

Pereira, Ana Marques e Queiroz, Álvaro Teixeira de, *Receitas particulares e curiosas. Manuscritos do século XIX da família Coelho Villasboas*. Transcrição dos manuscritos Ana Marques Pereira, revisão Carlos A. Pereira. Lisboa: Ficta Editora, 2023. 255 pp. com ilustrações. ISBN 978-989-99714-9-3¹

Os trabalhos de Ana Marques Pereira sobre alimentação, culinária e gastronomia histórica de há muito se impuseram dentro e fora dos circuitos da investigação na área, ganhando um público mais amplo, com obras de referência, pela sua qualidade, rigor, investigação inédita e aparato iconográfico. Não podemos deixar de destacar a *Mesa Real de Bragança*, obra publicada em 2000, 2007 e em nova edição em 2012; um inovador estudo sobre os espaços que acolhiam todos os afazeres relacionados com a cozinha, precisamente intitulado *Cozinhas* (2006); *Do comer e do falar... Vocabulário gastronómico*, com Maria da Graça Pericão (2015), que obteve o Prémio Literatura Gastronómica da Academia Portuguesa de Gastronomia, ou o extraordinário volume intitulado *Vestir a mesa* (2018). Mais recentemente, em 2022, resgatou do esquecimento os escritos inéditos sobre culinária e gastronomia, que estariam na base de um projecto editorial que não chegou a ver a luz do dia, do escritor Luís de Sttau Monteiro, que publicou com o título *Luís de Sttau Monteiro gastrónomo*. E desde 2008 mantém o blog sobre a temática que apaixona e a tem ocupado de forma incansável: <http://garfadasonline.blogspot.com/>

O livro *Receitas particulares e curiosas. Manuscritos do século XIX da família Coelho Villasboas* insere-se numa vertente específica que Ana Marques Pereira tem também trabalhado nos últimos anos: os receituários de famílias, memórias culinárias que registam e preservam uma das realidades patrimoniais do passado, o património gastronómico; mas com uma dimensão particular: essas memórias são indissolivelmente ligadas à história, aos afectos e identidades familiares. Em 2021 publicou, também na Ficta Editora, os *Cadernos do*

1 A autora desta revisão opta por não seguir o Acordo Ortográfico de 1990.

Dominguizo, com transcrição de Maria da Graça Pericão, um conjunto dos cadernos manuscritos da Casa do Espírito Santo, no Dominguizo (Covilhã), onde viveram vários elementos da família Leal Castello-Branco. O conteúdo dos manuscritos revela mais de 200 receitas culinárias, e conta com uma magnífica apresentação gráfica que é uma constante dos seus livros e da Ficta Editora.

Uma das singularidades do *Livro de Receitas particulares e curiosas* consiste no facto de não constituir apenas o resgatar de um conjunto muito relevante de receitas culinárias manuscritas, em si mesmo valiosas, mas tomando-as como fazendo parte de um todo – de uma história familiar, de vivências, tradições e quotidianos de uma grande Casa ao longo de gerações: nas palavras prévias de José e Álvaro Teixeira de Queiroz: “cuidar das casas não é só cuidar do património edificado; é cuidar também de tudo o que testemunha a passagem de tantas gerações por elas: mobiliário, roupas, têxteis, documentos, isto é, o seu *corpus* histórico”; e dentro dele, é pela mão de Ana Marques Pereira que “entramos na mais nuclear das dependências domésticas, a cozinha” (p. 8).

Transcrever e estudar dois livros de receitas manuscritos do século XIX, foi a tarefa nuclear de Ana Marques Pereira, desempenhado com o seu habitual rigor. Mas esse estudo surge integrado na envolvência e no contexto familiar e social em que foram produzidos, conferindo-lhe um outro significado e alcance, numa colaboração necessária e iluminadora com a família Teixeira de Queiroz, em particular com Álvaro Teixeira de Queiroz, com quem partilha a autoria deste livro. Esta colaboração teve a sua génese em 2018, foi interrompida pelas vicissitudes trazidas pela pandemia, e vê hoje finalmente a luz.

