

A MESA CONVENTUAL E OS SABORES DA AMÉRICA (The convents table and the tastes of America)

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa
(isabeldrumondbraga@hotmail.com)

Resumo: Receituário conventual, mormente no âmbito da doçaria, é temática que, pode afirmar-se, está na moda, na maior parte dos casos de forma bastante comprometida. Se a matéria interessa a públicos tão diversificados, como historiadores, gastrónomos e pessoas ligadas à venda e à restauração, também é verdade que a comprovação das origens das receitas conventuais está, em muitos casos, longe de ser possível, o que não inibe alguns de apregoarem o contrário e colocarem no mercado doces pretensamente preparados com base em inexistentes receitas dos mais diversos conventos e mosteiros de norte a sul do país. Posto este esclarecimento básico, importa neste texto identificar os receituários conventuais portugueses da Época Moderna e neles avaliar o peso dos produtos americanos na preparação dos pratos doces e salgados.

PALAVRAS-CHAVE: culinária, Portugal, produtos americanos, receitas conventuais, receitas de culinária.

ABSTRACT: The recipes originated in convents, especially sweets confectionary, are a fashionable topic, in most cases quite compromised. If it draws the interest from a diversified public such as historians, gourmets and people involved in sales and restoration, it is also true that the proof of the origins of the convent recipes is, in many cases, far from being possible. This does not restrain some people from claiming the opposite and placing in the market sweets confectionary allegedly prepared on the basis of non-existent recipes from various convents and monasteries from the whole country. After this basic clarification, this paper aims to identify the Portuguese recipes originated in convents in the Modern Era and evaluate the weight of American products in the preparation of sweet and savoury dishes.

KEYWORDS: cooking, Portugal, American products, recipes originated in convents, cooking recipes.

Em Portugal não abundam trabalhos sobre receituários conventuais, o que se pode relacionar diretamente com a escassez de fontes. Consequentemente, a descoberta, transcrição e estudo de manuscritos culinários revelam-se essenciais para, de forma fundamentada, coerente e segura, avançar na apreensão da matéria. Conhecer a alimentação e as receitas que se preparavam nos mosteiros e nos conventos portugueses durante a Época Moderna é, consequentemente, uma tarefa difícil que, por vezes, precisa considerar dados indiretos, pois são

escassos os manuscritos e, na época, não foram publicadas as receitas, as quais eram entendidas como segredos que circulavam muitas vezes apenas oralmente. Mesmo assim, alguns receituários monásticos e conventuais chegaram até ao presente¹, bem como livros de cozinha de elementos do clero secular, os quais ficarão fora deste estudo.

Ao contrário do que parece ter acontecido em outros espaços, designadamente em Castela e em Aragão, onde terão predominado os receituários masculinos², em Portugal os que sobreviveram da autoria de homens do clero regular são escassos. No que se refere aos livros de cozinha relativos aos cenóbios, até ao presente apenas foi objecto de estudo um manuscrito seiscentista pertencente à livraria do mosteiro beneditino de Tibães³ e um outro datado de 1743, sem indicação da casa a que pertencera, o qual foi recentemente estudado⁴.

A primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas que chegou até nós foi a que se fez sob ordens de Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora, em 1729. Foi objecto de publicação no século XX⁵ e já mereceu estudos⁶. Foi igualmente dado ao prelo *O Livro de Receitas da última Freira de Odivelas*, um considerável receituário das cistercienses daquela casa fundada na Época Medieval, compilado por uma das freiras, durante o século XIX, o qual contém informações de preparados de períodos muito diversos. Nunca foi objecto de tratamento

¹ Lista de abreviaturas utilizadas, ao longo deste texto, para referir as fontes em estudo: Caderno do Refeitório – *Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*. Apresentação e notas Luís Filipe Coelho, L. Luís Ruas, 2ª ed., Barca Nova, Lisboa [s.d.].

Receitas das Visitandinas – Lisboa, A.N.T.T., *Manuscritos da Livraria 2403*.

Receitas de Odivelas – *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*, introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Verbo, Lisboa, São Paulo, 2000.

Receitas de Santa Clara de Évora – *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.

Receitas de Tibães – 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.

Receitas dos Franciscanos – Lisboa, B.N.P., Cod. 11390.

² Gras I Casanovas 1996: 216-217; Pérez Samper 1997: 123; Pérez Samper 1998-2000: 75; Pérez Samper 2012: 46-58.

³ Algumas receitas deste manuscrito foram publicadas há algum tempo. Cf. Ramos, Soares, Oliveira 2004-2205: 73-112. Recentemente foi publicado e estudado na íntegra. Cf. Ramos, Claro 2013.

⁴ Braga 2014.

⁵ Receitas de Santa Clara de Évora.

