanto de leite de vaca, de ovelha e cabra, como de peixe-boi. No que diz respeito aos adoçantes, além do açúcar, produzido em larga escala no Brasil, os colonos que desejassem matar saudades do gosto do mel, a que o seu paladar europeu tão habituado estava, podiam igualmente fazê-lo¹³³.

Retomando o elenco de iguarias portuguesas apresentado por Fernão Cardim, o segundo doce a ser mencionado são os “coscorões”, que, segundo a receita 226 do manuscrito 142 ADB, consiste numa massa feita de farinha, ovos, azeite, açúcar, sal, água de flor, fermento e vinho. Depois de levdar, é estendida com uma cana e vai a fritar em azeite. Retirados do lume, os

¹³² Leia-se cap. 36 da *Descrição verdadeira*: “...e a vila de Porto Seguro está mais danificada e falta de moradores em a qual se dão as canas-de-açúcar muito bem e muitas uvas, figos, romãs e todas as frutas de espinho, onde a água de flor é finíssima e se leva à Baía a vender por tal”.

¹³³ No cap. 165 do *Memorial*, dedicado às abelhas, a respeito do mel o autor apenas refere a sua boa ou má qualidade e dá, em alguns casos, indicações da cor (baço ou alvo).

coscorões são passados por mel quente e polvilhados de canela. Segue-se a “empanadilha”, de que apenas temos uma descrição no *Vocabulário* setecentista de Rafael Bluteau, que a define como “massa de especiarias com a forma de uma empadinha compridinha”¹³⁴. Várias receitas de empanadilha figuram, no entanto, na *Arte de Cocina*, do cozinheiro da corte espanhola Francisco Martinez Montiño. Estas nos dão a saber quer a forma de preparar a massa de fora (em que a farinha de trigo era ingrediente obrigatório, substituído no Brasil pela farinha de mandioca), quer o recheio, podendo ambas ser doces ou salgados¹³⁵.

No termo dessa lista de doces tradicionais portugueses surgem as “queijadinhas de açúcar”, o único desses mimos a merecer uma segunda menção especial na obra do padre jesuíta. O contexto em que esta nova ocorrência se dá revela bem, a nosso ver, quer o estatuto de símbolo da portugalidade quer de produto de distinção social que um bem alimentar pode ter. Na carta escrita a 16 de outubro de 1585, dando conta do périplo do Pe. Visitador da Companhia de Jesus e sua comitiva, Fernão Cardim regista o seguinte episódio:

eis que desce de um alto monte uma índia vestida como costumam, com uma porcelana da Índia, cheia de queijadinhas de açúcar, com um grande púcaro de água fria; dizendo que aquilo mandava seu senhor ao padre provincial José.

De toda a comitiva, que incluía o emissário vindo de Portugal, o Pe. Visitador, o único a ser agraciado com um “refresco” é o Pe. José de Anchieta. Este cenário resulta num quadro de consagração literária do encontro entre Portugal (materializado num doce), as Índias Orientais (que a porcelana representa) e as Índias Ocidentais (que a serve encarna). Fica assim retratada, de forma lapidar, a verdadeira odisseia de sabores que a expansão portuguesa estimulou. Para conhecermos a receita propriamente dita, temos de recorrer tanto ao manuscrito 142 ADB, que apresenta uma receita (a 206) de “queijadas”, como à *Arte de Cocina* de Francisco Martinez Montiño, com as suas receitas de “Quesadillas de quajada fritas” (p. 185) e “Quesadillas de horno” (p. 186). Por ser mais descritiva, a receita do autor espanhol é fundamental para percebermos a receita compilada no livro do frade português, bastante abreviada. Só a comparação entre uma e outras nos permite perceber que o recheio das queijadas (ou queijadinhas, diminutivo alusivo ao seu tamanho pequeno) era feito da mistura de queijo, açúcar, farinha, manteiga e clara de ovo. Fundamental

¹³⁴ Bluteau 1712-1713: 56.

¹³⁵ Do receituário castelhano constam várias referências à presença do doce, tanto na massa que envolve o recheio (“Empanadillas de masa dulce”, Montiño 1790: 175) como no recheio das mesmas (“Empanadillas de quaxada”, com recheio de queijada, Montiño 1790: 188). Temo-las também de recheio salgado diverso (“Empanadillas de pies de puerco”, Montiño 1790: 176; “Empanadillas de sardinhas”, Montiño 1790: 177).

para sabermos que tipo de massa servia de suporte a esse recheio e a forma como essa massa de fora era moldada é a descrição de Martinez Montinho. Aí vemos que se tratava de uma massa fina feita de farinha (indicação concordante com a referência na r. 206 do manuscrito português, em que se fala de “folhas delgadas”), sobre a qual se colocavam porções individuais (correspondentes à medida de uma colher pequena), sendo cortada a massa à sua volta, a qual se aconchegava às bordas da massa, ganhando a forma de pequenas candeias, com cinco a seis bocas de iluminação. Esta descrição corresponde perfeitamente à forma que ainda hoje têm as queijadinhos fabricadas por pastelarias tradicionais portuguesas, o que atesta a recuada origem patrimonial deste doce.

Note-se que nenhuma das receitas apresenta a denominação usada por Fernão Cardim (“queijadinhos de açúcar”). No entanto, somos levados a pensar que o determinativo “de açúcar” poderá derivar daquela que é uma evidente diferença entre a receita do frade português e a do cozinheiro-pasteleiro castelhano: a presença de açúcar na massa exterior das queijadas. A disponibilidade do produto e a habituação do paladar luso ao doce podem servir de explicação para esta diferença cultural entre as queijadinhos de (massa de) açúcar portuguesas e as queijadinhos (de massa sem açúcar) castelhanas.



Figura 4: Imagem de “Queijadinhos” de Tentúgal (Coimbra, Portugal), 2014
Foto: Olga Cavaleiro 2014. Acervo pessoal.

Impõe-se uma observação final, a propósito do uso da farinha de mandioca, e que confirma a centralidade que o pão assumia na memória gustativa desses colonos herdeiros de um património alimentar de influência mediterrânea. Fernão Cardim refere que era possível usá-la no fabrico de

pão, desde que misturada com farinha de milho e de arroz¹³⁶. Consciente de que os seus compatriotas, apesar de outras alternativas alimentares, tendencialmente buscariam manter a presença do pão na sua mesa, o jesuíta revela que também o fabricavam com outro ingrediente de substituição da farinha do reino: a batata¹³⁷.

A doçaria portuguesa fazia largo uso dos frutos secos, de que G. S. Sousa e Fernão Cardim mencionam doces tradicionais de amêndoa e pinhão. Nem um fruto nem o outro são adaptados pelos colonos às terras do Brasil, conforme podemos deduzir da ausência, nos seus textos, à referência de terem sido espécies aclimatadas à colônia. No entanto, a oferta de produtos autóctones com propriedades culinárias e gustativas semelhantes àqueles dois frutos terão inspirado nas mulheres portuguesas a acomodação das suas tradições doceiras ao amendoim e às castanhas de caju e de pino. Fernão Cardim informa que, da castanha de caju, fazem no Brasil não só os bem conhecidos maçapães de amêndoa, presentes quer no *Livro de cozinha da Infanta D. Maria* (receita 61), quer no manuscrito 142 ADB (r. 173), como as amêndoas cobertas¹³⁸. G. S. Sousa acrescenta que também o amendoim e a castanha de pino serviam para substituir a amêndoa confeitada (ou seja, coberta de açúcar), segundo escreve nos caps. 47 e 52 do seu *Memorial*. No primeiro, a propósito do amendoim, fruto a ter honras de capítulo autónomo (“porque é coisa que se não sabe haver senão no Brasil”), afirma: “Desta fruta fazem as mulheres portuguesas todas as castas de doces que fazem das amêndoas e cortados os fazem cobertos de açúcar de mistura com os confeitos”.

No cap. 52, onde descreve os aproveitamentos gastronómicos da castanha de pino, diz: “fica-lhe o miolo alvíssimo, que tem o sabor como as amêndoas, de que se fazem todas as frutas doces que se costumam fazer das amêndoas”.

Se a história da doçaria portuguesa veio provar que, em Portugal, as pastas de amêndoa moída (ou maçapães) e as amêndoas cobertas, no respeito pela flora local e pela oferta do mercado nacional, continuam ainda hoje a ser confeccionadas com amêndoa, o mesmo não sucedeu com a pinhoada, indicada por G. S. Sousa como uma das acomodações da doçaria portuguesas ao amendoim do Brasil. Escreve o senhor de engenho, ainda sobre os amendoins: “E também os curam em peças delgadas e compridas de que fazem pinhoada; quem os não conhece, por tal a come se lha dão”.

¹³⁶ Vd. *Do clima e terra do Brasil*, “Das ervas que são fruto e se comem”, Cardim 1997.

¹³⁷ Vd. *Do clima e terra do Brasil*, “Das ervas que são fruto e se comem”, Cardim 1997. Note-se que o autor se deve referir à batata doce, uma vez que escreve que com ela “fazem pão e várias cousas doces”.

¹³⁸ Vd. *Do clima e terra do Brasil*, “Das árvores de fruto” e a 1ª carta, onde se subentende a referência às amêndoas cobertas, contida no seguinte trecho: “Das castanhas se fazem maçapães, e outras cousas doces, como amêndoas”. Cardim 1997: 238.

Para entendermos que doce era a pinhoada, e uma vez que não existem fontes do séc. XVI que o descrevam, recorreremos a dois léxicos da Época Moderna que registam esse verbete. Bento Pereira, no seu *Thesouro da Língua Portuguesa*, dá a seguinte definição em latim: *nuclei pinei melliri*. Ou seja, consistia num preparado de “pinhões com mel”. No dicionário de Moraes da Silva, regista-se que os pinhões podiam ter sido previamente passados por açúcar. Nenhum deles, porém, dá qualquer indicação sobre a forma do doce. Da leitura do texto do colono português, como vimos aqui, deduzimos que seriam finas barras de pinhões/amendoins (ao que tudo indica, caramelizados).

A observação do autor de que se tratava de uma réplica tão perfeita que, para quem não conhecesse os amendoins, a tomava pela pinhoada original portuguesa parece um prenúncio do que veio a ser a evolução desse doce. Na verdade, continua hoje a ter presença nas festas populares portuguesas, com o mesmo título de pinhoada, mas feita com o fruto que o achamento do Brasil revelou aos portugueses o amendoim, que dele se apropriaram para a sua gastronomia tradicional, a qual, como vemos, a partir dos Descobrimentos, se torna também luso-brasileira!

Do sucesso desta integração gastronómica luso-brasileira nos dá conta não só a identificação do paladar entre a receita original e a recriada no Brasil, denunciada nas palavras do colono do séc. XVI, mas sobretudo o facto de esta receita ter suplantado, no actual mercado popular português, a venda da pinhoada genuína, isto é feita com pinhões¹³⁹. A propósito deste doce, interessa ainda referir que o nome da receita (“pinhoada”) se ter-se mantido, apesar de alterado o seu ingrediente básico (o pinhão) constitui, do ponto de vista linguístico, uma forte evidência de como o sincretismo entre as heranças culinárias lusa e brasileira foi um processo natural. Não houve necessidade de mudar um nome, por se ter alterado o seu ingrediente principal, pois, a nosso ver, os falantes não reconheceram nessa alteração uma transformação radical da sua memória gustativa.

Conforme observámos no ponto 1.1. deste estudo, a tradição conserveira e doceira andavam de mãos dadas, e serviam ao propósito utilitarista de aumentar o período de validade de consumo da fruta fresca. Não é, portanto, de estranhar que as mulheres portuguesas, formadas nessa doçaria conserveira, tenham rentabilizado ao máximo a abundante oferta frutícola desse “novo Portugal”. Podemos imaginar o fascínio que exerceria entre os seus compatriotas constatar como a variedade de fruta disponível para transformar em conserva ou marmelada praticamente triplicava em relação ao que era a

¹³⁹ Em Portugal, o elevado preço que, de alguns anos a esta parte, atinge o pinhão ao quilo deverá, em nosso entender, ter condicionado a difusão da pinhoada feita de amendoim. Ou seja, razões de ordem económica não terão sido alheias à substituição da pinhoada original portuguesa (à base pinhões) pela pinhoada luso-brasileira.

prática portuguesa. Se na lusa pátria estavam confinados à pouca numerosa oferta autóctone (de marmelos, peras, pêsegos e cidra), G. S. Sousa, no seu *Memorial*, prometia-lhes, no Brasil, conservas de caju (cap. 49), mangaba (cap. 52), jenipapo (cap. 54), maracujá (cap. 56) e ananás (cap. 57).



Figura 5: Natureza morta de Albert Eckhout (1610–1666), Museu Nacional da Dinamarca
Fonte: Eckhout 16--.

A polpa dura destes frutos adequava-se ao método de cozedura em calda de açúcar, método comum às várias receitas de conservas de frutas doces que nos descrevem os mais antigos manuscritos portugueses de culinária. Já os frutos de polpa mole, ou que sob o efeito da cozedura facilmente se desfaziam, prestavam-se à confecção de uma variada oferta de marmeladas tropicais:

de pacoba (cap. 50), araçá (cap. 52), guti e cambuí (cap. 54). É precisamente na referência feita à marmelada de cambuí que o leitor moderno identifica a prática atestada no receituário português de aromatizar com almíscar a marmelada feita de peras (na época chamada “perada”)¹⁴⁰. G. S. Sousa esclarece, nos seguintes termos, que o cambuí, por possuir um cheiro natural idêntico ao do almíscar, produz uma marmelada que replicava, na perfeição, o gosto tradicional da perada portuguesa:

faz-se desta fruta marmelada muito boa, a qual por sua natureza envolta em açúcar cheira ao almíscar e tem o sabor de perada almiscarada e quem a não conhece entende e afirma que é a perada.

Não esqueçamos que, ao contrário do que sucede nos nossos dias, o primeiro valor reconhecido a esses doces não seria a satisfação do palato (se bem que esse prazer não fosse de desprezar). Como diversas vezes sublinha o autor, os benefícios medicinais das propriedades dos respectivos frutos aumentavam o fascínio de potenciais colonos por um Novo Mundo, mais rico em alimentos/medicamentos naturais que a pátria¹⁴¹.

2. 2 O novo gosto luso-brasileiro: comidas salgadas

Seguiremos, nesta rubrica a ordem adotada acima, ou seja, começamos pelas integrações culinárias ao nível das plantas comestíveis e frutas, seguindo-se a carne e o peixe, para terminarmos com as aves.

