



Cozinhar pelo livro

A transmissão dos conhecimentos culinários através da escrita nunca abundou em Portugal, mas há casos que merecem ser destacados

por Isabel Drumond Braga

Os receituários começaram por ser manuscritos e só mais tarde foram sujeitos aos prelos, independentemente de continuarem a existir livros de cozinha para uso de particulares ou de instituições que nunca foram objeto de publicação.

Em Portugal, nunca foram abundantes. De qualquer modo, apresentaram, até ao séc. XIX, algumas constantes: eram obras destinadas à preparação das refeições das elites e nunca dos grupos populares; não se preocupavam com indicações sobre o número de porções, embora seja fácil perceber que se tratava de receitas com quantidades destinadas a numerosas pessoas; não se detinham no ensino elementar de técnicas de preparação dos alimentos antes de se confeccionarem, nem de truques culinários, o que se explicava tendo em conta que não se destinavam a principiantes, mas sim a cozinheiros

de grandes casas; finalmente, uma boa parte das receitas não primava pelo rigor: faltavam os tempos de cozedura e usavam e abusavam do atual q.b. (quanto baste) embora sem essa designação, o que estava longe de se referir apenas aos temperos. Apareceram sistematicamente quantidades como duas ou três dúzias de pássaros, duas ou três frangas, uns poucos de camarões ou amêijoas, oito ou dez gemas, doze ou quinze gemas, um ou dois arrátéis de arroz, a quantidade de arroz que precisarem, duas ou três dúzias de azeitonas, duas ou três cebolas, três ou quatro pés de aipo, um golpe de azeite ou de vinho, uma pouca de manteiga ou uma pequena de manteiga....

No tempo dos manuscritos

Os livros de cozinha manuscritos podiam ser para uso particular ou de instituições. O primeiro conhecido, normalmente de-

signado como *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (filha do infante D. Duarte e neta de D. Manuel I, que se casou em 1565 com Alexandre Farnese) foi escrito algures nos finais do séc. XV ou início do séc. XVI e divulgado fora de Itália através de diversas edições no séc. XX. Apresenta quatro receitas de doces de ovos, sete de doces com leite (alguns também com ovos); 24 de conservas (nas quais se contam três receitas diferentes de marmelada e diversos doces de frutos tão variados como abóbora, casquinha, cidra, limão, marmelo, pera ou codorno e perinha dormideira); 24 receitas de carne; e apenas uma de peixe.

Se nos mantivermos no campo dos manuscritos, realce para diversos receituários da autoria de leigos e de eclesiásticos. É o caso do de Francisco Borges Henriques (primeira metade do séc. XVIII), autor que terá sido cozinheiro de alguma grande casa, pois colecionava e experimentava receitas, facto que não era comum a quem não se dedicasse a tal mister, especialmente sendo do sexo masculino. No campo dos receituários conventuais e monásticos, em alguns casos meras compilações de receitas que circulavam entre os leigos, destaque para um da abadia beneditina de Tibães, do séc. XVII; para um outro de Santa Clara,



História da Alimentação

de Évora (1729) com apenas dez receitas de doces; para um que serviu a província franciscana dos Algarves; e ainda para um das freiras visitandinas e outro do convento de Odivelas, compilações dos sécs. XVIII e XIX.

Alguns destes livros manuscritos constituíam, aparentemente, uma miscelânea de assuntos dispare, pois continham informações acerca de matérias tão diversas como receituário de cozinha, de beleza e de botica, a par de indicações sobre o modo de preparar tintas e gomas, de limpar cadeiras, cobres, latões e pinturas, orações e bênçãos e ainda indicações acerca dos tempos de luto, das missas, das épocas das sementeiras, etc. O que nos parece hoje uma enorme miscelânea não era assim entendido no passado. Culinária, cosmética e farmacopeia eram três matérias que tinham como palco as cozinhas das casas, e que se produziam a partir das heranças de conhecimentos de ali-

mentaço e saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e a integração de novos produtos. A união culinária-cosmética-botica era então uma realidade, pelos produtos, pelas técnicas e pelos locais de produção utilizados, quase sempre os mesmos ou com variantes pouco acentuadas se esquecermos algumas excentricidades contidas em certas mezinhas.

Obras de referência impressas

No mundo dos impressos, duas obras marcaram o panorama nacional durante séculos: a de Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, publicada pela primeira vez em 1680, e a de Lucas Rigaud, saída dos prelos cem anos depois e intitulada *Nova Arte de Cozinha*. Ambas conheceram sucessivas edições e foram objeto de plágio quer em outros livros quer em publicações periódicas de Oitocentos.

No séc. XVIII, apareceu ainda o primeiro livro impresso de doça-

ria portuguesa. Foi o terceiro livro de cozinha publicado em Portugal. É um texto anónimo intitulado *Arte Nova, e Curiosa, para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros* (1788). Ao contrário dos livros anteriores, não foi um sucesso editorial, uma vez que não conheceu mais edições.

A partir de meados do séc. XIX deu-se uma enorme explosão editorial de livros de receitas. Se bem que os títulos mais antigos não tenham desaparecido (embora sem reedições neste período), procurou-se apresentar pratos diferentes, muito embora algumas compilações se tenham limitado a apresentar receitas já conhecidas. Os livros emblemáticos foram *Cozinheiro dos Cozinheiros* (1870) e *Arte de Cozinha* (1876), de João da Mata. Além dos livros de cozinha, apareceram também alguns periódicos, de duração efémera, uns dedicados aos profissionais ou a pessoas com grande interesse na matéria e outros a um público menos exigente. Referimo-nos aos almanaques. Será preciso esperar pelo séc. XX para encontrarmos livros de cozinha especializados por alimentos (receitas de arroz, de bacalhau, etc.), receituários destinados aos populares e outros escritos por mulheres. ▣

Receituário culinário e conselhos de beleza e de botica andaram por muito tempo associados



1780

NOVA ARTE
DA COZINHA
Lucas Rigaud

1788

ARTE NOVA, E CURIOSA,
PARA CONSERVEIROS,
CONFEITEIROS
E COPEIROS

1870

O COZINHEIRO
DOS COZINHEIROS

1876

ARTE
DA COZINHA
João da Mata

“In” Visão Historia nº 28 – Abril 2015