⁶ Este manuscrito já foi objecto de atenção por parte de Algranti 2001-2002: 397-408. A autora transcreveu o documento a partir do manuscrito existente na Biblioteca Nacional de Portugal, cod. 10763. Sobre este receituário, cf. igualmente Ornellas e Castro, Braga 2014.

exaustivo⁷. Mais recentemente, saiu um livro intitulado *Doçaria Conventual de Lorvão*, que não teve como base nenhum manuscrito e, conseqüentemente, não entrará na abordagem que iremos realizar⁸. No mesmo ano de 2013, foi publicado um receituário conventual anónimo, depositado na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, dos séculos XVII ou XVIII, cuja última entrada foi redigida por uma conserveira de nome Bernarda Maria. Foi colocada a hipótese de o caderno de receitas, escrito por várias mãos, ser proveniente do Mosteiro de Celas, uma vez que contém vários preparados que tradicionalmente foram atribuídos àquele cenóbio⁹. Dina de Sousa, em trabalho anterior e neste mesmo, com base no estudo das contas de algumas casas religiosas, procedeu ao levantamento dos doces ali preparados e dos seus ingredientes. Dada a natureza destas fontes, não se conhecem as receitas¹⁰.

Entretanto, outros dois manuscritos, um proveniente de uma casa feminina e outra de uma masculina, estão em vias de edição¹¹. O primeiro, depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, intitula-se *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburioso execircio (sic) e por espical merce do mesmo autor he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necesarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despense por timbre de generozo*¹² e foi escrito por várias mãos, ao longo do século XVIII. Servia à Província dos Algarves, da Ordem dos Frades Menores. O segundo é um texto sem título depositado nos Arquivos Nacionais Torre do Tombo, que terá pertencido à Ordem da Visitação de Santa Maria, cujas religiosas eram designadas por visitandinas ou salesianas¹³, se for credível a observação com letra posterior e a lápis, no primeiro fólio, onde se pode ler “Salezias”. Contém receitas dos séculos XVII e XVIII e terá sido compilado nessa centúria, ou nos primeiros anos da seguinte. É a partir deste conjunto de fontes, embora limitado¹⁴, que procuraremos perceber qual o peso dos sabores da América nas mesas conventuais femininas e masculinas portuguesas.

⁷ Receitas de Odivelas. Sobre esta obra, cf. Ornellas e Castro, Braga 2014.

⁸ Borges 2013.

⁹ Sousa 2013.

¹⁰ Sousa 2011.

¹¹ Estamos a ultimar a publicação e estudo destes dois manuscritos.

¹² Lisboa, BNP, 11390.

¹³ Lisboa, ANTT, ML2403.

¹⁴ Em Portugal, por comparação com outros espaços europeus, não há uma grande quantidade de livros de cozinha, nem manuscritos nem impressos. Cf. o catálogo das existências da Biblioteca Nacional de Portugal em Rego 1998.

1. ALIMENTOS DA AMÉRICA EM RECEITUÁRIOS PORTUGUESES

Em primeiro lugar, importa ter presente quais os alimentos provenientes da América que poderiam ser encontrados nos receituários da Época Moderna. A lista é pequena: batata, milho, tomate e cacau. Em segundo lugar, há que realçar que a recepção dos diferentes géneros implicou sempre a transformação deles. Isto é, os europeus, portugueses incluídos, nunca consumiram os produtos provenientes do continente americano da mesma forma que aqueles eram utilizados nos locais de origem. Finalmente, deve salientar-se que se as especiarias, especialmente as de origem oriental, foram dominantes em termos de interesse económico — daí as tentativas de aclimação de algumas no Brasil¹⁵ — tendo tido um rápido impacto na culinária portuguesa desde o século XVI¹⁶, o mesmo não se podendo afirmar de outros produtos, especialmente os americanos.

Entre a descoberta desses novos géneros alimentares e a sua introdução no quotidiano das populações europeias houve um espaço de tempo considerável, embora diferente, de espécie para espécie. Como é evidente, nem todos os novos produtos descobertos foram adoptados, até porque o seu cultivo nem sempre era possível na Europa de então e havia muitos casos em que o transporte não se justificava, quer pelo preço, quer pelo facto de se deteriorarem. Contudo, houve alguns que foram superando as dificuldades e conseguindo impor-se, embora, em alguns casos, tardiamente. Tenhamos presente que a integração dos alimentos americanos nas dietas europeias constituiu a principal diferença entre a alimentação medieval e a da Época Moderna.

A descoberta dos sabores americanos, ao longo do século XVI, só revolucionou definitivamente a culinária europeia dois séculos depois. Partindo da premissa de que não se pode discutir a preparação e o consumo alimentares sem ter em atenção que tais actos são consequências das realidades sociais e culturais dos envolvidos, teremos presente que a cultura da alimentação é polivalente e poliglota. O acto de comer não é susceptível de ser reduzido a um mero consumo de bens materiais; é, também, uma representação cultural. Vejamos, pois, como se foram conhecendo os sabores americanos em Portugal e como foram sendo incorporados nas mesas conventuais.