No cap. 44 do seu *Memorial*, consagrado aos tubérculos (ou, como lhe chama o autor, “Raízes que se criam debaixo da terra”) indígenas, Gabriel Soares de Sousa descreve o cultivo, as características físicas e os aproveitamentos culinário-dietéticos de “carazes” (os actualmente denominados carás), mangarazes e “taiazes” (atuais taiobas). Enquanto da primeira apenas

¹⁴⁰ Na r. 172 do m. 142 ADB surge a recomendação de, no fim da cozedura das peras em açúcar, lhes “deitar um pouco de âmbar ou almíscar”.

¹⁴¹ A natureza fria do caju confere-lhe o estatuto de medicamento contra estados febris, além de que combate a falta de apetite; recomenda-se seu consumo em jejum (por via dos seus efeitos de protector gástrico), favorece o bom hálito e é de fácil digestão (cap. 49). As pacobas assadas, como já referimos, substituem na dieta dos enfermos as tradicionais maçãs assadas (cap. 50). Da conserva de mangaba, afirma claramente o autor que “é muito gostosa e medicinal” e dos araçás diz que deles “se faz marmelada que é muito boa e melhor para doentes de câmaras [diarreia]” (cap. 52). Também as propriedades terapêuticas da marmelada de guti merecem destaque, da qual escreve o colono que é “muito gostosa, a qual tem grande virtude para estancar câmaras de sangue [disenteria]” (cap. 54). Outra fruta a ser recomendada para doentes de febres, devido à sua natureza fria, e indicada como boa contra o fastio, é o maracujá (cap. 56). Feito de conserva, o ananás adquire as propriedades contrárias às que possui em fresco, ou seja, deixa de ser quente e húmido (cap. 57). Desta observação o leitor deduz que seria recomendado para administrar a doentes com feridas abertas, já que o autor começara por afirmar que “a natureza deste fruto é quente e húmido e muito danoso para quem tem ferida ou chaga aberta”.

se come o tubérculo, as outras duas fornecem para a alimentação também a folhagem. Estes são mantimentos novos que tanto entravam na composição de pratos salgados como na de requintados doces (os então designados “manjares de açúcar”). Uma vez que o colono, nas informações gastronómicas que dá, cruza as duas utilizações culinárias, pareceu-nos melhor guardar a sua referência para este ponto 2. 2. Como vem sendo hábito seu, o autor insiste na indicação de receitas que agradariam ao paladar português. Dos carás diz que se comiam cozidos em água e sal. Semelhantes aos conhecidos tremoços, por largarem a pele depois de cozidos, são adubados com recurso aos dois temperos mais típicos da cozinha portuguesa, o azeite e o vinagre. Ainda na rubrica dos preparados salgados, o colono lembra a utilização dada às folhas dos mangarazes e das taiobas, apresentadas como substitutas (sempre que necessário, supomos nós) das tradicionais hortaliças portuguesas no acompanhamento do peixe cozido: “[...] comem-se estas folhas [de taiobas] cozidas com peixe em lugar dos espinafres, em lugar das alfaces e têm muito avantajado sabor”¹⁴².

No subtexto desta referência à substituição de um produto português por outro natural da colónia, detectamos um marcador da identidade da gastronomia tradicional portuguesa dos sécs. XVI-XVII. A mesma alusão a esse hábito (bem português) de comer peixe cozido com espinafres, já a referenciara o autor algumas linhas atrás, a propósito das folhas dos mangarazes. Esse passo, no entanto, alude a uma outra forma (mais elaborada) de preparar as referidas hortaliças¹⁴³:

As folhas destes mangarazes nascem em montes como espinafres e são da mesma cor e feição mas muito maiores e assim moles como as dos espinafres, as quais se chamam tiaiobas, que se comem esparregados como eles e são mui medicinais e também servem cozidas em peixe.

Se chamarmos à colação a receita 106 do m. 142 ADB (“Chicórias e alfaces, cruas e cozidas”), sobre como servir a alface de esparregado, percebemos que era comum temperar as hortaliças, cozidas com sal e espremidas, com os mesmos adubos indicados anteriormente para acompanhar os carás cozidos, o azeite e o vinagre¹⁴⁴. Essa é a técnica do esparregado, que Bluteau informa ter retirado o seu nome do facto de os antigos gregos ou antigos portugueses a aplicarem a espargos¹⁴⁵.

¹⁴² *Memorial*: 118, cap. 44.

¹⁴³ *Memorial*: 117-118, cap. 44.

¹⁴⁴ Onde se lê: “cozem-se e espremem-se [as chicórias], e deitam-lhe seu azeite e vinagre assim como a alface esparregada, a qual se coze inteira com sal”.

¹⁴⁵ O dicionarista não tem a certeza quanto à autoria do termo, hesitação que denuncia longo no início do verbete, ao chamar-lhe “huma especie de Greguice”. Sendo de reter que o

Também sabemos, com base no receituário desse mesmo manuscrito, qual era o modo tradicional de cozer peixe (r. 139). Embora simples, exigia a presença dos dois temperos bem portugueses, o azeite e vinagre.

Atento ao interesse do seu leitor pelos hábitos exóticos do “Outro”, G. S. Sousa, não pode deixar de fazer uma referência, ainda que breve, à dieta do Índio. Essa veia de etnógrafo constitui o remate deste capítulo dedicado à seleção de “mantimentos de raízes” e revela que a diferença entre portugueses e indígenas na preparação das folhas das taiobas se verifica ao nível dos adubos. Cada um lança mão dos seus temperos tradicionais. Em vez do azeite e vinagre, caros à memória gustativa do colono, entre os índios usa-se uma planta autóctone, a pimenta (ou seja, os pimentos picantes, tema a que o autor consagra o cap. 48). Como se lê ainda no cap. 43, as taiobas, “os índios as comem com água e sal e com muita soma de pimenta”.

Carás e mangarazes somam a essa culinária salgada a valência de ingredientes de manjares doces, como se lê nos seguintes passos: “da massa destes carazes fazem as portuguesas muitos manjares com açúcar”¹⁴⁶; “com açúcar fazem as mulheres deles [dos mangarazes] mil manjares”¹⁴⁷.

Uma referência gastronómica breve, mas rica de sentido, ao uso do arroz surge a meio do cap. 45, dedicado ao milho. A ligeireza com que o autor aflora esse emprego não nos deve, no entanto, inibir de propor uma interpretação sobre a presença desse alimento na culinária portuguesa e, muito em particular, na dieta alimentar de fins terapêuticos: os caldos de carnes variadas. Atentemos nas palavras do autor:

Há outra casta de milho que sempre é mole da qual fazem os portugueses muito bom pão e com ovos, com açúcar do mesmo milho quebrado e *pisado no pilão é bom para se cozer com caldo de carne e de pescado e de galinha, o qual é mais saboroso que arroz*¹⁴⁸.

A parte do texto em que agora nos vamos centrar é a sublinhada (a outra já foi tida em conta na rubrica 2.1., consagrada aos doces e ao pão). Do ponto de vista da gastronomia tradicional portuguesa, este trecho confirma que, em finais do séc. XVI, os caldos de arroz estavam bem implantados. Esta nossa leitura adquire maior consistência histórica se tivermos em consideração a primeira receita conservada do m. 142 ADB. Embora incompleta (uma

termo, desse sentido etimológico original, ligado aos espargos, evoluiu para abarcar “todo o genero de talos tenros, ou grelos de quaisquer ervas”. E continua: “Parece, que à imitação dos Gregos chamaõ os Portuguezes *Esparregado*, a todo o género de ervas, boas de comer, cozidas, esprimidas, & com seu molho de azeite, vinagre, alho, sal, & etc. ou lhes deraõ os nossos Antigos este nome, porque os primeiros *Esparregados* que viraõ, eraõ de *Espargos*”.

¹⁴⁶ *Memorial*: 117.

¹⁴⁷ *Memorial*: 118.

¹⁴⁸ *Memorial*: 118-119.

vez que as páginas 1 e 2 do fólho inicial se perderam), foi possível à editora do texto (A. Barros) atribuir-lhe um título, reconstituído a partir do Index do manuscrito, que dá conta do que seria o seu conteúdo: “Arroz de vaca. Arroz de carneiro. Arroz de leite de amêndoas. Arroz de leite de gado”. Estas denominações por si só indicam que aquelas que eram as duas carnes vermelhas mais valorizadas (a vaca e o carneiro), forneciam substância para caldos de arroz.

Ao lermos o trecho em consideração do *Memorial* de G. S. Sousa, percebemos que esse procedimento culinário, em finais do séc. XVI, já se estendia também à ave de mais reconhecidas propriedades medicinais, a galinha. Embora não tenhamos nenhum registo escrito da designação “canja de galinha” aplicada a esses caldos de arroz cozidos com galinha, a verdade é que esta será um verdadeiro prato de integração luso-indiana, a ter chegado ao Brasil, pela mão dos colonos portugueses¹⁴⁹. Nesse “novo Portugal”, numa altura em que o arroz se estava a aclimatar ao solo brasileiro (como tantos outros frutos estrangeiros, de que o autor deu conta no cap. 35), o produto autóctone (o milho) continuava, no entanto, a levar-lhe vantagem, mesmo ao nível do gosto, como não deixa aqui de afirmar o nosso colono-escritor.

De entre os legumes portugueses aclimatados ao Brasil, encontramos em Sousa¹⁵⁰ aquela que, até à data, constitui a mais antiga referência a um modo de preparar feijão, bem comum ainda hoje na cozinha portuguesa: cozê-lo verde, dentro das próprias vagens (servindo de acompanhamento de peixes e carnes variadas). As variedades autóctones de feijão eram diversas e numerosas, de variadas cores e produção abundante¹⁵¹. Em termos gastronómicos

¹⁴⁹ Data de pouco mais de 20 anos antes, a primeira ocorrência da palavra “canje” (termo indiano que veio a evoluir para o português “canja”), mais precisamente no colóquio 17 (fólio 74, verso) da obra *Colóquios dos Simples* (1563), da autoria do médico português Garcia da Orta. “Canje” corresponde à denominação que os médicos indianos davam ao caldo resultante da cozedura de arroz, temperado com duas especiarias locais, a pimenta e os cominhos. Os médicos portugueses tinham por prescrição terapêutica para a mesma doença, a cólera (assim como para muitas outras), as galinhas estufadas ou caldos de galinha (fólio 73, verso). Embora o atual trecho do tratado de Sousa ateste ser conhecida a fusão destes dois receiptários, uma vez que fala em caldos de galinha feitos com arroz, a verdade é que temos de esperar por finais do séc. XIX para encontrar a primeira consagração em dicionário do sentido “caldo de gallinha com arroz” para o termo “canja”, Aulete 1881: 275. Nesta época, e muito em particular na mesa real dos Braganças, já a canja de galinha estava bem enraizada, conforme se verifica pela sua presença no menu de almoço do dia 7 de julho de 1880, destinado a suas altezas, os filhos dos soberanos, D. Luís e D. Maria Pia. Sobre a mesa dos Braganças, vd. Pereira 2000.

¹⁵⁰ *Memorial*: 119, cap. 46.

¹⁵¹ Do ponto de vista do cultivo, os feijões do Brasil apresentariam para o colono a novidade de crescerem em latada, técnica que, no reino, ao que se depreende da informação do autor, ainda seria apenas aplicada às ervilhas. Donde se depreende que, apesar de reconhecerem características diversas nas novas plantas, os portugueses aplicaram-lhes (tanto a determinada casta de favas como a feijões) as técnicas agrícolas que faziam parte dos seus hábitos pátrios.

e dietéticos, eis os esclarecimentos do colono: “cozem-se estes feijões sendo secos como em Portugal e são mui saborosos e enquanto verdes cozem-se com casca como fazem às ervilhas e são muito desenfatiados”.

A originalidade, seguramente resultante da acomodação à gastronomia lusa, está na preparação culinária a que se sujeitam os feijões-verdes. Adequam-nos ao preparado tradicional de cozer ervilhas, que sabemos, pela r. 101 do m. 142 ADB, consistir em cozê-las em água e sal e, depois de retiradas da panela, temperá-las com vinagre. Temos aqui a certidão luso-brasileira do nascimento do hábito hoje tão comum de comer feijão-verde cozido! Quanto ao modo de comer o feijão seco, e a avaliar pela r. 99 do mesmo manuscrito, seguir-se-ia o método de refogar muito idêntico ao usado para as favas. Os feijões, depois de previamente cozidos, juntam-se a um refogado mais simples do que o indicado para as favas em termos de cheiros recomendados no seu preparado. Esta receita, ao contrário da que no manuscrito lhe sucede, para as favas, é mais detalhada nos procedimentos secundários, ou seja, indica o manuseamento dado aos cheiros (a cebola é picada e o alho esmagado)¹⁵². A mesma receita indica que há uma outra forma mais simples de os preparar, a que chama “de caldo”, ou seja cozidos em água. Em termos de propriedades terapêuticas, importa notar que o colono-escritor apresenta os feijões-verdes cozidos como um bom remédio para o fastio, ou seja, para a falta de apetite.

Digna de menção especial, sobretudo pela forma de conservação indígena adoptada para um “legume” importado da metrópole, é o caso das abóboras-quaresma. Sobre elas fica o leitor a saber que o solo brasílico é fértil não apenas em variedades, mas também em produtividade (além de numerosa, admite duas épocas de plantio ao ano). Em termos de utilização culinária, o autor reporta as tradições locais, por considerar que estas superam as tradicionais portuguesas, embora no seu subtexto possamos perceber qual era a técnica pátria de as preparar para a alimentação.

Costuma o gentio cozer e assar estas abóboras inteiras para lhe não entrar água dentro e depois de cozidas as cortam como melões e lhes deitam as pevides fora e são assim mais saborosas que cozidas em talhadas e curam-se no fumo para durarem todo o ano¹⁵³.

¹⁵² Transcrevemos, aqui, a parte da receita respeitante à preparação do refogado, tão idêntica à actualmente praticada: “Põe-se a afogar cebola picada em azeite, e depois deitar-lhe vinagre com seu alho pisado, e lançar nisto os feijões depois de cozidos, acrescentando o molho com o caldo deles quanto for necessário”.

¹⁵³ *Memorial*: 119, cap. 46.

