

Carmen Soares
Irene Coutinho de Macedo
(coords.)



ENSAIOS SOBRE
PATRIMÓNIO ALIMENTAR
LUSO-BRASILEIRO



IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA
COIMBRA UNIVERSITY PRESS

ANNABLUME

Versão integral disponível em digitalis.uc.pt

**UMA DOCE VIAGEM:
DOCES E CONSERVAS NA CORRESPONDÊNCIA DE D. VICENTE
NOGUEIRA COM O MARQUÊS DE NIZA (1647-1652)
(A Sweet Journey: Lisbon's Confectionery in the correspondence
between D. Vicente Nogueira and the Marquis of Niza (1647-1652))**

JOÃO PEDRO GOMES

Centro de Estudo Clássicos e Humanísticos da UC (jpdrgms@gmail.com)

RESUMO: Exploramos os apontamentos quotidianos e pessoais presentes na correspondência estabelecida entre D. Vicente Nogueira, em Roma, e D. Vasco Luís da Gama, em Lisboa, entre 1647 e 1654, como elementos essenciais à compreensão da produção, circulação e consumo de doces e conservas portuguesas na primeira metade do século XVII.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Comércio, Conservas, Confeiteiros, Cozinha, Doces. Encomendas, Gastronomia, Lisboa, Mimos, Século XVII.

ABSTRACT: Daily and personal aspects in the correspondance between D. Vicente Nogueira, in Rome, and the Marquis of Niza, in Lisbon, between 1647 e 1654, are explored to understand the production , circulation and consumption of portuguese confectionery (*doces* and *conservas*) in the firs half of the 17th century.

KEY-WORD: Food, Commerce, *Conservas*, Confectioners, *Doces*, Orders, Gastronomy, Lisbon, Mimos, 17th century.

30 de Abril de 1650. “Está aí tudo, com a peste da moeda, tão caro que nada devo pedir se me compre se não doces, porque inda que saem mais caros que os daqui são muito melhores”¹.

É entre novas da política externa europeia e pedidos de aquisição de livros que D. Vicente Nogueira, de Roma, encomenda a D. Vasco Luís da Gama, Marquês de Niza retornado a Lisboa, diversas qualidades de conservas e doces lisboetas. A correspondência trocada entre os dois bibliófilos, de suma importância para a História do Livro em Portugal e na Europa, releva-se fértil em elementos quotidianos que nos permitem vislumbrar uma realidade pouco conhecida da sociedade portuguesa do século XVII: a produção, o consumo e a circulação de conservas e doces portugueses.

Ainda que as informações presentes nesta correspondência sejam numerosas e detalhadas, considera-se imprescindível rastrear, sumariamente, o percurso do açúcar, como matéria-prima essencial ao processo de conservação, desde a sua precoce plantação em território nacional nos alvares do século

¹ Serafim 2011: 357.

XV, passando pela rápida expansão do seu cultivo em território insular, a par da tímida utilização deste em contexto medicinal até à sua franca expansão no quotidiano português seiscentista, essencialmente como matéria-prima da indústria artesanal confeitaria e conserveira. Para alcançar o que se propõe, foram consideradas fontes documentais que remetem tanto para o contexto de produção como para um contexto de consumo (livros de contas, notas de pagamento e livros de culinária, crónicas e inventários), acentuando as múltiplas perspetivas que cada uma destas contempla. Desta forma, entendeu-se integrar as informações recolhidas no diálogo epistolar com os contextos em questão, privilegiando a relação entre os dois âmbitos de informação reunidas.

1. DA PRODUÇÃO DE AÇÚCAR E DA CONFEÇÃO E CONSUMO DE CONSERVAS E DOCES PORTUGUESES (SÉCS. XVI – XVII)

A arte da conserva, elevada a este estatuto apenas no final do século XVIII, com a publicação da *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeitadores e copeiros e mais pessoas que se ocupam em fazer doces e conservas com frutas* em 1788, tem um passado remoto em Portugal, que é quase exclusivamente explicado pelo precoce investimento na cultura da cana-de-açúcar no século XV. Remonta a 8 de Maio de 1408 a primeira referência documental à plantação de cana-de-açúcar, num aforamento de D. João I a Jorge de Palma, a Nicolau de Palma e a Francisco de Palma, de uma horta na vila de Loulé para “sementar de açúcar”, por 5000 libras a cada ano de foro², apesar de o consumo de açúcar na região algarvia poder ser mais recuado, como parece indiciar a presença de formas de açúcar no Castelo de Silves, escavado por Rosa Varela Gomes, cujos estudos apontam para um espectro de ocupação entre o século VIII e XIII³.