2. CACAU, PERU, MILHO, BATATA E TOMATE: USOS E COSTUMES NO NOVO E NO VELHO MUNDO

Começemos pelos que mais rapidamente conquistaram os grupos privilegiados: o cacau e o peru. O cacau, originário das bacias dos rios Orenoco e Amazonas, foi um dos géneros mais ligados à sociabilidade alimentar das

¹⁵ Ferrão 1986; Ferrão 1990; Margarido 1994; Almeida 1995.

¹⁶ Sobre as especiarias, cf. Thomaz 1995; Thomaz 1998; Lopes 2002.

elites da Época Moderna. Era consumido pelas populações indígenas — então aproveitavam sobretudo a polpa que envolvia as favas do cacau e o óleo, que tinha fins terapêuticos e também era utilizado como combustível ritual — e tinha como principais inimigos os macacos, os ratos e diversos insectos¹⁷ que, decerto, terão sido os primeiros consumidores. Aos animais terá também ficado a dever-se a dispersão para norte, até às actuais Costa Rica e Nicarágua, e para sul, até ao Equador¹⁸. O cacauero é, nesta conformidade, uma planta das regiões quentes e tropicais por excelência.

Os maias do período clássico (séculos III–X) foram os primeiros a cultivar cacau de forma sistemática. Então servia como moeda e era também consumido como bebida, uma vez que aquele povo descobriu que secando, moendo e misturando as favas de cacau com água se obtinha uma bebida: o *xocolatl*¹⁹. O cultivo do cacau passou ao povo toltec (séculos X–XII) e, posteriormente, para os aztecas (séculos XII–XVI), que não só o utilizavam como moeda, como bebida consumida quente ou morna, à qual juntaram baunilha, especiarias e farinha de milho, como ainda usaram a flor do cacau para curar determinados males²⁰. No sul da América Central era utilizado desde há muito como alimento e como bebida pelos índios, desde as actuais Honduras até ao Panamá e fronteiras com a Colômbia. No Brasil, algumas tribos utilizavam a polpa desfeita em licor suave o que, na expressão de Sebastião da Rocha Pitta, servia de “regalado vinho aos naturais”²¹.

No início do século XVI, ao contactarem com os aztecas, os castelhanos viram pela primeira vez como aqueles apreciavam o cacau como bebida nutritiva, fortificante e afrodisíaca²². As primeiras descrições da planta do cacau e da bebida começaram a despertar a atenção dos europeus. Rapidamente os castelhanos deram início à exploração do cacau. A primeira carga chegou a Sevilha em 1585, mas só no século XVII passou a haver uma “paixão obsessiva” pelo chocolate, depois de a bebida ter sofrido diversas transformações. A mais importante, atribuída aos carmelitas de Oaxaca (México), constituiu em acrescentar açúcar de cana ao cacau e à baunilha, ao mesmo tempo que suprimiram as especiarias²³.

No Brasil, o cacau era espontâneo e só começou a ser obtido no século XVII, na Amazónia. Inicialmente era colhido nos matos pelos índios, mas,

¹⁷ Le Cointe 1934: 1, 20.

¹⁸ Harwich 1992: 12.

¹⁹ Sobre as mais diversas ideias acerca da etimologia da palavra chocolate, cf. de la Mota, 1992: 100-106.

²⁰ Bondar 1938: 7-9; Gaspard-David 1991: 23-40; Harwich 1992: 23.

²¹ Pitta 1730: 33-34, liv. I.

²² Sobre o uso do cacau na época pré-colombiana, cf. Perrier-Robert 1998: 7-15; Toussaint-Samat 1999: 574-576; Khodorowsky, Robert, 2001: 7-10; *Chocolate* 2003: 6-7.

²³ Bondar 1938: 14; Harwich 1992: 59-65; de Lempis 1996: 632.

dado o seu valor económico, a Coroa mandou-o cultivar, por ordem régia de 1º de novembro de 1677. Na segunda metade do século XVIII, o cultivo do cacau estendeu-se, com êxito, ao Maranhão e à Baía, onde se aclimatou muito bem. Por volta de 1750, chegou a representar 90% da carga da frota proveniente do Maranhão²⁴. A partir de 1760, com a Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão (1755–1778) — que tinha o monopólio do comércio da região —, o cacau exportado via Belém representou 82% do volume global das exportações²⁵.

Entre os grupos abastados, a moda de beber chocolate tornou-se uma realidade um pouco por toda a Europa²⁶. O mesmo aconteceu no Portugal setecentista, contando com antecedentes documentados para a segunda metade do século XVII. Veja-se o caso de D. Afonso VI que, em 1670, foi sangrado cinco vezes, segundo os médicos, devido a três tipos de excessos “comer, tabacos e chocolate”²⁷.