O exotismo culinário revela-se a vários níveis: a técnica de as assar inteiras e de conservar por cura ao fumo. Nem uma nem outra se encontram entre os receituários lusos da época. A tradição portuguesa que nos chega refere invariavelmente o corte prévio das abóboras em talhadas (removidas a casca e as pevides). Dispomos, no m. 142 ADB, de uma receita para preparar abóbora-cabaça (r. 102) e outra para abóbora de Calecut (r. 103). Embora nenhuma das castas corresponda à mencionada por Sousa, ambas servem o propósito de ilustrar possíveis aproveitamentos gastronómicos, uma vez que documentam como preparar abóbora cozida. A principal diferença entre a primeira e a segunda receitas está em que naquela temos duas alternativas de as preparar cozidas, uma doce e outra salgada. Eram sempre cortadas e temperadas, ou com os temperos (sal e azeite) e “cheiros” mais usais (coentros, cebola e salsa), cozinhado a que se optaria por conferir um toque de doce ou de agro (mel, agraço ou outro qualquer azedo¹⁵⁴).

No grupo das frutas, além das já mencionadas novas “marmeladas”, à base de frutos exóticos, deixámos para esta rubrica uma prática culinária trazida pelos portugueses. Não se trata de uma “comida salgada”, propriamente dita, mas, como não implica a adição de açúcar/mel (ingredientes marcantes da identidade das “iguarias doces”), entendemos deixar a sua inclusão para este capítulo. Referimo-nos ao consumo de talhadas de guti, lançadas em vinho¹⁵⁵.

No que se refere à categoria das carnes de animais exóticos, as informações culinárias são parcas e não fariam parte da ementa comum dos colonos. É verdade que o senhor de engenhos faz comentários sobre o gosto de alguns desses animais depois de cozinhados, mas essas seriam, sobretudo, experiências gastronómicas partilhadas por indivíduos motivados ou pela curiosidade ou pela necessidade de vivências no mato. Pelas indicações que dá sobre a forma de cozinhar as carnes dos animais indígenas, depreende-se que as técnicas de confecção mais usuais eram cozer e assar. Assim sucede com o tatuacu¹⁵⁶, a paca¹⁵⁷ e a cotia¹⁵⁸.

A propósito de algumas espécies cujo consumo não deixaria de surpreender, tendo em conta a cultura europeia/portuguesa que as tinha por não comestíveis e até mesmo repugnantes, o autor tem o cuidado de esclarecer pontos que podem contribuir para desfazer preconceitos dos seus conterrâneos a propósito do seu uso na gastronomia, a saber:

¹⁵⁴ Os mais comuns eram o vinagre, a lima e o limão.

¹⁵⁵ *Memorial*: 129, cap. 54.

¹⁵⁶ *Memorial*: 176, cap. 102.

¹⁵⁷ *Memorial*: 177, cap. 103.

¹⁵⁸ *Memorial*: 177, cap. 103. De que se afirma “cuja carne se não esfolia mas pelam-na como leitão”, indicação interessante por mencionar a forma tradicional de preparar o couro do leitão. Pêro Magalhães Gândavo faz, por seu turno, o paralelo entre a forma de preparar a paca e o leitão (a ambos se tira o pêlo, mas não se arranca a pele, por terem o coiro tenro e saboroso; ou seja, a paca é pelada, mas não esfolada, cf. cap. 6 “Dos animais & bichos venenosos que há nesta província” da *História da Província...*).

- o bom gosto da carne e o parentesco gustativo de alguns ratos e coelhos selvagens com os conhecidos coelhos¹⁵⁹;
- além do bom gosto, a natureza saudável da carne dos cágados¹⁶⁰;
- o bom gosto de algumas cobras de água¹⁶¹, bem como de mato (caso das domesticáveis tiopuranas)¹⁶²;
- o bom gosto e cheiro, a brancura da carne e o sabor peculiar de alguns lagartos e camaleões¹⁶³;
- o bom gosto e a alvura da carne de algumas rãs¹⁶⁴, sendo que, a propósito de uma espécie em particular, descreve, ainda que brevemente, a forma de confecção, prato apreciado não só pelo gentio, mas também por mestiços e “línguas” (portugueses que falam a língua do indígena, servindo de intérpretes); a elevada qualidade do preparado reflecte-se na qualificação que Sousa lhe dá de “manjar”¹⁶⁵.

Depois das carnes, o autor, respeitando a tradicional hierarquia na mesa portuguesa entre carne e peixe (este secundarizado, conforme atesta a sua “menorização” na mesa cristã, que o usa como substituto da carne nos dias de jejum), consagra uma sequência de 21 capítulos (caps. 125 a 146) ao pescado (primeiro os peixes e de seguida o marisco). Os passos são particularmente elucidativos quanto a: alimentação como fator de diferenciação social; formas de conservação dos alimentos; dieta alimentar específica dos embarcados; adequação dos produtos naturais às formas de confecção e gastronomia do colono.

É evidente que os senhores tinham uma alimentação mais esmerada que os seus serviçais, sendo que ao prato destes iam produtos de menor qualidade (como era o caso das conservas por oposição aos frescos), mais abundantes e acessíveis. Assim, pescado de grande porte — como o peixe-serra e os tuba-

¹⁵⁹ *Memorial*: 178 sq, cap. 105.

¹⁶⁰ *Memorial*: 179, cap. 106. Como bem observa Barros 2013: 36, o consumo de cágado, além de recomendado para fins medicinais, também podia ser servido à gente de saúde (a diferença estava na forma de prepará-lo, cf. r. 91, m. 142 ADB). Observa ainda a estudiosa que João Curvo Macedo, na *Polyanthea Medicinal*, recomenda a preparação de manjar branco com carne de cágado ou rã, para doentes de diabética. Macedo 1716: 458.

¹⁶¹ *Memorial*: 183, cap. 110.

¹⁶² *Memorial*: 185, cap. 113.

¹⁶³ *Memorial*: 186, cap. 114.

¹⁶⁴ *Memorial*: 187 sq, cap. 115.

¹⁶⁵ “para os limparem apertam-nos entre os dedos e lançam-lhe as tripas fora e embrulham-nas em folhas e assam-nas no borralho, o qual manjar gabam muito os línguas que tratam como o gentio e os mestiços”.

rões¹⁶⁶, bem como o peixe-boi¹⁶⁷ — é cortado em pedaços (ou “tassalhos”, na linguagem da época), para mais facilmente ser defumado, método de conservação especificamente indicado a propósito da carne do peixe-boi, de que se afirma que “feita em tassalhos e posta ao fumo faz-se muito vermelha”¹⁶⁸. Que este processo de conserva era reservada apenas para os animais de grande porte percebe-se, quando, no cap. 132, a propósito do cação, o autor distingue que só os espécimes maiores eram conservados, ao passo que os mais pequenos se comiam frescos¹⁶⁹. Animais de menor porte, como a lixa ou raia¹⁷⁰, também tinham por destino a seca, não em pedaços (o que já não se justificava), mas com o corpo inteiro aberto (daí serem denominadas “escaladas”).

Todo este pescado de conserva, como ainda o abundantíssimo caranguejo, serviam para alimentar os dependentes das casas dos colonos, apelidados, de um modo geral, de “gente de serviço” (peixe-serra¹⁷¹; caranguejo¹⁷²) ou “gente dos engenhos” (tubarão¹⁷³; tainha¹⁷⁴) ou então claramente conotados com a base da pirâmide social, os escravos (caranguejo¹⁷⁵). Quando conservados, prestam-se alguns destes exemplares a integrar as provisões de mantimentos das embarcações (a chamada matalotagem), a saber: lixas¹⁷⁶ e tainhas¹⁷⁷.

Concentremos, agora, a nossa atenção na adequação dos produtos naturais da terra brasílica às formas de confecção e gastronomia do colono. Podemos perceber que essa acomodação gastronómica está fortemente ditada por hábitos culturais próprios. Assim, quer ao nível da selecção das peças e transformação em derivados (a), quer dos processos de conservação (b), quer das receitas (c), a matriz lusa é facilmente detectável. Se não vejamos:

Alíneas a) e b): o princípio do máximo aproveitamento das partes das carnes e peixes ditava que se convertesse em mantimento praticamente tudo. Assim, desde as vísceras (ou fressura), às mãos, ao rabo e às ovas, todas estas partes hoje consideradas menores, tinham uma presença obrigatória na cozinha sustentável da época. Mais, não se tratava apenas de evitar o

¹⁶⁶ *Memorial*: cap. 128.

¹⁶⁷ *Memorial*: cap. 129.

¹⁶⁸ *Memorial*: cap. 199. Na referência ao peixe-serra e ao tubarão a informação é mais concisa, pois do primeiro diz-se que “fazem-no em tassalhos para se secar”, *Memorial*: 197, e do segundo “em tassalhos secos se gasta com a gente dos engenhos”, *Memorial*: 198.

¹⁶⁹ “comem-se os grandes secos em tassalhos e os pequenos frescos e são muito gostosos e leves, frescos e secos”. *Memorial*: 201.

¹⁷⁰ *Memorial*: 198, cap. 128.

¹⁷¹ *Memorial*: 197, cap. 128.

¹⁷² *Memorial*: 206-107, cap. 138.

¹⁷³ *Memorial*: 198, cap. 128.

¹⁷⁴ *Memorial*: 203, cap. 124.

¹⁷⁵ *Memorial*: 207, cap. 138.

¹⁷⁶ *Memorial*: 198, cap. 128.

¹⁷⁷ *Memorial*: 203, cap. 134.

desperdício, mas as formas de as preparar, no geral valendo-se dos benefícios trazidos por “cheiros” e adubos vários, resultavam na confecção de verdadeiras iguarias, louvadas pelo senhor de engenho que era Gabriel Soares de Sousa, habituado aos requintes da cozinha das elites, mas igualmente sensível ao padrão alimentar da população mais modesta (que está ao seu serviço e/ou que vem do reino em busca de melhores condições de vida).

O mais versátil do ponto de vista culinário é o peixe-boi, não só porque dele tudo se aproveita (desde o rabo, às mãos, à fressura e demais carnes), mas também por ser aquele sobre o qual o autor confirma que se consome tanto em fresco, como conservado (em meio sal¹⁷⁸ ou ao fumo). Um dos peixes, de pequeno calibre, mais comuns na alimentação portuguesa, a ponto de ser emblemático da gastronomia de então (para não dizer na de hoje também!), e habitualmente conservado em pouco sal, era a sardinha, cuja memória gustativa Sousa não deixa de evocar, quando pretende elucidar o seu leitor sobre o gosto de um dos peixes pescados à rede nas costas da Baía, o arabori, de que diz: “as quais salpresas arremedam as sardinhas de Portugal no sabor”.

Sobre outros peixes de grande porte¹⁷⁹, destaca, em termos gastronómicos, as ovas e não nenhuma outra parte, ênfase que, sem dúvida, deve ser entendida como o reflexo de um gosto *gourmet* e de um homem atento às virtudes dietéticas dos alimentos que consome¹⁸⁰.

Vejam agora a alínea c). Em termos de acomodação dos ingredientes brasileiros ao receituário português, as indicações do autor permitem-nos detectar o rasto de pratos tradicionais na culinária de origem dos colonos, a saber: fressura, peixe cozido com couves, lombo de porco assado no forno, mãos cozidas, bucho de peixe recheado e cozido.

Já vimos anteriormente, a propósito das espécies de verduras e legumes portugueses que se adaptaram à nova terra, que a couve constava como um dos elementos indispensáveis, tal é a sua presença na cozinha portuguesa. Não nos surpreende, por isso, que, ao considerar o peixe-boi¹⁸¹, o pescado sobre o qual o autor mais se detém em termos de aproveitamento gastronómico, o

¹⁷⁸ Tratava-se de submeter o peixe a uma ligeira salga, conforme sugere o uso do adjetivo “salpreso”, como esclarecem os três dicionários consultados (Bluteau: “deitar-lhe um pouco de sal”; Moraes da Silva: “salgar levemente”; Pinto: “preso de sal, pouco salgado). Nesse sentido vai a indicação dada a propósito do cupá (a pescada-bicuda dos portugueses), quando o autor pormenoriza, dizendo: “salpresas de um dia para o outro”, *Memorial*: 200, cap. 131).

¹⁷⁹ Descritos em *Memorial*: 199-200, cap. 130, e no cap. 134 refere-se a corima.

¹⁸⁰ Note-se que no m. 142 ADB as ovas só são incluídas e ainda assim com carácter opcional numa receita, precisamente a r. 130, sobre buchos de pescada ou robalos. As ovas também merecem uma apreciação especial do autor quando fala de peixe do rio (*Memorial*: 204-205, cap. 136: aimoré, semelhante ao enxarroco, que as tem muito pequenas, mas gostosas; aimorçoçus (ou aimoré-guaçu), parecido com o eiró, na fase da desova tem-nas muito saborosas).

¹⁸¹ *Memorial*: 198-199, cap. 129.

senhor de engenhos refira que a sua “carne” fresca cozida acompanhe muito bem com couves¹⁸².

Conforme a confecção e preparação prévia do peixe, assim este pescado adquire o paladar das mais convencionais formas de consumir a carne, ou seja: se fresca e cozida com couves, sabe a vaca, quando adubada (ou seja acompanhada dos tradicionais cheiros e temperos), ganha o gosto de carne de porco, paladar que não perde no caso de ser fumada e cozida ou de, após prévia marinada em vinho d’alhos, ser assada, situação em que ultrapassa em gosto um prato nobre de porco, o lombo assado¹⁸³. Também as mãos cozidas fazem lembrar o gosto dos pés de porco¹⁸⁴.

Do papel central que tinham na Antiguidade Clássica, ou seja, na tradição mediterrânea antiga, na mesa do banquete sacrificial, as vísceras (conjunto dos órgãos vitais dos animais e por isso símbolo da vida que se consagra) transitaram naturalmente para a mesa secular. No caso que nos importa considerar, o da gastronomia portuguesa contemporânea do tratado de Sousa, vamos encontrar a confirmação desse aproveitamento e uso culinário na r. 129 do m. 142 ADB (“Fressuras”). Trata-se de um refogado, feito à base de azeite ou manteiga (leia-se banha de porco), em que se frigem alguns dos cheiros mais convencionais portugueses (salsa, cebola e coentros). Feito o refogado, juntam-se lhe os fígados e os bofes previamente cozinhados e cortados em pedaços (aqueles moderadamente assados, para não secarem; estes cozidos). Dos órgãos vitais dos animais, no caso do *Memorial*, os únicos a merecerem particular destaque são precisamente esses¹⁸⁵, coincidindo com as partes discriminadas pelo autor do m. 142 ADB. Esta coincidência faz-nos pensar que o coração e o baço, deixados de fora, não seriam “fressuras” tão apreciadas.

No caso do aproveitamento das vísceras do peixe, confirmamos pelo paralelo com a r. 130 do m. 142 ADB (“Buchos de pescada ou robalos”) que o prato de bucho cozido recheado dos fígados, mencionado por Sousa a propósito do mero¹⁸⁶, fazia parte da gastronomia dos colonos portugueses.