1.1 O açúcar no contexto da botica.

O açúcar encontra-se intimamente associado à boticária, pelo menos, desde o reinado de D. Duarte (1391-1438). No suposto livro de notas pessoais, o Livro dos Conselhos de D. Duarte (manuscrito em data incerta, muito provavelmente entre 1423 e 1438) “escrito numa época de crenças profundas”⁴, o açúcar faz uma aparição muito discreta, exclusivamente em duas receitas de mezinhas para maleitas, a saber: “Esta he reęepta d agoa pera dor d olhos” (“hu quarto d onęa d acuęuar”) e “Poos do duęue” (“e qual he enhadam tanto de acucar como dos pos suso ditos”)⁵.

² Almeida et alli 1960: 342.

³ Gomes 2002: 49-50.

⁴ Dias 1982: vii.

⁵ Dias 1982: 250 e 27.

É precisamente nas boticas, maioritariamente associado à cura de doenças e males do corpo, que vamos encontrar o açúcar e seus derivados, como as conservas, no início do século XVI. Das mais claras evidências documentais da aliança entre açúcar/conservas e botica é o inventário dos bens de D. Beatriz, mãe de D. Manuel I, datado de 1504. Por ele sabemos que Isabel Lopes era a responsável pela botica da rainha-mãe, ficando encarregada, à morte desta, de entregar a Luís de Atouguia tudo o que lá se encontra. Entre xaropes, óleos, arcas, tachos e grelhas vamos encontrar:

“huua burnea cõ ameixas caragoçys em conserva (...) e outra com arrobe de marmellos (..) e outra cõ huu pouco daçucar violado (...) e duas burneas cõ pesseguos em conserva (...) e huu pote verde com daiprunos (...) e outro azul com peras (...) e dez potes cõ conservas poucas (...) e vinte peças de malega e barro para teer conservas”⁶.

Como executor do testamento da mãe, D. Manuel ordena que se entregue a Violante Rodrigues, agora encarregada da botica:

“Huu pote vidrado daçuquer rosado (...) seys caxas de marmelada (...) E dous queijos de marmelada (...) E huua caxa de marmelada (...) E huu canistel com 5 queijos de marmelada (...) E vinte e hoito arrâteis daçuquer refinado (...) vinte e sete arrovas e huu arrátel daçuquere branco per mandado del Rei”⁷.

O vínculo entre o açúcar e a prática da boticária seria de tal forma profundo no reinado de D. Manuel que, a 23 de Julho de 1521, vamos encontrar Teresa Vasques, guarda das damas de D. Leonor de Áustria e encarregada da botica desta, a receber a astronómica quantia de 100 arrobas de açúcar, aproximadamente 1500 quilos, enviados pelo guarda-reposte de D. Manuel⁸.

A presença deste produto em contexto medicinal irá prolongar-se pelo século XVI, de forma crescente, de tal forma que, na segunda metade do século, Amato Lusitano, nas Centúrias de Curas Mediciniais, o inclui em grande número de xaropes, caldos, decoctos, chegando mesmo a indicar a sua ingestão em jejum, por norma como complemento do tratamento indicado⁹. De fato, o açúcar terá adquirido tal importância na Medicina Quinhentista, no geral de pendor galénico, que nestas mesmas Centúrias, Amato Lusitano sugere conservas/confeitos para complementar o tratamento a uma miríade de sintomas. Denominadas de cõditos, confeições

⁶ Pessanha 1914: 68-69.

⁷ Pessanha 1914: 98-99.

⁸ Referência do Arquivo Digital da Torre do Tombo: PT/TT/CC/2/97/56.

⁹ Veja-se, a título de exemplo, a Cura XVIII: “Todavía, durante alguns dias seguintes, comeu, em jejum, açúcar rosado por cima de água de endívia” (Lusitano 1980: 43 [I]).