Além de se beber chocolate, também se comia. Isto é, se o consumo de cacau começou por ser feito através da ingestão de uma bebida, à medida que o tempo foi passando os cozinheiros foram aproveitando as potencialidades do cacau na culinária para bolos, pudins, biscoitos, cremes, mousses, gelados e licores. Mesmo assim, a maneira como se procedia ao tratamento do cacau antes de ser transformado em bebida e a confecção da própria bebida foram sendo explicadas pelos autores desde o seiscentista Domingos Rodrigues aos setecentistas Bluteau, Francisco Borges Henriques, João Daniel e outros²⁸. Efectivamente, até ao século XIX, raramente se encontram receitas de doces confeccionados com o referido ingrediente — dentre as excepções contam-se conservas de café e de chocolate e um creme de baunilhas, chocolate e café, apresentados por Lucas Rigaud, sucessivamente plagiado. No século XVIII, aparece ainda uma calda de chocolate para nevar, no primeiro livro de doçaria portuguesa, a *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros e Copeiros*²⁹. A partir do século XIX, a situação altera-se. Às receitas de chocolate para beber em sociedade, juntam-se algumas pretensamente dietéticas, os chamados chocolates de saúde, também para beber, e começam a aparecer outras diversificadas.

²⁴ Marcadé 1991, 7: 66.

²⁵ Dias 1983, 1: 419-423; Arruda 1986, 8: 100-108; Silva 1994: 119; Saragoça 2000: 96, 170.

²⁶ Sobre o percurso destes géneros na Europa cf. Braudel 1, 1992: 213-223; Richie 1995: 156-158, 169-173; Toussaint-Samat 1999: 574-606; Pérez Samper 5, 2001: 515-516; Le Mao, 2002: 158. Sobre a sua difusão no Brasil, cf. Cascudo 1, 1983: 300; 2, 1983: 423-425; Meneses 2000: 117.

²⁷ Lisboa, ANTT, MNE, cx. 558: 49.

²⁸ Braga 2007: 201-206.

²⁹ *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*. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga (est. e act.), Sintra, Colares, 2004.

Além dos cremes de chocolate, porventura os mais populares, dado que foram objecto de receitas em mais de uma dúzia de títulos diferentes, encontramos também receitas de molhos, gelados e sorvetes, pudins, biscoitos, bolinhos, bolos, bombons, rebuçados, pastilhas e até de licores. Autores mais sofisticados, como João da Mata e Olleboma, apresentaram, respectivamente, *profiterolles* e *mousses* e *soufflés* de chocolate³⁰.

O peru, uma ave galiforme selvagem oriunda do leste da América do Norte até ao México, foi domesticado pelos aztecas e encontrada pelos castelhanos. Estes levaram o peru para Castela e, daí, a ave passou a Portugal. Para José de Anchieta³¹ e para Fernão Cardim³², teriam sido os portugueses a introduzir o peru no Brasil. O êxito da ave na Europa, incluindo a Península Ibérica, foi rápido. Inicialmente foi considerado um produto de prestígio só presente nas mesas abastadas. Em Castela, no fim do século XVI, o receituário escrito já registava pratos de peru. Em Portugal, o primeiro livro de cozinha impresso, a *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cuja primeira edição datou de 1680, registou 24 receitas de peru³³. Lucas Rigaud, em 1780, no *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, dedicou todo o capítulo oitavo à ave e apresentou 31 receitas³⁴. Em qualquer dos casos citados, as preparações culinárias são semelhantes às de outras aves, especialmente galinha, pato e pombo, e algumas outras a pratos de carneiro e coelho.

Passemos aos produtos que foram conquistando os mais desfavorecidos: o milho, a batata e o tomate. Alguns autores defenderam a possibilidade de o milho mais ter tido mais do que um foco de difusão. Isto é, se tradicionalmente sempre se acreditou que o cereal tinha sido encontrado na América pelas expedições de Cristóvão Colombo, onde constituía a base da agricultura dos povos indígenas em vastas regiões, daí tinha passado a Castela e, por essa via a Portugal; outros referiram que, a esse foco de difusão do milho se poderiam juntar outros, designadamente a África tropical e a Alta Birmânia³⁵.

Na América, a planta foi observada por castelhanos, alguns dos quais não deixaram de tecer comentários elucidativos. O médico Nicolás Monardes, estante em Sevilha, considerou-a tão nutritiva como o trigo e deu conta da sua utilização na preparação de bolos na América espanhola³⁶. José de Acosta não destoou e defendeu que o papel do trigo na alimentação dos europeus era comparável ao do milho entre as populações americanas³⁷.

³⁰ Braga 2007: 201-206.

³¹ Anchieta 1933: 428.

³² Cardim 1997: 159

³³ Rodrigues 2001.

³⁴ Rigaud 1780.

³⁵ Godinho 1983, 4: 23.

³⁶ Monardes 1580: 95.

³⁷ Acosta 1608: 236-237, liv. 4, cap. 16.