¹⁸² Recorde-se que a couve marca presença no receituário do m. 142 ADB tanto em pratos de carne (r. 41: “Cabidela com murcianas”; r. 42: “Sopas de vaca contrafeitas”), como se ajustaria a acompanhar pratos de peixe cozido (como poderia ser o caso das “Couves de azeite”, apresentadas na r. 112).

¹⁸³ Também Gândavo confirma o parentesco de gosto entre o peixe-boi assado e o lombo de porco (cap. 8 “De alguns peixes notáveis, baleias e âmbar que há nestas partes” da *História da Província...*).

¹⁸⁴ Sabe-se que os pés de porco, assim como os de carneiro e as mãos de vaca, eram partes aproveitadas na cozinha portuguesa. Não temos no receituário mais antigo nenhuma receita de pés de porco, mas sim de carneiro (m. 142, r. 54). A partir desta podemos deduzir que aquela não seria muito diversa e, como tal, consistiria numa cozedura simples dos pés e posterior tempero com vinagre e sal, devendo ser comidos com esse molho.

¹⁸⁵ *Memorial*: 198.

¹⁸⁶ Nome português para o canapu do Brasil. *Memorial*: 200, cap. 131.

Por apresentarem um estômago de tamanho razoável (comparado pelo autor a uma grande cidra), facilmente adaptaram aos ingredientes locais uma receita que na pátria lusa era feita com pescado diverso, abundante na costa atlântica portuguesa, mas não na brasileira. A colação com a receita de buchos de pescada ou robalos do m. 142 ADB, permite-nos não só ter uma descrição exacta de como se prepararia o apreciado prato português, adaptado, em alguns ingredientes e não tanto nos métodos de confecção (ao que nos é dado perceber), à realidade da fauna piscatória da colónia, como também perceber que este era um tipo de receita em que as já referidas ovas poderiam ter lugar na gastronomia luso-brasileira.

Segundo descreve o compilador do m. 142 ADB, os buchos são lavados e “revoltos”, ou seja, virados do avesso, e recheados de fígados previamente passados por vinagre adubado de pimenta e sal q.b. (ou como se diz em linguagem da época: “proporcionada quantidade de sal). São levados a cozer em água fervente, temperada com os costumeiros sal, cebola, vinagre, salsa e coentros. Comem-se frios, com pimenta¹⁸⁷.

Também o marisco, particularmente abundante na costa da Baía¹⁸⁸, não escapa às apreciações do “gastrónomo” português. Caranguejos¹⁸⁹, ostras¹⁹⁰, amêijoas, berbigão, lingueirão¹⁹¹, búzios e caracóis do mar¹⁹² são as espécies a propósito das quais tece considerações sobre as formas de preparo para consumo. Deste conjunto, o m. 142 ADB apenas fornece receitas para o caranguejo (r. 85), a amêijoas (r. 84) e o berbigão (r. 83).

O comentário de Sousa a propósito dos caranguejos, de que “se querem antes assados que cozidos”¹⁹³, deixa adivinhar uma ideia que o receituário do frade português corrobora, a saber: a forma tradicional de os consumir seria, de acordo com a r. 85, cozidos, em água com sal, e, depois de escorridos, temperados com a panelha de temperos bem mediterrânea, de azeite e vinagre.

Em relação às amêijoas, as preferências do colono só em parte coincidem com o receituário de que dispomos. Essa aproximação ao gosto luso está no comentário que faz de que as prefere fritas, em vez de cozidas e assadas. É verdade que, na r. 84, não se usa o verbo frigar, mas a sugestão de que preparam as amêijoas num refogado à base de azeite e dos bem portugueses temperos (cebola, coentros e salsa picada), aponta no sentido dessa prefe-

¹⁸⁷ Como se sabe, no livro de cozinha português pimenta reporta-se ao que no Brasil ficou a ser conhecido por pimenta do reino. Esta era um suplemento dispensável ou passível de ser substituído, no caso do Novo Mundo brasileiro pela pimenta local (ou pimentos picantes).

¹⁸⁸ *Memorial*: cap. 141-142.

¹⁸⁹ *Memorial*: cap. 138-139.

¹⁹⁰ *Memorial*: cap. 140.

¹⁹¹ *Memorial*: cap. 141.

¹⁹² *Memorial*: cap. 142.

¹⁹³ *Memorial*: 207.

rência gastronómica pelo cozinhar em azeite. A receita do manuscrito é bastante completa na lista de adubos, já que enriquece o prato não só com o comum gosto azedo do vinagre, mas também com um leque de especiarias bem exemplificativo dos efeitos que as Descobertas portuguesas acarretaram ao nível da globalização no espaço lusófono do consumo de especiarias. São elas o gengibre, a pimenta e o açafrão. O vinho como ingrediente, de uso muito raro, já que lhe estava reservado sobretudo o estatuto de bebida, permite, realçar o prato ou, como escreve o autor do m. 142, “dá-lhes muita graça”. Outra forma que Sousa identifica de preparo da amêijoia é “abertas ao fogo”¹⁹⁴, seguramente a forma mais simples e que os próprios portugueses praticavam, ao que depreendemos das palavras iniciais da r. 84, e que constitui o primeiro de dois modos de preparo apresentados na mesma receita pelo frade: “podem-se comer com pimenta abertas em um tacho”.

Não muito diverso deste método é o descrito para a confecção dos berbigões, que Sousa indica comerem-se “abertos no fogo”, processo que, a avaliar pela r. 83, bem reveladora do gosto português por especiarias vindas do ultramar, poderia implicar temperá-los, depois de abertos e de retirados da casca, com pimenta e açafrão e sujeitá-los a uma última fervura nesse molho.

Mas o senhor de engenho ambienta-se bem aos hábitos gastronómicos locais de consumo de algum deste marisco. Disso dão conta as suas observações de que tanto as tarcobas, uma espécie de amêijoia, e as sarnambitingas, parentes dos berbigões, também se comiam cruas. Comiam-se igualmente ao natural, isto é, sem serem sujeitas a qualquer processo de cozedura, as sempre requintadas ostras, não obstante serem apreciadas quando preparadas segundo métodos já identificados aqui para outros mariscos, ou seja, assadas e fritas. Assados, igualmente se consumiam os búzios, os quais, a par com os ouriços-do-mar e a supra referida amêijoia, também podem ser cozidos. O lingueirão era preparado segundo o método já considerado para outros bivalves: abertos ao fogo (em panela).

Toda esta panóplia de peixes novos não apaziguaria, por completo, as saudades das comuns espécies capturadas e consumidas na costa atlântica portuguesa. É Fernão Cardim quem parece mais sensível a esta “ânsia” do seu leitor por saber da eventual presença na sua futura mesa colonial de algum do pescado que lhe era familiar no “velho” Portugal. No seu tratado *Do clima e terra do Brasil*, no cap. “Dos peixes que há na água salgada”, ao falar da fauna conhecida, enumera: tainha, garoupa, peixe-agulha, pescada (mas rara), sardinha (por vezes, no Rio de Janeiro), cibas (ou chocos) e raias. Note-se que os comentários sobre a pouca abundância de pescada e sardinha, vincada pelo

¹⁹⁴ *Memorial*: 207.

autor, poderá derivar do facto de serem essas espécies que os portugueses mais consumiam e que mais referências têm na gastronomia portuguesa da época.

Cardim apenas fornece duas indicações sobre a forma de preparação culinária, ambas a merecer destaque por serem absolutamente estranhas ao padrão alimentar português: “Todo este peixe é sadio cá nestas partes que se come sobre leite, e sobre carne, e toda uma quaresma, e de ordinário sem azeite nem vinagre [...]”¹⁹⁵.

Aqui temos a prova de como a necessidade e a adesão à oferta local levou por vezes à substituição dos tradicionais e tão portugueses azeite e vinagre por formas alternativas de tempero. Eis mais uma faceta da gastronomia luso-brasileira: a acomodação de espécies piscatórias conhecidas a formas de preparação novas!

Uma outra referência a exemplares bem típicos e apreciados na mesa dos colonos (mais abonados) são o linguado e o salmonete¹⁹⁶. No caso deste último, não só vem apresentado como raro, como não tem o gosto do encontrado na lusa pátria. De facto, como aconselha, com sabedoria prática, o padre jesuíta, a melhor forma de preparar o linguado, quer seja para cozer ou assar, consiste em bater a sua “carne”, por forma a torna-la mais rijá (caso contrário, é mole e não presta).

Na rubrica “Dos mariscos”, refere os polvos, sobre os quais dá idêntica recomendação à do linguado quanto à preparação prévia à confecção, só que o efeito produzido pelo açoitar é o inverso, ou seja, amolecer uma “carne” naturalmente dura¹⁹⁷. No capítulo “Dos caranguejos”, dentre outros, menciona os mexilhões, passo que nos interessa, pois dá conta da acomodação lusa a utensílios de cozinha indígenas, neste caso a utilização que dão às suas conchas, que podem servir, para a população servil (por certo), de colheres e facas¹⁹⁸.

3. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A chegada dos colonos portugueses à América do Sul, a conquista e a formação de províncias ultramarinas, a que vulgarmente se chama América Portuguesa, implicaram profundas transformações na paisagem e modo de vida (na sua amplitude de sentido da etimologia grega *diáita*) de europeus e população autóctone. Centrâmo-nos fundamentalmente nas integrações alimentares feitas nos dois sentidos, por isso qualificadas de luso-brasileiras. Verificámos que esse processo de acomodação bidirecionada, desde os primeiros

¹⁹⁵ Cardim 1997, 132, 1ª carta.

¹⁹⁶ Cardim 1997, 137, 1ª carta.

¹⁹⁷ Cardim 1997, 142, 1ª carta.

¹⁹⁸ Cardim 1997, 145, 1ª carta.

tempos da colonização (que foi o período sobre o qual nos debruçamos, i. e., sécs. XVI–inícios do XVII), foi apresentado pelas fontes escritas como uma aventura enriquecedora (não apenas no sentido económico, mas também de uma maior amplitude de experiências gastronómicas) para o português que abraçava a aventura de enfrentar o desconhecido.

Não obstante as diferenças e adaptações a que tiveram (mais as camadas pobres e remediadas do que as abastadas) de submeter o regime de vida adquirido na pátria, houve da parte dos primeiros colonos–escritores a preocupação de sublinhar que havia maneiras antigas e novas de os compatriotas perpetuarem, além-mar, a memória gustativa lusa. Disso nos demos conta por meio de um levantamento e estudo interpretativo, muito apoiado no recurso a fontes complementares de informação (receituários de cozinha, dicionários e, ainda que em menor escala, textos médicos). Assim como há receitas do velho Portugal que os colonos podem, sem qualquer dificuldade, continuar a consumir no Brasil, outras há que adaptam e reconfiguram, dando origem a uma cozinha de absoluta integração luso-brasileira. Pelo maior relevo que assumem, os doces e o pão parecem-nos poder ser tidos como primeira expressão da gastronomia tipicamente colonial. Todo o vasto conjunto de preparados que não contam com o açúcar como ingrediente básico, a que, por comodidade, chamámos “comidas salgadas”, apresenta-se igualmente como um profícuo campo de leituras comparadas, tendo em vista um mais amplo conhecimento do “horizonte de expectativas” gastronómicas do português e do colono português no Brasil de Quinhentos e Seiscentos.

Esses vários testemunhos por nós analisados confirmaram, por um lado, que a matriz identitária da alimentação portuguesa era marcadamente mediterrânea, i. e., assente na díade clássica greco-latina pão e vinho¹⁹⁹, a que se juntava o azeite, assim como hortaliças, frutas, carne, peixe e aves de várias espécies. Se bem que a cozinha portuguesa seja o referente conhecido que os colonos–escritores querem dar como garante para atraírem a vinda e o investimento de compatriotas na colónia, não descuram os louvores às novidades gastronómico-dietéticas do “Novo Portugal”.

O padre jesuíta Fernão Cardim e, antes dele, já Pêro Vaz de Caminha, na famosa Carta a D. Manuel sobre o achamento do Brasil (1500), usaram uma mesma argumentação retórica para enaltecer as dádivas da vida na colónia: fazer o elogio do modo de vida (*diáita*) da população indígena ou daqueles que já se haviam acomodado ao novo regime (praticando uma alimentação de integrações luso-brasileiras). Claro que o período de praticamente um século que dista entre as palavras de Caminha e as de Cardim dita uma percepção relativamente diversa do Brasil. No primeiro caso, o Brasil ainda é o mundo

¹⁹⁹ Assunto desenvolvido em Soares 2014.

do “outro”; no segundo já é um “outro Portugal”, em que só os recém-chegados destoam, pelo que terão de passar pelo necessário processo de (maior ou menor) acomodação à realidade luso-brasileira em que passam a viver.

Ou seja, enquanto Caminha escreve sobre os Índios recolectores: “E com isto andam tais e tão rijos e tão nédios, que o não somos nós tanto quanto trigo e legumes comemos”²⁰⁰, Cardim, nas últimas palavras do tratado *Do clima e da terra do Brasil*, diz dos colonos recém-chegados do reino (circunstância que explica que lhes venha atribuído o título de “reinóis”): “Reinóis, que trazem o sangue fresco, e mimoso do pão e vinho, e mantimentos de Portugal”²⁰¹.

Chegados ao Brasil, aos portugueses impunha-se, quase naturalmente, um diálogo cultural estabelecido nos dois sentidos (Portugal-Brasil e Brasil-Portugal). Este fez-se, em grande parte, e como vimos de forma detalhada ao longo deste estudo, da acomodação de receituário português a produtos e técnicas indígenas (ponto 2). Elemento facilitador dessa acomodação encontramos-lo na indicação de Gabriel Soares de Sousa de que as serviçais femininas nativas aprendiam com as mestras cozinheiras portuguesas não só aquela que era (à luz da percepção de um proprietário de engenho de açúcar) a sua arte mais esmerada, requintada e emblemática, a doçaria, mas também a arte culinária portuguesa em geral.

Também as moças deste gentio que se criam e doutrinam com as mulheres portuguesas, tomam muito bem o cozer e lavar e fazer todas as obras de agulha que se lhe ensinam, para o que têm muita habilidade e para fazerem coisas doces e fazem-se extremadas cozinheiras mas são muito namoradas e amigas de terem amores com os homens brancos²⁰².