Gabriel Soares de Sousa, cerca de 1587, referiu que os nativos do Brasil chamavam ao milho *abati* ou *ubatim* e que este era cultivado entre a mandioca e as canas-de-açúcar. Era preparado de várias formas e consumido por índios, escravos, brancos e até por animais alimentados pelos portugueses, designadamente galinhas, porcos, cabras, ovelhas e cavalos³⁸. Independentemente do ou dos locais de origem do milho maís, sabe-se que, em Portugal, a partir de 1515–1525 começou a alterar-se a paisagem rural do país, especialmente no Noroeste, numa cronologia que nem sempre é totalmente precisa. O cereal também foi para a Madeira, para os Açores, Cabo Verde e continente africano.

Com o cultivo do milho, as condições alimentares das populações mais desfavorecidas foram beneficiadas. No Norte do país foi-se dando a substituição do pão de centeio pelo de milho, a chamada broa, e por papas de milho, desde finais do século XVI. Na primeira metade da centúria seguinte, a broa já imperava na alimentação dos populares do Minho e da maior parte da Beira³⁹. A expansão da cultura do milho teve continuidade nas centúrias seguintes⁴⁰. Na segunda metade do século XVIII, o triunfo da cultura na província do Minho, a par de algum centeio, marcou a paisagem rural, pois representou 75% das colheitas cerealíferas no ano de 1792. A expansão do cereal ficou a dever-se às elevadas taxas de produtividade, à enorme capacidade de se adaptar a todo o terreno, às grandes possibilidades de convívio com outras culturas e ao facto de permitir uma maior capacidade de utilização do solo pela alternância com os cereais de inverno, sobretudo com o centeio⁴¹.

No receituário nacional leigo, as preparações com milho são inexistentes até ao fim do século XIX, com excepção da obra *Novíssima Arte de Cozinha*, publicada pela primeira vez em 1889. Neste livro de cozinha foram apresentadas duas receitas de doces, contendo milho, designadamente bolos de milho e canjica⁴². O mesmo não acontecerá nos livros de cozinha das casas religiosas, como veremos em seguida.

Um dos produtos que mais revolucionou a dieta alimentar das populações, e que contribuiu largamente para acabar com os ciclos de fome, foi a batata, a qual é oriunda das terras altas andinas, possivelmente do Chile à Colômbia. A expansão da batata, também conhecida como castanha da Índia, foi muito

³⁸ Sousa 1989: 331.

³⁹ Ferrão 1986: 1126–1128, Almeida 1995: 229–259.

⁴⁰ Na segunda metade do século XVIII, António Henriques da Silveira considerou que o milho grosso era “o ordinário alimento das províncias da Beira e Minho”, Silveira 1990: 53. Por seu lado, José Joaquim Soares de Barros notou que “os habitantes das províncias de Entre Douro e Minho, Beira e Trás-os-Montes e ainda um grande número dos da província da Estremadura, que todos fazem mais de duas terças partes da população deste reino, se sustentam de milho”, *Ibidem* 1: 111.

⁴¹ Capela 1987, 1: 8.

⁴² Braga 2007:115.

lenta, apesar de ter sido produzida e consumida cada vez em maior quantidade⁴³. Começou por ser melhor aceite nas zonas pobres em cereais, não deixando o seu consumo de aumentar desde o século XVIII, não obstante estar ausente dos menus de festa, exactamente por ser considerada um alimento pobre. De qualquer modo, a batata e o milho foram responsáveis pela quebra do ciclo vicioso de fome e epidemia, que durante séculos assolou a Europa⁴⁴. Na Irlanda, foi considerada base da alimentação a partir do século XVII, tendo depois passado à Inglaterra e, daí, segundo alguns autores, para Portugal⁴⁵. Outros referiram a entrada do tubérculo via Galiza⁴⁶. Até hoje o assunto não está cabalmente esclarecido. Segundo José Manuel de Campos e Mesquita, a cultura da batata em Portugal generalizou-se a partir de 1803, isto é, em resultado dos reflexos da Guerra dos Sete Anos (1756–1763), quando o preço dos cereais e, conseqüentemente, do pão subiu, só invertendo tal tendência com a vulgarização do consumo do tubérculo⁴⁷.

Apesar de ter sido conhecida por alguns portugueses no século XVI, a batata só assistiu à sua expansão enquanto consumo entre os abastados no século XIX. Sua presença residual no receituário setecentista — tal como aconteceu em Castela⁴⁸ —, mormente em doces, permite verificar que, não obstante as dúvidas acerca da cronologia deste tubérculo e a sua porta de entrada no reino, já no século XVIII havia algum consumo, quer de batata, quer de batata-doce, esta bem mais popular. De qualquer modo, a preparação culinária dos diversos tipos deste tubérculo variava, uma vez que, nos livros de receitas da autoria de leigos, aparecem como salada, sobremesa, prato principal e acompanhamento⁴⁹.