Esta passagem, na referência que faz ao pessoal serviçal indígena a trabalhar nas casas dos colonos e senhores vindos de Portugal, remete-nos para um aspeto que fomos aludindo, sem sistematizar, ao longo do nosso estudo: a hierarquização socioeconómica da mesa colonial. Ou seja, é o maior ou menor “cabedal” (i. e., fortuna) dos portugueses a viverem no Brasil que, antes de mais, determina a necessidade (mais do que a vontade) de se adaptarem a uma gastronomia de integração luso-brasileira (aquela que acomoda as receitas do “Velho Mundo” às ofertas alimentares do “Novo Mundo”). A capacidade económica dos consumidores constituiu-se em motivo imediato de manutenção de hábitos portugueses de se alimentarem. Além da já mencionada (n. 14) acomodação dos colonos remediados a uma culinária de reminiscência lusa, mas à base de produtos sobretudo locais, valerá a

²⁰⁰ Caminha 1500: 26.

²⁰¹ Caminha 1500: 26.

²⁰² *Memorial*: 227, cap. 160.

pena evocar mais um testemunho emblemático de como a riqueza permite às elites manterem mais viva, pelo menos em ocasiões especiais (como as cerimónias de casamento – contextos naturais de exibição do estatuto socioeconómico das famílias dos noivos) e intocável a memória gustativa pátria. É na narrativa epistolar do Pe. Fernão Cardim que deparamos com um exemplo bem elucidativo de como o dinheiro “compra” a fidelização a hábitos gastronómicos europeus. A propósito dos elevados gastos que os maiores de Pernambuco (chamados vianeses, por serem oriundos, na sua maioria, de Viana do Castelo) faziam em vestir-se e alimentar-se, muito particularmente por ocasião das festas de casamento, o jesuíta não pode deixar de sublinhar os valores exorbitantes que despendiam na compra de vinhos de Portugal²⁰³, sem dúvida um dos grandes luxos dos colonizadores, valores a rondarem os 50 a 80 mil cruzados/ano²⁰⁴.

No entanto, como se esforçou por sublinhar Gabriel Soares de Sousa ao referir a preferência dos primeiros governadores-gerais do Brasil por mandioca (em vez de trigo²⁰⁵), a acomodação das elites a essa cozinha de integração luso-brasileira foi uma realidade justificada por elementos de ordem dietética. Na verdade o biocontexto da colónia impunha como mais salutar (melhores de digerir) determinados produtos locais, impulsionando a sua integração numa cozinha de matriz portuguesa.

Em suma, a experiência da colonização portuguesa na América dos sécs. XVI-XVII teve um impacto forte na constituição da memória gustativa desses colonos e fez deles os responsáveis pelo aparecimento e transmissão de uma gastronomia luso-brasileira. Daí a importância de cruzarmos fontes escritas diversas, tendo em vista conhecer melhor não só os ingredientes, mas sobretudo as receitas que, através do destaque que os colonos-escritores lhes deram nas suas obras, podemos considerar como emblemas literários da gastronomia portuguesa e luso-brasileira da época.

²⁰³ Sobre a “obrigatoriedade” do vinho à mesa de senhores de culturas alimentares de influência mediterrânea, como era o caso dos portugueses, o que determinava a sua importação por parte dos mais ricos, leia-se Coelho 2005: 114-116.

²⁰⁴ Cardim 1997, 256, 1ª carta.

²⁰⁵ *Memorial*: 116, cap. 43.

REFERÊNCIAS

FONTES MANUSCRITAS

Évora, Arquivo da Santa Casa da Misericórdia de Évora (ASCME)
Cod. 275.

Lisboa, Arquivos Nacionais Torre do Tombo (ANTT)
Manuscritos da Livraria n. 2403.
Ministério dos Negócios Estrangeiros, cx. 558, doc. 49.

Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (BNP)
Cod. 7336.
Cod. 11390.

FONTES IMPRESSAS

- Acosta, J. de (1590), *Historia Natural y Moral de las Indias, en que se tratan las Cosas Notables del Cielo, y Elementos, Metales, Plantas y Animales dellas: y los Ritos y Ceremonias, Leys y Gouierno y Guerras de los Indios*, Alonso Martin, Madrid, 1608.
- Aillaud, J. P. (1841), *Chronica do descobrimento e conquista de Guiné, escrita por mandado de el Rei D. Affonso V, sob a direcção scientifica, e segundo as instrucções do illustre Infante D. Henrique / pelo chronista Gomes Eannes de Azurara ; fielmente trasladada do manuscrito original contemporaneo, que se conserva na Bibliotheca Real de Pariz, e dada pela primeira vez à luz per diligencia do Visconde da Carreira; precedida de uma introdução, e illustrada com algumas notas, pelo Visconde de Santarem e seguida d'um glossario das palavras e phrases antiquadas e obsoletas*, Officina Typographica de Fain e Thuno, Paris.
- Almada, A. Á. (1594), *Tratado Breve dos Rios de Guiné do Cabo Verde, André Álvares de Almada — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. 7, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 2004.
- Altamiras J. (1745), *Nueva Arte de Cocina*, La Val de Onsera, Huesca, 1994.
- Anchieta, J. de (1933), *Cartas, Informações, Fragmentos Históricos e Sermões (= Cartas Jesuíticas III – 1554-1594)*, Civilização Brasileira, Rio de Janeiro.
- Andrade, F. de (1582, 1961), *Relação das ilbas de Cabo Verde e da Guiné, Francisco de Andrade, 26 de Janeiro de 1582 — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. 3, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1961.
- Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, e Copeiros e mais Pessoas que se ocupam em fazer Doces e Conservas com Frutas de várias qualidades e outras muitas Receitas particulares da mesma Arte*, estudo e actualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga (2004), Colares, Sintra.

- Aulete, F. J. C. (1881), *Diccionario contemporaneo da lingua portugueza feito sobre um plano inteiramente novo*, planificação de Francisco Júlio Caldas Aulete, elaboração posterior de António Lopes dos Santos Valente, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Barros, A. (2013), *As receitas de um frade português do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Barros, J. de (1932), *Asia. Década Primeira – Asia de João de Barros. Dos feitos que os Portugueses fizeram no descobrimento e conquista dos mares e terras de Oriente. Primeira Década*, edição revista e prefaciada por António Baião conforme a edição Princeps, *Scriptores Rerum Lusitanarum – Série A*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Barros, J. J. S. de (1990), “Memória sobre as Causas da Diferente População de Portugal em diversos Tempos da Monarquia”, in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 1, prefácio de M. Jacinto Nunes, Banco de Portugal, Lisboa, 99-117.
- Pereira, B. (1697), *Thesouro da lingua portugueza*, ex Typographia Academiae, Évora.
- Bluteau, R. (1712-1728), *Vocabulario Portuguez & Latino* vol. 1-4, Coimbra, Colégio das Artes, 1712-1713; vol. 5-8, Lisboa, Pascoal da Sylva, 1716-1721, Suplemento ao Vocabulario Portuguez e Latino, 2 vol., Lisboa, Joseph Antonio da Sylva, 1727, Patriarcal Officina da Musica, 1728.
- Brásio, A. (1961), *Monumenta Missionária Africana*, Segunda Série, vol. 3, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.
- Cadamosto, A. (1455-1456), “Itinerarium Portugallensium e Lusitania in Indiam et Inde in Occidentem et Demum ad Aquilonem” in Fernandes, V. M. de M. (1998), *O Itinerarium Portugallensium. As viagens de Luís de Cadamosto (1455-1456)*, dissertação de Mestrado em Literaturas Clássicas apresentada à Universidade de Coimbra, exemplar policopiado.
- Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*, apresentação e notas de Luís Filipe Coelho, L. Luís Ruas, 2ª ed., Barca Nova, Lisboa [s.d.].
- Caminha, P. V. de (1500), “Carta a el-Rei D. Manuel sobre o achamento do Brasil”, in J. R. Magalhães, J. P. Salvado (coords.) (2000), *A Carta de Pêro Vaz de Caminha*, leitura paleográfica de E. Borges Nunes, actualização ortográfica e notas de M. Viegas Guerreiro, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Imprensa Nacional, Casa da Moeda, Lisboa.
- Cardim, F. (1583-1601), *Tratados da Terra e Gente do Brasil*, transcrição do texto, introdução e notas por Ana Maria Azevedo, Comissão Nacional para as Comemorações dos descobrimentos Portugueses, Lisboa, 1997.
- Chancelaria de D. Dinis – Livro II*, Terra Ocre e Centro de História da Sociedade e da Cultura, Coimbra, 2012.
- Diário do Povo (1989), *Nossa comida regional: prato pra cabra macho*.
- Faria, M. S. de (1655 ed. 1740), *Notícias de Portugal*, Lisboa.
- Fernandes, V. (1958), *Manuscrito Valentim Fernandes — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brásio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.

- Fonseca, F. S. da (1626), *Regimento pera conservar a saude e vida. Em dous Dialogos. O primeiro trata do regimento das seis cousas não naturais. O segundo, de qualidades do Ar; de sítios, & mantimentos do termo da cidade de Lisboa*, Geraldo da Vinha, Lisboa.
- *Gândavo, P. de M. (1576), *História da Província de Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil, dirigida ao muito ilustre senhor Dom Leonis Pereira, governador que foi de Malaca e das mais partes do Sul da India*, typographia da Academia Real das Sciencias, Lisboa. Nota prévia de Francisco Leite de Faria, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1ª edição fac-similada, 1984, edição fac-similada, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Gândavo, P. de M. (2004), *História da Província Santa Cruz a que vulgarmente chamamos Brasil*, prefácio de Cleonice Berardinelli, introdução de Sheila Moura Hue, modernização do texto e notas de Sheila Moura Hue e Ronaldo Menegaz, revisão das notas botânicas e zoológicas de Ângelo Augusto dos Santos, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Gândavo, P. de M. (2008), *Tratado da Terra do Brasil. História da província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, Senado Federal, Conselho Editorial, Brasília.
- Henriques, F. da F. (1721), *Anchora Medicinal para conservar a vida com saude, Impressa por ordem, & despeza do Excellentissimo Senhor Marquez de Cascaes, Conde de Monsanto*, Officina da Musica, Lisboa Ocidental.
- Henriques, F. da F. (1721), *Âncora Medicinal. Para conservar a vida com saúde. Os segredos da nutrição*, coordenação de Pedro Vasconcelos, colaboração de Paulo Sousa, António Correia e Isabel Coelho, Pluma, Galamares, 2000.
- Jesus, R. de (1683). *Monarquia Lusitana: Parte Sétima*, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, Lisboa, 1985.
- Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora* (1729), apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Barca Nova, Lisboa, 1988.
- Livro (O) de Receitas da Última Freira de Odivelas*, introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Verbo, Lisboa, São Paulo, 2000.
- Martinez Montañón, F. (1790, 14ª ed.), *Arte de Cozina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conservaria*, Madrid.
- Mesquita, J. M. de C. (1990), “Extracto da Memoria sobre o Destroço Actual das Creações do Gado Vacum” in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Industria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 4, prefácio de M. Jacinto Nunes, Banco de Portugal, Lisboa, 315-320.
- Monardes, N. (1580), *Primera y Segunda y Tercera Partes de la Historia Medicinal*, Fernando Diaz, Sevilha.
- Silva, A. de M. (1789), *Diccionario da lingua portugueza*, Typographia Lacerdina, Lisboa.
- Münzer, J. (1958), *De inventione Africae maritimae et occidentalis videlicet Geneae per Infantem Henricum Portugalliae — Monumenta Missionária Africana*, colg. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa.
- O dia (1989), *O comer típico do Piauí*. 19 e 20 de fevereiro de 1989: 11.
- O dia (1979), *Pratos típicos não são bem divulgados*. 15 de setembro de 1979: 11.

- Orta, G. da (1983), *Colóquio dos Simples e Drogas da Índia*, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Pereira, D. P. (1991), *Esmeraldo de Situ Orbis – Esmeraldo de Situ Orbis de Duarte Pacheco Pereira*, edição crítica e comentada por Joaquim Carvalho, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa.
- Pereira, D. P. (1892), *Esmeraldo de situ orbis*, edição de Rafael Eduardo de Azevedo Basto, Imprensa Nacional, Lisboa.
- Pinto, L. M. da S. (1832), *Dicionario da Lingua Brasileira*, Typographia de Silva, Ouro Preto.
- Pitta, S. da R. (1730), *Historia da America Portugueza*, Oficina de José António da Silva, Lisboa Ocidental.
- Rigaud, L. (1780), *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Rodrigues, D. (1680), *Arte de Cozinha*, Colares Editora, Sintra.
- Santos, C. R. A. dos (2005), “A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa”, *História Questões & Debates* 42: 11-25.
- Shoberl, F. (1821), *Africa, containing a description of the manners and customs, with some historical particulars of the Moors of the Zahara, and of the Negro nations between the rivers Senegal and Gambia*, Ackermann, London.
- *Sousa, G. S. de (1587), *Notícia do Brasil*, direcção e comentário de Luís de Albuquerque, transcrição em português actual de Maria da Graça Pericão, Alfa, Lisboa, 1989.
- Sousa, G. S. de (1587), *Notícia do Brasil*, 1, Pirajá da Silva (int., coment. e notas), São Paulo, Livraria Martins Editora, [s.d.]. Outra edição: São Paulo, Ministério da Educação e da Cultura do Brasil, São Paulo, 1974.
- Sousa, G. S. de (1587), *Tratado descritivo do Brasil em 1587*, por Francisco Adolpho Varnhagem, vol. 117, Companhia Editora Nacional, Biblioteca Pedagógica Brasileira, série 5ª, Brasileira, São Paulo, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre, 1938.
- Tinoco, A. V. (1578), *Relação do Capitão António Velho Tinoco — Monumenta Missionária Africana*, colig. e anot. por António Brázio, Segunda Série, vol. I, Agência Geral do Ultramar, Lisboa, 1958.
- Zurara, G. E. de (1981), *Crónica de Descobrimento da Guiné — Crónica dos feitos notáveis que se passaram na conquista de Guiné por mandado do Infante D. Henrique*, versão atualizada do texto por Torquato de Sousa Soares, vol. 2, Lisboa.

FONTES ORAIS

- Meneses, Z. A. S. (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 16 de fevereiro de 2013, Parnaíba.
- Oliveira, B. de (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 22 de janeiro de 2013, Simplício Mendes (PI).
- Oliveira, V. R. C. (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva em 22 de janeiro de 2013, Simplício Mendes (PI).
- Sousa, J. B. de (2013), Entrevista concedida a Samara Mendes Araújo Silva, 13 de março de 2013.