O tomate, oriundo da América Central, tinha um lugar destacado na alimentação dos mexicanos, que o consumiam verde e maduro. Estava presente, de forma habitual, em molhos, guisados e entre os condimentos utilizados na alimentação pré-columbina⁵⁰. Terá chegado à Europa, através dos castelhanos, no século XVI. Para alguns, era entendido como uma planta ornamental e até imprópria para a alimentação. Em Castela já se cultivava tomate no final do século XVI, mas as referências são escassas até ao século XVIII. Pensa-se que, a seguir aos Castelhanos, tenham sido os habitantes

⁴³ Miguel 1981: 317, Machado 1984: 524.

⁴⁴ Sorcinelli 1996: 814. Veja-se também Toussaint-Samat 1999: 711-728. Sobre a situação de Inglaterra nesta questão cf. Black 1985: 7; Black 1997: 267.

⁴⁵ Santos, Rodrigues, Nogueira 1987: 53.

⁴⁶ Margarido, 1983: 449-450.

⁴⁷ Mesquita 1990, 4: 316-317.

⁴⁸ Pérez Samper 1996: 134.

⁴⁹ Braga 2007: 91-101.

⁵⁰ Cruells 1999: 218; Pérez Samper 2004: 308.

da península itálica a fazerem uso deste fruto⁵¹. A partir do século XVIII, o tomate passou a ser produzido e consumido um pouco por quase toda a Europa, onde se apurou a planta, embora se desconheça o processo de difusão⁵². Este facto terá eventualmente sido responsável pela afirmação de Sebastião da Rocha Pitta que o incluiu entre as hortaliças europeias que se aclimataram no Brasil⁵³.

Em Portugal, poucas são as referências ao tomate anteriores ao século XIX. Pelo menos a partir de 1767, passou a integrar a dieta alimentar dos doentes do hospital da Misericórdia de Évora durante os meses de Agosto, Setembro, Outubro e, pontualmente, até ao princípio de Novembro⁵⁴. Embora não saibamos em que ano o tomate ali foi introduzido, o que podemos afirmar é que até 1744 esteve omissa e que a partir de 1767 marcou presença. O receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques (1715–1729) conta com diversas receitas de tomate, as quais estão quase totalmente ausentes dos livros nacionais impressos até à segunda metade do século XIX, ao contrário do que aconteceu em Castela, onde já havia receitas de conserva de tomate, pelo menos, desde 1745⁵⁵.

Feitas as apresentações sumárias dos produtos americanos presentes na alimentação portuguesa durante a Época Moderna, vejamos que tipo de representatividade tiveram nos receituários de cozinha das casas religiosas femininas e masculinas, a partir das livros que chegaram até à actualidade.

3. REPRESENTAÇÕES DOS ALIMENTOS DO NOVO MUNDO NO VELHO MUNDO

Com base nos sete receituários já identificados, e conscientes da limitação das conclusões que o número de fontes em estudo pode proporcionar, podemos perceber que a presença de produtos americanos nas mesas das casas religiosas não foi particularmente significativa, durante toda a Época Moderna. No caso das receitas do convento de Santa Ana, de Coimbra, nenhuma apresentou, entre os ingredientes, géneros do continente americano⁵⁶. No entanto, a representação dos alimentos do Novo Mundo foi mais relevante nos cenóbios do que nas mesas da Casa Real portuguesa da mesma época⁵⁷.

⁵¹ Pérez Samper 1996: 108; Idem, 2004: 308.

⁵² Ferrão 1999: 42-43.

⁵³ Pitta 1730: 27, liv. I.

⁵⁴ Évora, ASCME 275.

⁵⁵ Cf. Altamiras 1994: 121. Esta edição tem por base a de 1758. A 1ª edição é de 1745. Sobre esta temática, cf. Pérez Samper 1996: 109.

⁵⁶ Sousa 2013.

⁵⁷ Braga 2011: 336-349.

| Receituário | Receitas de Tibães | Receitas de Santa Clara de Évora | Caderno de Refeitório | Receitas dos Franciscanos | Receitas das Visitandinas | Receitas de Odivelas | Total |
|---|--------------------|----------------------------------|-----------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------|-------|
| Produto | | | | | | | |
| Batata | - | - | - | - | 2 | 6 | 8 |
| Cacau | - | 1 | - | 2 | 1 | 3 | 7 |
| Milho mais | - | 1 | - | - | 2 | 1 | 4 |
| Peru | 3 | - | 5 | 51 | - | 1 | 60 |
| Tomate | - | - | - | 9 | - | 1 | 10 |
| Total de receitas culinárias da obra | 289 | 10 | 238 | 1016 | 126 | 194 | 1873 |
| Total de receitas com produtos americanos | 3 | 2 | 5 | 62 | 5 | 12 | 89 |
| % das receitas com produtos americanos | 1 | 20 | 2 | 6 | 4 | 6 | 4,7 |

Tabela 1: Produtos americanos nos receituários conventuais e monásticos portugueses (séculos XVII–XIX)

Fonte: Receitas de Odivelas, Receitas das Visitandinas, Receitas dos Franciscanos, Caderno de Refeitório, Receitas de Santa Clara de Évora, Receitas de Tibães.