ESTUDOS

- Abdala, M. C (2006), “Sabores da tradição”, *Revista do Arquivo Público Mineiro* 1: 118-129.
- Aguilera, C. (2001), *História da alimentação mediterrânica*, Terramar, Lisboa.
- Albuquerque, L. (2001), “O descobrimento das ilhas de Cabo Verde”, in M. E. M. Santos, L. de Albuquerque (coords.), *História Geral de Cabo Verde*, vol. 1, Instituto de Investigação Científica Tropical de Portugal, Lisboa / Instituto de Investigação Cultural de Cabo Verde, Cidade da Praia, 23-39.
- Algranti, L. M. (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* 17-18: 397-408.
- Almeida, L. F. de (1995), “A Aclimação de Plantas do Oriente no Brasil durante os séculos XVII e XVIII”, in *Páginas Dispersas. Estudos de História Moderna de Portugal*, Instituto de História Económica e Social, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, 59-129.
- Amendoeira, R. (1994), “Cabo Branco”, in Luís de Albuquerque (dir.), Francisco Contente Domingues (coord.), *Dicionário de História dos Descobrimentos Portugueses*, vol. 1, Editorial Caminho, Lisboa.
- Andrade, C. D. de. (1998), “Imagem de Cascudo”, *Revista Província* 2: 15-16.
- Arruda, J. J. de A. (1986), “A Produção Económica”, in M. B. N. da Silva (coord.), J. Serrão, A. H. de O. Marques (dirs.), *O Império Luso-Brasileiro, 1750-1822 (=Nova História da Expansão Portuguesa*, vol. 8, Lisboa, Estampa, Lisboa), 100-108.
- Asfora, W., Saldarriga, G. E. (2013), “A Decade or Research in Ibero-America”, *Studia Alimentorum 2003-2013, Food & History* 10.2: 201-214.
- Astell A. (2006), *Eating Beauty. The Eucharist and the spiritual arts of the Middle Ages*, Cornell University, Ithaca.
- Balhana, A. P. (2002), *Un Mazzolino de Fiori*, Imprensa Oficial: Secretaria de Estado da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, Curitiba.
- Balhana, A. P., Machado, B. P., Westphalen, C. M. (1969), *História do Paraná*, vol. 1, Grafpar, Curitiba.
- Barreira, I. A. F., Vieira, M. S. A. (2007), “O sertão na cidade e a invenção das tradições”, in A. J. de Lima (org.), *Cidades brasileiras: atores, processos e gestão pública*, Autêntica, Belo Horizonte.
- Beekes, R. (2010) *Etymological Dictionary of Greek*, Leiden, Boston, Brill.
- Bellini, L. (1999). “Notas sobre cultura, política e sociedade no mundo português do século XVI”, *Tempo. Revista do Departamento de História da UFF* 4.7: 143-167.
- Bello, A. M. O (1996). *Culinária portuguesa*, Assírio e Alvim, Lisboa.
- Black, M. (1985), *Food and Cooking in 19th Century Britain: History & Recipes*, English Heritage, Londres.
- Black, M. (1985, 3ª ed.), “Victorian Britain”, in M. Black, *A Taste of History. 10 000 Years of Food in Britain*, British Museum Press, Londres.
- Bondar, G. (1938), *A Cultura do Cacao na Bahia*, Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, São Paulo.

- Borges, N. C. (2013), *Doçaria Conventual de Lorvão*, Câmara Municipal de Penacova, Penacova.
- Braga, I. D. (2011), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Temas e Debates, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2004), “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, in I. D. Braga, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Colares Editora, Sintra, 61-99.
- Braga, I. D. (2005), “Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade em Portugal no século XVIII”, in *Cultura, Religião e Quotidiano. Portugal século XVIII*, Hugin, Lisboa, 165-231.
- Braga, I. D. (2007), *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores*, CTT Correios, Lisboa.
- Braga, I. D. (2010), “Brasileiros em Portugal.: Transmissões, Recepções e Transformações Alimentares”, *Horizontes Antropológicos* 33: 197-224.
- Braga, I. D. (2011a), *Sabores do Brasil em Portugal. Descobrir e Transformar novos Alimentos (séculos XVI-XXI)*, Editora Senac de São Paulo, São Paulo.
- Braga, I. D. (2011b), “A América à Mesa do Rei”, in A. I. Buescu, D. Felismino (coord.), *A Mesa dos Reis de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 336-349.
- Braga, I. D. (2012), “Produits Américains dans l’Alimentation Portugaise”, in J-P. Poulain (coord.), *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, PUF, Paris, 1096-1101.
- Braga, I. D. (2014), “*A Doçaria num Receituário Conventual Masculino. O Caderno do Refeitório de 1743*”, in I Jornadas de Doçaria Conventual, Tibães.
- Brasil (2000), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, *Brasil: 500 anos de povoamento*, IBGE, Rio de Janeiro.
- Brasil (2006), Ministério da Cultura, *Queijo Artesanal de Minas. Dossiê Interpretativo*, MinC, Brasília.
- Braudel, F. (1992), *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII*, vol. 1, Teorema, Lisboa.
- Braudel, F. (2005), *Civilização Material, Economia e Capitalismo, séculos XV-XVIII. As Estruturas do cotidiano*, Martins Fontes, São Paulo.
- Buescu, A. I., Felismino, D. (coord.) (2013), *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimônias e representações (séc. XIII-XVIII)*, Círculo de Leitores / Temas e Debates, Lisboa.
- Burkert, W. (1993), *Structure and History in Greek Mythology and Ritual*, Baltimore.
- Capela, J. V. E. (1987), *Entre Douro e Minho 1750-1830. Finanças, Administração e Bloqueamentos Estruturais no Portugal Moderno*, vol. 1, dissertação de Doutorado em História Moderna e Contemporânea apresentada à Universidade do Minho.
- Caputo, A. C., Melo, H. P. (2009), “A Industrialização Brasileira nos Anos de 1950: Uma Análise da Instrução 113 da SUMOC”, *Revista Estudos Econômicos* 39.3: 513-538.
- Cardoso, J. A. (1986), *Atlas Histórico do Paraná*, Livraria do Chain Editora, Curitiba.
- Carneiro, H. (2003), *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, Campus, Rio de Janeiro.

- Carneiro, M. L. T. (2011), “Literatura de Imigração: memórias de uma diáspora”, *Acervo* 10.2: 147-164.
- Carneiro, S. A. (2009), “A história (1576) de Pero de Magalhães Gândavo: notas para uma releitura desde a retórica e a gramática”, *Locus: Revista de História* 15.2: 71-83.
- Carney, J. A. (2002), *Black Rice. The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, Harvard University Press, Harvard.
- Carvalho, D. A. (2005), *Das casas de pasto aos restaurantes: os sabores da velha Curitiba (1890 - 1940)*, tese de Doutorado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Carvalho, J. (2008), *Honorius Augustodunensis e O Elucidarium. Um estudo sobre a reforma, o diabo, o fim dos tempos*, dissertação de Mestrado em História Social apresentada ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade de São Paulo, São Paulo.
- Cascudo, C. (2004, 3ª ed.), *História da Alimentação no Brasil*, Global, São Paulo.
- Cascudo, L. C. (1983), *História da Alimentação no Brasil*, vols. 1-2, Editora da Universidade de São Paulo, Belo Horizonte, Itatiaia, São Paulo.
- Casilho, R. B. C. (2005), *Arte e gastronomia do Paraná*, Solar do Rosário, Curitiba.
- Casimiro, T. (2013), “Faiança portuguesa: datação e evolução crono-estilística”, *Revista Portuguesa de Arqueologia* 16: 351-367.
- Cavalcanti, M. L. V. de C.; Vilhena, L. R. da P. (1990), “Traçando fronteiras: Florestan Fernandes e a Marginalização do Folclore”, *Estudos Históricos* 3.5: 75-92.
- Chaillet, J. (2009), “Les trois jardins d'éternité”, *Historia-Thématique* 117: 12-15.
- Chantraine, P. (1968), *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Histoire des Mots, Paris.
- Cherubini, G. (1989), “O camponês e o trabalho no campo”, in J. Le Goff, J. (dir.). *O homem medieval*, Editorial Presença, Lisboa.
- Cheung, T. L., Batalha, M. O., Lambert, J. L., (2011), “Tipologia e representações da comida para brasileiros urbanos”, in *Anais do III Colóquio Agricultura Familiar Desenvolvimento Rural*, Porto Alegre.
- Chocolate* (2003), tradução de Ana Maria Chaves, Asa, Porto.
- Coelho M. H. C. (1984) “Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos”, *Separata da Revista de História Económica e Social* 12: 91-101.
- Coelho, M. H. C. (2005), “Ao correr do vinho: ‘governança’ e ‘desgovernança’ dos homens”, *Portefólio* 1: 112-121.
- Coelho, M. H. C., Santos, J. M. (2013), “A aculturação alimentar no Império Luso-Brasileiro”, in A. S. Pinto et alii (coord.), *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 53-72.
- Consigliere C., Abel M. (2007, 8ª ed.), “A contribuição portuguesa”, in C. Fernandes, *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac São Paulo, Estudo Sonia Robatto, São Paulo.
- Corrêa do Lago, L. A. (2014), *Da escravidão ao trabalho livre: Brasil 1550-1900*, Companhia das Letras, São Paulo.

- Correia, P. C. (2007), *A Mandioca: do Brasil para a Costa Ocidental Africana (1550-1650)*, tese de Dissertação de Mestrado em Cultura e História do Brasil apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Costa, A. L. P., Santana, M. O. R. (2006), “Documentação foraleira dionisina de alguns concelhos do Alto Trás-os-Montes”, *Revista Galega de Filoloxía* 7: 117-141.
- Cristóvão, F. (2003) “Um bom itinerário, um bom mapa, uma boa viagem... (ou a Geografia, a História e a Literatura na intertextualidade da Literatura de Viagem)” in M. G. M. Ventura, L. J. S. Matos (coords.), *As novidades do Mundo. Conhecimento e representação na Época Moderna*, Actas das VIII Jornadas de História Ibero-Americana/XI Reunião Internacional de História da Náutica e da Hidrografia, Edições Colibri, Lisboa, 209-224.
- Cunha, A. G. da (2010, 4ª ed.), *Dicionário etimológico da língua portuguesa*, Lexicon, Rio de Janeiro.
- De la Mota, I. H. (1992), *El Libro del Chocolate*, Pirámide, Madrid.
- Delumeau, J. (2002), *Une histoire du Paradis. Volume 1: Le jardin des délices*, Hachette Littératures, Collection Pluriel, Paris.
- Demeterco, S. M. da S. (1998), *Doces Lembranças: Cadernos de Receitas e Comensalidade. Curitiba: 1900-1950*, dissertação de Mestrado apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Dias, M. N. (1983, 2ª ed.), “Cacau”, in Joel Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal*, vol. 1, Figueirinhas, Porto, 419-423.
- Dias, P. B. (2008), “A Linguagem dos Alimentos nos textos bíblicos: sentidos para a fome e para a abundância”, *Humanitas* 60: 157-175.
- Dias, P. B. (2012), “Em defesa do vegetarianismo: o lugar de Porfírio de Tiro na fundamentação ética da abstinência da carne dos animais”, in C. Soares, P. Dias (eds.), *Contributos para o Estudo da Alimentação na Antiguidade*, Coimbra, 81-92.
- Dias, P. B. (2013), “O retorno à felicidade original — uma leitura retrospectiva do *Cântico dos Cânticos*” in *V Congresso Internacional e interdisciplinar A Imagética da Felicidade*, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, Lisboa.
- Dias, P. B. (2014), “*De Spiritu Gastrimargiae* — distopia alimentar e gula na representação do inferno na tradição moral ocidental”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Ensaio sobre património alimentar Luso-brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 71-88.
- Domingues, F., Guerreiro, I. (1988), “A vida a bordo na Carreira da Índia (Século XVI)”, *Separata da Revista da Universidade de Coimbra* 34: 185-225.
- Douglas, M. (1972), “Decyphering a meal”, *Daedalus* 10: 61-81.
- Fernandes C. (2007, 8ª ed.), *Viagem gastronômica através do Brasil*, Senac São Paulo, Estudo Sonia Robatto, São Paulo.
- Fernandes, F. R. (2012), “As crônicas e as chancelarias régias: a natureza e os problemas de aplicação das fontes medievais portuguesas”, *Revista Ágora*, 16: 77-94.
- Ferrão, J. E. M. (2005, 3ª ed.), *A aventura das plantas e os descobrimentos portugueses*. edição revista, atualizada e com nova iconografia, Instituto de Investigação Científica Tropical, Fundação Berardo, Chaves Ferreira – Publicações, Lisboa.

- Ferrão, J. E. M. (2013), “Na linha dos descobrimentos dos séculos XV e XVI Intercâmbio de plantas entre a África Ocidental e a América”, *Revista de Ciências Agrárias*, 36.2: 250-269.
- Ferrão, J. M. (1986), “Transplantação de Plantas de Continentes para Continentes no século XVI”, *História e Desenvolvimento da Ciência em Portugal*, 2: 1085-1139.
- Ferrão, J. M. (1990), “Difusão das Plantas no mundo através dos Descobrimentos”, *Mare Liberum* 1: 131-142.
- Ferrão, J. M. (1999, 3ª ed.), *A Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses*, Instituto de Investigação Científica Tropical, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses, Lisboa.
- Fiamoncini, C. (2011), *Em defesa da saúde e do amparo: imigrantes portugueses em Curitiba (1898 – 1930)*, dissertação de Mestrado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Flandrin, J., Montanari, M. (2013, 7ª ed.) (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo.
- Fonseca, J. A. da (2001), “Tratado da Terra do Brasil de Pêro de Magalhães Gândavo – uma primeira visão do paraíso”, *Da visão do paraíso à Construção do Brasil*. Actas do II Curso de Verão da Ericeira, Mar de Letras Editora, Ericeira, 47-57.
- Fonseca, J. A. da (2013), “Os três Peros que interessam à história do Brasil”, in A. S. Pinto et alii (coord.), *Brasil e Portugal: unindo as duas margens do Atlântico*, Academia Portuguesa da História, Lisboa, 224-272.
- Fourquin, G. (1987), *Senhorio e Feudalidade na Idade Média*, Edições 70, Lisboa.
- Frighetto, F. R. F. (2001/2003), “Poder e sociedade na Península Ibérica”, *Revista de Ciências Humanas* 10: 123-133.
- Frisk, H. (1960-7), *Griechischesetymologisches Wörterbuch*, Heidelberg.
- Fugmann, W. (2008), *Os Alemães no Paraná*, Editora da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa.
- Gardiner, E. (1989), *Visions of Heaven and Hell Before Dante*, New York.
- Gaspard-David, E. (1991), *L’Homme et le Chocolat*, Le Léopard d’Or, Lyon.
- Giard, L. (1996), “Cozinhar”, in M. de. Certeau, *A invenção do cotidiano 2: morar, cozinhar*, Vozes, Petrópolis, 211-332.
- Gimenes-Minasse, M. H. S. G. (2013), *Cozinhando a tradição — festa, cultura, história e turismo no litoral paranaense*, Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Gimenez, J. C. (2005), *O papel político da Rainha Isabel de Portugal na Península Ibérica: 1280 – 1336.*, tese de Doutorado apresentada à Universidade Federal do Paraná. Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, Curitiba.
- Cruells, M. G. (1999), “Las Plantas Americanas que Revolucionaron los Guisos, Aderezos y Repostería de la Comida Occidental”, in *Los Sabores de España y America. Cultura y Alimentación*, La Val de Onsera, Huesca, 213-230.
- Godinho, V. M. (1983, 2ª ed.), *Os Descobrimentos e a Economia Mundial*, vol. 4, Presença, Lisboa.

- Gomes, J. (2014), “Uma doce viagem: doces e conservas na correspondência de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza (1647-1652)”, in C. Soares, I. Macedo (eds.), *Ensaio sobre Património Alimentar Luso-Brasileiro*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, J. P. (2012), *Faiança portuguesa na capital do Brasil Seiscentista*, dissertação de Mestrado em História de Arte apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra.
- Gomes, L. G., Barbosa, L. (2004), “Culinária de Papel”, *Estudos Históricos* 33: 3-23.
- Gonçalves, I. (1997), “À mesa, com o rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra*. História. 14: 15-32.
- Gonçalves, I. (1999), “Sobre o pão medieval minhoto: o testemunho das inquirições de 1258”, *Arqueologia Medieval: Revista do Campo Arqueológico de Mértola*, 6: 227-243.
- Gonçalves, I. (2011, 2ª ed.), “A alimentação”, in J. Mattoso (dir.), *História da vida privada em Portugal – Idade Média*, Círculo de Leitores e Temas e Debates, Lisboa, 226-259.
- Gras I Casanovas, M. M. (1996), “Cuerpo y Alma en el Carmelo Descalzo Femenino. Una Aproximación a la Alimentación Conventual en la Cataluña Moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna* 14: 216-217.
- Grieco, A. J. (2013, 7ª ed.), “Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.), *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 466-477.
- Grottanelli, C. (1998), “A carne e seus ritos.”, in J. Flandrin, M. Montanari (dirs.). *História da alimentação*, Estação Liberdade, São Paulo, 121-136.
- Hamilton, C. Y. (2005), *Os sabores da lusofonia – encontro entre culturas*, Senac Nacional, São Paulo.
- Harnik, G. F. (1996), “Religion and Food: An Anthropological Perspective”, *Journal of the American Academy of religion* 63.3: 565-582.
- Harwich, N. (1992), *Histoire du Chocolat*, Editions Desjonquères, Paris.
- Havik, J. (2002), “A dinâmica das relações de gênero e parentesco num contexto comercial: um balanço comparativo da produção histórica sobre a região da Guiné-Bissau - séculos XVII e XIX”, *Afro-Ásia* 27: 79-120.
- Hawthorne, W. (2003), *Planting Rice and Harvesting Slaves Transformations along the Guinea-Bissau Coast, 1400-1900*, Hienemann, Portsmouth.
- Henriques, I. C., Margarido, A. (1989), *Plantas e conhecimento do mundo nos séculos XV e XVI*, Publicações Alfa, Lisboa.
- Holanda, S. B. de (1987), *História Geral da Civilização Brasileira*, Editora Bertrand Brasil, São Paulo.
- Horta, J. (1991), “A representação do Africano na literatura de viagens, do Senegal à Serra Leoa (1453-1508)”, *Mare Liberum* 2: 209-339.
- Horta, J. (1995), “Entre história europeia e história africana, um objecto de charneira: as representações”, in *Actas do colóquio Construção e ensino da História de África*, Grupo de Trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, Lisboa, 189-200.

- Horta, J. (2005), “O nosso Guiné: representações luso-africanas do espaço guineense (sécs. XVI-XVII)”, in *Actas do Congresso Internacional “O Espaço Atlântico de Antigo Regime: poderes e sociedades”*, Lisboa.
- Huetz de Lempis, A. (1996), “Boissons Coloniales et Eessor du Sucre”, in J-L. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l’Alimentation*, Fayard, Paris, 629-641.
- Jesus da Costa, A. (1996), “Chancelaria Real Portuguesa e os seus registos, de 1217 a 1438”, *Revista da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra* 13: 71-102.
- Jouanna, J. (2012), “Dietetics in Hippocratic medicine: definition, main problems, discussion”, in *Greek medicine from Hippocrates to Galen. Selected Papers*, Leiden, Boston, 137-153.
- Jungues, C. (2011), “Um prato cheio de história”, *Jornal Gazeta do Povo*. Curitiba, 24 nov. (<http://www.gazetadopovo.com.br/vida-e-cidadania/especiais/litoral/um-prato-cheio-de-historia-994v4bxu6fr5ksqyczbihzivi>, consultado em 02.06.2015).
- Katz S. H. (2003), *Encyclopedia of Food and Culture*, 3 vols., Charles Scribners & Sons, New York.
- Khodorowsky, K., Robert, H. (2001), *100% Chocolat. La Sage du Chocolat enrobée de 40 Recettes Gourmandes*, Paris.
- Klein, H. S. (1993, 2ª ed.), “A integração social e econômica dos imigrantes portugueses no Brasil no fim do século XIX e no século XX”, *Revista Análise Social* 28.121: 235-265.
- Landy F. (1979), “The song of songs and the garden of Eden”, *Journal of Biblical Literature* 98.4: 513-528.
- Laurieux, B., Bruegel, M. (2002), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette Littératures, Paris.
- Lawless, H. T. et alii (eds.) (1991), *Sensory Science Theory and the applications in foods*, CRC Press, Boca Raton.
- Le Cointe, P. (1934, 2ª ed.), *A Cultura do Cacau na Amazônia*, Tipografia do Ministério da Agricultura, Rio de Janeiro.
- Le Mao, C. (2002), “A la Table du Parlement de Bordeaux: Alimentation et Auto-Alimentation chez les Parlementaires Bordelais au début du XVIII^e siècle”, in *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, Paris, 125-158.
- Leão, D. (2011), “Autoctonia, filiação legítima e cidadania no Íon de Eurípidés”, *Humanitas* 60: 105-122.
- Lima, M. L. S. (2000), *Confluências das línguas caboverdiana e portuguesa. Perspectiva interdisciplinar*, tese de dissertação de Mestrado em Estudos Africanos apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto.
- Lima, V. C. (2010), *A anatomia do acarajé e outros escritos*, Corrupio, Salvador.
- Lopes, M. S. (2002), *Ao Cheiro desta Canela. Notas para a História de uma Especiaria Rara*, Montepio Geral, Público, Lisboa.
- Lucidi, V., Milano, S. (coords.) (s.d.), *Guiné-Bissau da terra à mesa. Produtos e pratos tradicionais*, Fundação Slow Food para a Biodiversidade/Slow Food Foundation. (<http://www.slowfoodfoundation.com/en/publications/27/publications>, consultado em 12.01.2015).

- Luna, F. V. (2009), *Escravidismo em São Paulo e Minas Gerais*, EDUSP/Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, São Paulo.
- Machado, J. M. (1984), “Alimentos Antigos e Alimentos Novos”, *Anais da Academia Portuguesa da História* 29: 505-524.
- Machado, J. P. (1992), *Terras de Além: no Relato da Viagem de Vasco da Gama*, Coimbra.
- Maciel, M. E. (2004), “Uma cozinha à brasileira”, *Estudos Históricos* 33: 25-39.
- Marcadé, J. (1991), “O Quadro Internacional e Imperial”, in F. Mauro (coord.), *O Império Luso-Brasileiro. 1620-1750*. (= *Nova História da Expansão Portuguesa*, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 7), Estampa, Lisboa, 17-90.
- Margarido, A. (1983), “Les Relations Culturelles du Côté du Corps: La Nouriture et le Vêtement”, *Les Rapports Culturels et Littéraires entre le Portugal et la France*, Fundação Calouste Gulbenkian, Paris, 449-450.
- Margarido, A. (1994), *As Surpresas da Flora no Tempo dos Descobrimientos*, Elo, Lisboa.
- Marinho, F. F. (2004), *Câmara Cascudo em Portugal e o “I Congresso Luso-Brasileiro de Folclore”*, Sebo Vermelho, Natal.
- Marques A. H. O. (1987, 5ª ed.), “A Mesa”, in *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*, Sá da Costa, Lisboa.
- Marreiros, R. (2012), “Nota explicativa”, in *Chancelaria de D. Dinis – Livro II*, Terra Ocre e Centro de História da Sociedade e da Cultura, Coimbra.
- Martín, J. (2002), *Vino y cultura en la Edad Media*, Centro de la Uned de Zamora, Zamora.
- Martins, R. (1995), *Terra e gente do Paraná*, Coleção Farol do Saber, Curitiba.
- Mattoso, J. (1982), “A guerra civil de 1319-1324”, in *Estudos de história de Portugal. Vol. 1 – Séculos X-XV*, Estampa, Lisboa, 163-176.
- Mattoso, J. (1988a), *Identificação de um país: ensaio sobre as origens de Portugal (1096-1325)*, vol. 1 – Identificação, Estampa, Lisboa.
- Mattoso, J. (1988b), *Identificação de um país: ensaio sobre as origens de Portugal (1096-1325)*, vol. 2 – Composição, Estampa, Lisboa.
- Mattoso, J. (coord.) (1993), *História de Portugal: a monarquia feudal (1096-1480)*, Estampa, Lisboa.
- Mauro, F. (1997), *Portugal, o Brasil e o Atlântico: 1570-1670*, vol. 1, Estampa, Lisboa.
- Meneses, J. N. C. (2000), *O Continente Rústico. Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas*, Maria Fumaça, Diamantina.
- Miguel, C. S. (1981), “Batata”, in J. Serrão (dir.), *Dicionário de História de Portugal* 1, Figueirinhas, Porto, 317.
- Miller, M. (1983), *The Autochthonous Heroes of Athens from the Classical to the Hellenistic Period*, Harvard.
- Mintz, S. W. (2001), “Comida e antropologia: uma breve revisão”, *Revista Brasileira de Ciências Sociais* 16.47: 31-41.
- Mizga, E. (2008), “A tradição caiçara agora bem perto de você”, *Ecovia* 57: 6-8.
- Monod, T., Mauny, R., Duval, G. (1959), *De la première découverte de la Guinée: récit / par Diogo Gomes*, C.E.G.P., Bissau.

- Monod, T., Mota, A. V. da, e Mauny, R. (1951), *Description de la Côte Occidentale d'Afrique: Sénégal au Cap. de Monte, Archipels: 1506-1510* / par Valentim Fernandes, C.E.G.P., Bissau.
- Montanari, M. (2013, 2ª ed.), *Comida como cultura*, Senac, São Paulo.
- Montanari, M., Ilaria, P. (2012), “Entre le ventre et la gueule, dans la culture médiévale”, in K. Karila-Cohen, F. Quelie (coord.), *Le corps du Gourmand*, D'Héraclès à Alexandre le Bien Heureux, PUF, Tours.
- Moraes, M. A. de (2010), *Câmara Cascudo e Mário de Andrade: cartas 1924-1944*, Global, São Paulo.
- Morais, L. P. de (2011), “Comida, Identidade e Patrimônio: articulações possíveis”, *História Questões & Debates (Além da cozinha e da mesa: história e cultura da alimentação)* 28.54, 227-254.
- Moreira, S. A. (2010), “Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos”, *Ciência e Cultura* 62.4: 23-26, SBPC, Unicamp, São Paulo.
- Most, G. W. (2006), *Hesiod*, Loeb, London.
- Mota, A.T. (1950), *Topónimos de origem portuguesa na Costa Ocidental de Africa desde o Cabo Bojador ao Cabo de Santa Caterina*, Centro de Estudos da Guiné Portuguesa, Bissau.
- Nadalin, S. O. (2001), *Paraná: ocupação do território, população e migrações*, Editora UFPR, Curitiba.
- Oliveira, A. (2002), “Diogo Gomes: trato e diplomacia ao serviço da Expansão”, *Revista da Faculdade de Letras – História* 3: 163-184.
- Ornellas e Castro, I. (1997), *O livro de cozinha de Apício. Um breviário do gosto imperial romano*, Colares Editora, Sintra.
- Ornellas e Castro, I., Braga, I. D. (2014), “Una Escritura Femenina Diferente: Los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Edad Moderna”, in N. B. Leturio, M. Carmen, M. Pina (dirs.), *Letras en la Celda. Cultura Escrita de los Conventos Femeninos de la España Moderna*, Iberoamericana – Vervuert, Madrid, 439-455.
- Paes Filho, F. F. (2008), *A práxis político-administrativa nos textos legais dos monarcas portugueses (séculos XIII-XIV)*, dissertação de Doutorado em História apresentada à Universidade do Porto, Porto.
- Passos, G. C. (2009), *A presença dos imigrantes portugueses no Paraná na segunda metade do século XIX*, monografia apresentada ao curso de Licenciatura e Bacharelado em História do Curso de História (bacharelado), Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Pedro, J. M. (1997), “Mulheres do Sul”, in M. Priore (org.), *História das Mulheres no Brasil*, Contexto, São Paulo.
- Pereira, A. M. (2000), *Mesa Real. Dinastia de Bragança*, Edições Inapa, Lisboa.
- Pereira, M. H. (2002), *A Política Portuguesa de Emigração (1850-1930)*, Editora Edusc, Bauru.
- Peres, H. P. (1987), “Proverbial Hospitalidade? A Revista de Imigração e Colonização e o discurso oficial sobre o imigrante (1945-1955)”, *Acervo* 10.2: 53-70.