Como se pode verificar pela Tabela 1, as receitas que incluíram alimentos americanos representaram baixíssimas percentagens no cômputo total, nunca ultrapassando 6%, se exceptuarmos o caso de Santa Clara de Évora, cujo universo de 10 receitas é muito limitado. As de peru lideraram, o que não se pode dissociar de este galiforme ser facilmente aceite, na medida em que tinha semelhança com outros galináceos bem conhecidos e apreciados pelos europeus. O tomate obteve o segundo lugar. Porém, só esteve presente em dois livros de cozinha, um dos quais com nove preparados, o que mostra não ter sido particularmente popular. A batata, utilizada em doces, tal como o milho foram bastante residuais, o mesmo se podendo afirmar do cacau que, contudo, era bebido com frequência. Neste caso, é a fraquíssima presença em receitas doces, tais como bolos, cremes e gelados, a responsável pelo número tão pouco significativo, não obstante o consumo regular da bebida quente. Vejamos com mais pormenor cada receituário.

As receitas de Tibães, escritas no século XVII, aparentemente as mais antigas, apenas integraram três de peru: galinhas do Peru — assadas ou cozidas — e cabidela com couve murciana. Assim, em duas preparações

o galiforme integrou o título e, numa terceira, em que a ave poderia ser usada em alternativa a outras, designadamente galinhas ou patos, apareceu discretamente⁵⁸.

Na compilação de receitas feita sob ordens de Soror Leocádia, do convento de Santa Clara de Évora, em 1729, apenas duas contêm ingredientes da América: as broas de milho de Santa Clara e o pão de rala com azeitonas, uma receita fornecida por soror Umbelina Inês de Jesus, de outra casa religiosa, o convento de Santa Helena do Calvário. No primeiro caso, trata-se de um arrátel de farinha de milho; no segundo, de uma pequena porção de cacau para dar cor ao massapão moldado em forma de azeitonas⁵⁹.

No receituário de uma casa masculina, intitulado *Caderno de Refeitório*, podem encontrar-se receitas como cabidela de peru, peru amarelo no forno, peru assado, peru assado de folha e peru assado à mourisca ou verde⁶⁰. Ou seja, apenas o peru integrou este receituário de 1743 e, no caso destes pratos, foi sempre referido que poderiam ser confeccionados ou com peru ou com carneiro.

No livro de cozinha que pertenceu aos franciscanos da Província do Algarve, continuaram a estar ausentes alguns alimentos — batata e milho —, mas o peru conseguiu o surpreendente número de 51 receitas. Na verdade, apenas 16 integraram o animal no título — por ordem de aparecimento: peru cozido, assado, com arroz, estilado, com sopa branca, com salsa real, em gigote, em potagem à francesa, ensopado, estufado, mourisco, mourisco de outro modo, salsichado, salsichado de outro modo, dourado e assado sobre sopa⁶¹ —; nos restantes casos, encontra-se como alternativa a receitas de cabrito, coelho, carneiro, frango, frangão, galinha, vaca e vitela⁶². Ou seja, por exemplo, as receitas de cabrito dourado, carneiro em gigote, empadas de galinha, frango ensopado, galinha dourada, lombo de vaca salsichado ou vitela para capela podiam ser preparadas com peru que substituiria a outra carne. Não se trata de nenhuma novidade. Antes, já Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud defenderam a mesma opção. No que se refere à presença de tomate em nove receitas, importa considerar que se trata de uma questão relevante e fora do comum nos livros portugueses de culinária anteriores ao século XIX, com exceção do manuscrito de Francisco Borges Henriques, da primeira metade da centúria de setecentos⁶³. O tomate integrou, por ordem

⁵⁸ Receitas de Tibães 172, 176.

⁵⁹ Receitas de Santa Clara de Évora 1, 6.

⁶⁰ Caderno de Refeitório 26,79-81.

⁶¹ Receitas dos Franciscanos 87v-89v.

⁶² Receitas dos Franciscanos 26v-28v, 30v, 33, 35, 42, 45v, 47v, 48-48v, 50v-55, 63v, 117v, 137-137v.

⁶³ Braga 2004: 61-99.

de aparecimento na obra, as receitas de abóbora branca, abóbora picada, casanitos a que chamam litões, cebola cozida, carneiro cozido, carneiro ensopado, capado cozido e sopas brancas de peixe⁶⁴, apenas aparecendo no título da receita abóbora com tomates⁶⁵. O autor da compilação de receitas, numa delas, a de sopas brancas de peixe, chamou a atenção para a sazonalidade do género: “deitar lhes thomates sendo tempo deles”⁶⁶. Finalmente, o cacau com uma preparação, a da bebida pela qual parte dos europeus da Época Moderna se encantaram⁶⁷, e a presença muitíssimo inusitada num prato de sardinhas fritas com manteiga, na qual apareceu como condimento a substituir eventualmente queijo:

Sardinhas fritas em manteiga deste modo hir frigindo as sardinhas e pondo as em huma frigideira que ha de estar en rescaldo quente para que as sardinhas se comcervem quentes e ponho ce deste modo vam nas frigindo e pondo em cama na frigideira e deitar lhe enquanto bem quentes queijo que ja estará ralado e alguns bocados de manteiga e cubri las muito bem para que não percaõ a quentura e deste modo se continuara ate se frigir a quantidade que quizerem depois deitar lhe canella e limaõ por cima e manda las á meza na mesma frigideira bem quentes que de outro modo não presta isto he frias não prestaõ. Deste mesmo modo se podem fazer deitando lhe por cima em lugar de queijo xiculate ralado. Saõ dous pratos bons⁶⁸.

O receituário das visitandinas, quase todo dedicado à doçaria, apenas contém três referências a produtos americanos, presentes em cinco preparados: dois de broas de milho, um de batatada de Manuel Nunes, outro de broinhas de batatada e um de suspiros aromatizados com cacau⁶⁹. Neste último caso, esclareceu-se que os suspiros ficariam bons com “um bocado de chocolate” em alternativa a “hum vintém de almíscar”⁷⁰.

As receitas das freiras de Odivelas, o livro de cozinha mais recente que, contudo, abrange uma cronologia vasta, foi o único a apresentar pratos com todos os géneros em estudo. No que se refere ao milho, a obra apresentou duas receitas de broas, as batatas integraram preparados doces, designadamente a batatada, a batatada de calda e um pudim de batatas; no tomate, saliente-se uma receita para o conservar, enquanto o peru foi o ingrediente principal da receita de peru corado. Já o cacau apareceu não como bebida, o que foi

⁶⁴ Receitas dos Franciscanos 4, 5v, 18, 19, 26, 32108v.

⁶⁵ Receitas dos Franciscanos 149.

⁶⁶ Receitas dos Franciscanos 108v.

⁶⁷ Receitas dos Franciscanos 22.

⁶⁸ Receitas dos Franciscanos 108.

⁶⁹ Receitas das Visitandinas 23, 43, 69-70, 99, 119-120.

⁷⁰ Receitas das Visitandinas 43.

comum durante toda a Época Moderna, mas em três preparados de natureza muito diferente: creme de chocolate, manuscritos de chocolate — receita também presente no manuscrito do leigo Francisco Borges Henriques, com a indicação de que tal receita era feita pelas Flamengas, ou seja pelas freiras clarissas do convento de Nossa Senhora da Quietação, de Lisboa⁷¹ — e, finalmente, pastilhas de chocolate⁷².

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Se bem que os receituários leigos dos séculos XVII e XVIII apresentem pratos preparados com batata e tomate⁷³, ao mesmo tempo em que a broa de milho se vulgarizou entre os populares de boa parte do Reino, não parece que tais géneros tenham sido particularmente assíduos nas mesas das casas religiosas, até porque estavam, na maioria dos casos, ligados a um consumo dos pouco abastados. Já no que se refere ao peru e ao cacau, em especial o que era consumido enquanto bebida, a situação era totalmente diferente. Embora não haja doces conventuais de chocolate, aparecendo o cacau mais como aromatizante e até corante do que como ingrediente principal, sabe-se, por outras fontes, que era uma bebida comum, daí as polémicas sobre se quebraria ou não o jejum, ultrapassadas a favor do consumo por parte das comunidades eclesiásticas⁷⁴.

Em suma, apesar de a batata e o tomate serem actualmente produtos que integram a alimentação quotidiana de boa parte da população portuguesa, tal só passou a acontecer de forma recorrente a partir do século XVIII. Por seu lado, o milho que se popularizou através da panificação, difundiu-se mais cedo. Contudo, estes produtos americanos baratos e pouco prestigiados começaram por ser utilizados para fazer face às carências endémicas das populações. Não conhecem qualquer tipo de prestígio, conseqüentemente, estiveram quase ausentes das mesas conventuais. A situação terá alterações no século XIX. O mesmo não aconteceu com o cacau e com o peru, consumos prestigiados desde cedo e associados, em especial o primeiro, ao luxo e à sociabilidade dos privilegiados à mesa. A América à mesa conventual, durante toda a Época Moderna, foi mais variada do que à mesa régia, mas, mesmo assim, não constituiu uma das principais atracções do clero em matéria alimentar.

⁷¹ Lisboa, BNP 7376.

⁷² Receitas de Odivelas 74, 77, 89, 92, 96, 101, 103, 132, 133, 139, 142, 153.

⁷³ Braga 2004: 61-99; Braga 2005: 165-231.

⁷⁴ Braga 2007: 155-157.