- Pérez Samper, M. de los Á. (1996), “La Integración de los Productos Americanos en los Sistemas Alimentarios Mediterráneos”, in *XIV Jornades d’Estudis Històrics Locals. La Mediterrània Àrea de Convergència de Sistemes Alimentaris (segles V-XVIII)*, Institut d’Estudis Balearics, Palma de Maiorca, 89-148.
- Pérez Samper, M. de los Á. (1997), “Los Recetarios de Mujeres y para Mujeres. Sobre la Conservación y Transmisión de los Saberes Domésticos en la Época Moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna* 19: 123-150.
- Pérez Samper, M. de los Á. (1998-2000), “Mujeres en Ayunas. El Sistema Alimentario de los Conventos Femeninos de la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia* 11: 75-90.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2001), “La Alimentación en Tiempos del Emperador: Un Modelo Europeo de Dimensión Universal”, in J. L. Castellano Castellano, F. S-M. González (dir.), *Carlos V. Europeísmo y Universalidad*, vol. 5, Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, Madrid, 497-540.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2004), “Lo Scambio Colombiano e l’Europa”, in Massimo M. Montanari, e Françoise Sabban (coord.), *Atlante dell’Alimentazione e della Gastronomia. 1 (Risorse, Scambi, Consumi)*, Unione Tipografico-Editrice Torinese, SpA, Torino, 302-324.
- Pérez Samper, M. de los Á. (2012), “Recetarios Manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review* 33: 46-58.
- Perrier-Robert, A. (1998), *Le Chocolat. Les Carnets Gourmands*, Editions du Chêne, Paris.
- Perrot, M. (2008), *Minha história das mulheres*, Contexto, São Paulo.
- Piazza, W. F. (2002), “Insulados no Brasil meridional – açorianos em Santa Catarina”, in V. L. M. Barroso (org), *Açorianos no Brasil*, EST Edições, Porto Alegre, 169-176.
- Pinski, C. B., Pedro, J. M. (orgs.) (2012), *Nova História das Mulheres*, Contexto, São Paulo.
- Pizarro, J. A. de S. M. (1999), “A nobreza portuguesa no período dionisino. Contextos e estratégias (1279-1325)”, *En la España Medieval* 22: 61-176.
- Poulain, J. P., Proença, R. (2003), “O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares”, *Revista de Nutrição* 16.3: 245-256.
- Queiroz, R. de (2010, 3ª ed.), *O não me deixes: suas histórias e sua cozinha*, José Olympio, Rio de Janeiro.
- Quellier, F. (2011), *Gula: história de um pecado capital*, Editora Senac São Paulo, São Paulo.
- 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, Porto, Edições Afrontamento, Vila Real.
- Ramos, A., Soares, D., Oliveira, P. (2004-2005), “A Festa de São Bento: uma Viagem pela Gastronomia Beneditina”, *Mínia* 11.12: 73-112.
- Rego, M. (1998, 2ª ed.), *Livros Portugueses de Cozinha*, Biblioteca Nacional, Lisboa.
- Reinhardt J. C. (2012), *Diz-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade*, Máquina de Escrever, Curitiba.

- Reinhardt, J. C. (2007), *Diz-me o que comes e te direi quem és — alemães, comida e identidade*, tese de Doutorado em História, Setor de Ciências Humanas, Letras e Artes, apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Reverdin, O., Grange, B. (1990), *Hérodote et les peuples non grecques*, Fondation Hardt, Vandoeuvres-Genève.
- Revez, R. (2011), “Fialho de Almeida e as Correntes estético-literárias no final do século XIX em Portugal”, *Revista de História das Ideias*, 32: 363-408.
- Rial, C. (2003), “Brasil: primeiros escritos sobre comida e identidade”, *Antropologia em Primeira Mão* 54: 1-24.
- Richie, C. I. A. (1995), *Comida e Civilização. De como a História foi Influenciada pelos Gostos Humanos*, Assírio & Alvim, Lisboa.
- Robinson, D. (2004), *Muslim societies in African history*, Cambridge, University Press, Cambridge.
- Roderjan, R. V. (1981), *Folclore brasileiro*: Paraná, Instituto Nacional do Folclore, Curitiba.
- Rodrigues, T. F. et alii (2008, 2ª ed.), *História da população portuguesa: das longas permanências à conquista da modernidade*, CEPESE/Edições Afrontamento Lda, Porto.
- Rojas, C. A. A. (2013), *Fernand Braudel e as Ciências Humanas*, Eduel, Londrina.
- Rolim, M. B. (1997), *Gosto, prazer e sociabilidade: bares e restaurantes de Curitiba, 1950-60*, tese de Doutorado em História apresentada à Universidade Federal do Paraná, Curitiba.
- Romm, J. (2007), “Herodotus and the natural world”, in C. Dewald, J. Marincola (eds.), *Cambridge Companion to Herodotus*, Cambridge University Press, Cambridge, 178-191.
- Rood, T. (2007), “Herodotus and foreign lands”, in C. Dewald, J. Marincola (eds.), *Cambridge Companion to Herodotus*, Cambridge University Press, Cambridge, 290-305.
- Saint-Hilaire, A. de (1978), *Viagem a Curitiba e Santa Catarina*, Itatiaia, Belo Horizonte, EDUSP, São Paulo.
- Santos, A. N., Bezerra, J. A. B. (2012), *Das terras dos carnaúbas ao sabor do sol: a carne de sol de Campo Maior*.
- Santos, C. F. M., Conceição, G. C. da, Bracht, F. (2013), “Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista”, *Estudos Ibero-Americanos* 39.2: 344-364.
- Santos, C. R. A. dos (1984), “O custo da vida: preços de gêneros alimentícios e salários em Curitiba no durante o século XIX”, *História: Questões e Debates* 5.81: 78-99.
- Santos, C. R. A. dos (1995), *História da Alimentação no Paraná*, Fundação Cultural, Curitiba.
- Santos, C. R. A. dos (2005), “A alimentação e seu lugar na História: a preservação do patrimônio gustativo da sociedade curitibana”, *História: Questões e Debates* 42: 11-31.

- Santos, C. R. A. dos (2007), *O direito à alimentação, saúde e doença na história*, palestra proferida na abertura do Congresso sobre o Dia Mundial da Alimentação, Centro Tecnológico da UFPR, Curitiba.
- Santos, C. R. A. dos (2008), *Os pecados e os prazeres da gula. Cadernos de Receitas como Fontes Históricas*. (<http://www.poshistoria.ufpr.br/fonteshist/Carlos%20Antunes.pdf>, consultado em 20.02.2015).
- Santos, C. R. A. dos (2011), “A comida como lugar da História: as dimensões do gosto”, *História: Questões & Debates* 54: 103-124.
- Santos, D. E., Fagundes, M. D. (2010), “Saúde e dietética na medicina preventiva medieval: o regimento de saúde de Pedro Hispano (século XIII)”, *História, Ciências, Saúde-Manguinhos* 17.2: 333-342.
- Santos, P. B., Rodrigues, T., Nogueira, M. S. (1987), *Lisboa Setecentista vista pelos Estrangeiros*, Livros Horizonte, Lisboa.
- Saragoça, L. (2000), *Da “Feliz Lusitânia” aos Confins da Amazónia (1615-62)*, Cosmos, Câmara Municipal de Santarém, Lisboa.
- Schwartz, S. T. B. (1988), *Segredos Internos. Engenhos e Escravos na Sociedade Colonial: 1550-1835*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Scott, A. S. (2012), “O caleidoscópio dos arranjos familiares”, in C. B. Pinski, J. M. Pedro (orgs.), *Nova História das Mulheres*, Contexto, São Paulo, 15-42.
- Scott, A. S. (2012), *Os Portugueses*, Editora Contexto, São Paulo.
- Scott, A. S. V. (2001), “As duas faces da imigração portuguesa para o Brasil”, in *Congresso de História Econômica de Zaragoza, Zaragoza*. (<http://www.unizar.es/eueez/cahe/volpiscott.pdf>, consultado em 14.01.2015).
- Serrão, J. V. (1979), *História de Portugal*, vol. 1, Editorial Verbo, Lisboa.
- Sganzerla, E., Strasburger, J. (2004), *Culinária paranaense*, Esplendor, Curitiba.
- Silva, J. C. da (2009, 2ª ed.), *Dicionário da língua portuguesa medieval*, Eduel, Londrina.
- Silva, M. B. N. (1994), “Cacau”, in M. B. N. da Silva (coord.), *Dicionário da História da Colonização Portuguesa no Brasil*, Verbo, Lisboa, 119.
- Silva, M. F. (2006), *Aristóteles. História dos Animais*, Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, Imprensa Nacional/Casa da Moeda, Lisboa.
- Silveira, A. H. da (1990), “Racional Discurso sobre a Agricultura e População da Província do Alentejo”, *Memórias Econômicas da Academia Real das Ciências de Lisboa para o Adiantamento da Agricultura, das Artes e da Indústria em Portugal e suas Conquistas (1789-1815)*, tomo 1, prefácio de M. Jacinto Nunes, Lisboa, Banco de Portugal, 43-98.
- Sintra, D. G. De (2002), *Descobrimento Primeiro da Guiné — Descobrimento Primeiro da Guiné*, estudo preliminar, edição crítica, tradução, notas e comentário de Aires Nascimento, introdução histórica de Henrique Pinto Rema. Edições Colibri, Lisboa.
- Smith, W. (1873), *Dictionary of Greek and Roman Biography and Mythology*, J. Murray, Londres.

- Soares, C. (2005), “A visão do “outro” em Heródoto”, in M. C. Fialho, M. F. Silva, M. H. Rocha R. Pereira (eds.), *Génese e consolidação da ideia de Europa. Vol. I: de Homero ao fim da época clássica*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 95-176.
- Soares, C. (2013), “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática. Classical Greek Rots in the History of Diet: Contributions of some Hippocratic Treatises”, in C. Soares (coord.), *Espaços do Pensamento Científico da Antiguidade. Conferências & Debates Interdisciplinares I*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 13-36.
- Soares, C. (2014), “Pão e Vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação Portuguesa; Bread & wine: a classical motif of the Portuguese Food”, in C. Soares, I. C. Macedo (eds.), *Estudos sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro; Studies on Luso-brazilian Food Heritage*, Imprensa da Universidade de Coimbra-Annablume, Coimbra, 17-50.
- Sorcinelli, P. (1996), “L’Alimentation et la Santé”, in J. Flandrin, M. Montanari (dir.), *Histoire de l’Alimentation*, Fayard, Paris, 811-820.
- Sousa, D. F. F. de (2011), *A Doçaria Conventual de Coimbra*, Colares Editora, Sintra.
- Sousa, D. F. F. de (2013), *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, Colares Editora, Sintra.
- Souza, L. de M. (2006), *O sol e a sombra: política e administração na América Portuguesa do século XVIII*, Companhia das Letras, São Paulo.
- Suassuna, A. R. D. (2010), *Gastronomia sertaneja: receitas que contam histórias*, Editora Melhoramentos, São Paulo.
- Tempass, M. C. (2010), *Quanto mais doce melhor: um estudo antropológico das práticas alimentares da sociedade Mbyá-Guarani*, tese de Doutorado em Antropologia apresentada à Universidade Federal do Rio Grande do Norte Sul, Porto Alegre.
- Thomaz, L. F. (1995), “Especiarias do Velho e do Novo Mundo. Notas histórico-filológicas”, *Arquivos do Centro Cultural Português* 34: 219-345.
- Thomaz, L. F. (1998), *A questão da pimenta em meados do séc. XVI: um debate político do governo de D. João de Castro*, Universidade Católica Portuguesa, Centro de Estudos dos Povos e Culturas de Expressão Portuguesa, Lisboa.
- Toussaint-Samat, M. (1999), *A History of Food*, Oxford, Blackwell, Oxford.
- Venâncio R. P. (2000), “Presença portuguesa: de colonizadores a imigrantes”, in *Brasil, Brasil: 500 anos de povoamento*, IBGE, Rio de Janeiro, 61-77.
- Viana, M. (1976), *Paranaguá na história e na tradição*, Gráfica Vicentina, Paranaguá.
- Wachowicz, R. C. (2010), *História do Paraná*, Editora da Universidade Estadual de Ponta Grossa, Ponta Grossa.
- Warmington, E. H. (2002), “The Elegies of Mimnermus”, in *Elegy and Iambus*, vol. 1, Loeb, London.
- Willcock, M. M. (1978), *The Iliad of Homer*, Macmillan, London.

SITE

Embaixada de Portugal no Brasil. Comunidade Portuguesa. (<http://www.embaixadadeportugal.org.br/comunidade.php>, consultado em 10.01.2015).

FONTES DE FIGURAS

Folgam de comer os comeres feitos ao nosso modo. Práticas e culturas alimentares entre o Rio Senegal e o Rio Gâmbia (séculos XV e XVI)

(JOÃO PEDRO GOMES)

Figura 1

Gaspar, J. A. (2008a), *Nautical chart of Portuguese cartographer Fernão Vaz Dourado (c. 1520 - c. 1580), part of a nautical atlas drawn in 1571 and now kept in the Portuguese National Archives of Torre do Tombo, Lisbon*, original work by Fernão Vaz Dourado (1571). ([://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg#/media/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg#/media/File:Fern%C3%A3o_Vaz_Dourado_1571-1.jpg), consultado em 25.09.2015).

Figura 2

Gaspar, J. A. (2008b), *Nautical chart of Portuguese cartographer Lázaro Luís, 1563* (Academia das Ciências, Lisboa), original work by Lázaro Luís (1563). (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg#/media/File:L%C3%A1zaro_Luís_1563.jpg, consultado em 25.09.2015).

Figura 3

Schmidt, M. (2004), *African Baobab. Fruits of african baobab (Adansonia digitata) near Pic de Nabouri, Burkina Faso*, renamed and rotated by Patricia.fidi. (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adansonia_digitata_2004-09-23.JPG#/media/File:Adansonia_digitata_2004-09-23.JPG, consultado em 25.09.2015)

Figura 4

Naliaka, T.K. (2015), *Soungouf - millet flour 7. fine pellet formation thiéré*, (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg#/media/File:Soungouf_-_millet_flour_7._fine_pellet_formation_thi%C3%A8r%C3%A9.jpg, consultado em 25.09.2015).

Figura 5

Schmidt, M. (2007), *Collecting palm wine on oil palm, Elaeis guineensis, F.Cl. de Patako, Senegal*. (http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Palm_wine_MS_4754.JPG?uselang=pt, consultado em 25.09.2015).

Odiseia de sabores: integrações luso-brasileiras

(CARMEN SOARES)

Figura 1

Prefeitura de Salvador (2015), *Planta da Restituição da Bahia - referência 1625, publicado em 1631*, Prefeitura de Salvador, Salvador. (<http://www.cidade-salvador.com/seculo17/invasao-holandesa/planta-albernaz.htm>, consultado em 25.09.2015).

Figura 3

The Yorck Project (2002), *Quince, Cabbage, Melon, and Cucumber*, original work by Juan Sánchez Cotán (1600). (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Fra_Juan_Sánchez_Cotán_001.jpg, consultado em 25.09.2015).

Figura 5

Eckhout, A. (16--), *Pineapple, watermelons and other fruits* (Brazilian fruits). (https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Albert_Eckhout_1610-1666_Brazilian_fruits.jpg, consultado em 25.09.2015).