São dois os manuscritos de família transcritos, estudados e publicados: o primeiro livro encontra-se identificado no frontispício com o nome do compilador: João Coelho de Castro Villasboas e Sá, com a respectiva data: 1835, escrito na Quinta da Boa Viagem. Leva o título *de Livro de Receitas particulares e curiosas, tanto para Cozinha como para outras coisas diferentes tiradas, e copiadas, de vários livros antigos e receitas que mendiguei*. Foram copiadas de vários livros antigos, a que acrescentou outras receitas que lhe foram sendo dadas e foi incorporando na sua compilação, que acrescentou em 1861. Inclui um total de 221 receitas das quais 166 são receitas culinárias.

Quanto ao segundo Livro, foi escrito vinte anos mais tarde, em 1855, por José Luís da Silva Freitas Menezes e Vasconcelos, casado com Maria José, filha do primeiro compilador, com o título de *Livro de Receitas Copiado por José Luís da Silva Freitas Menezes e Vasconcelos*. A tradição familiar considerava-o

uma cópia tardia do primeiro, mas o minucioso trabalho de análise comparativa de Ana Marques Pereira mostra que, coincidindo ambos os livros em 95 receitas, o segundo compilador inclui algumas que não se encontravam no Livro 1, perfazendo um total de 207 receitas.

Entre outras diferenças com o Livro 1, deixa de se observar uma ordem alfabética no elencar das receitas, pelo que desaparece a distinção que observamos no Livro I entre as receitas culinárias e as outras relativas à economia doméstica e de ordem terapêutica. Por outro lado, como nota Ana Marques Pereira, “registam-se 5 receitas de licores que não estavam presentes no Livro 1 e que podem significar uma vida social mais intensa, tal como nos leva a crer a presença de vários truques para entreter as visitas nos serões ou reuniões sociais. Estão neste caso as “Habilidades dos dados”; “Habilidades para números”; o “Adivinhar os números” e as “Habilidades para números (um outro truque)” (p. 37).

É importante destacar que estamos perante uma escrita masculina, dimensão para a qual Ana Marques Pereira chama a atenção – e que encontrou também nos *Cadernos do Dominguiço* – procurando explicá-la em termos da realidade social e cultural de uma época em que a alfabetização feminina e portanto a familiaridade com a escrita era escassa. Em termos históricos, é bem sabido como na antiga sociedade a transmissão de muitas das memórias sociais de grupos, comunidades e famílias, e nelas, também as receitas culinárias e mezinhas, era essencialmente oral e as mulheres tinham um papel destacado na sua transmissão. Desta forma, a fixação pela escrita destas compilações de receitas por parte destes dois homens, para além dos colhidos em “livros antigos” que infelizmente não se nomeiam, teve certamente na sua base, e em medida não negligenciável, uma transmissão oral, com protagonismo feminino, ao longo de gerações, que agora se fixava e solenizava através da escrita; este padrão, como nota Ana Marques Pereira, manteve-se também nos receituários impressos até ao século XIX (p. 33).

Por outro lado, este livro é também um testemunho de sociabilidades: de uma forma geral, os receituários manuscritos são compilações que, pela sua natureza e estrutura são devedores de memórias recebidas e a serem legadas, mas também evidenciam uma intrincada teia de sociabilidades que se reflectem nos seus conteúdos. Nem sempre é possível identificá-las e rastreá-las mas que, quando isso é possível, permitem compreender as dinâmicas de uma sociabilidade à escala da família alargada e parentes, bem como de amigos ou conhecidos, e perceber como a cozinha era, também, um lugar de afectos.

Como observa Ana Marques Pereira, “Estes escritos domésticos não tinham apenas uma intenção prática imediata. Destinavam-se a transmitir por via familiar os conhecimentos das práticas habituais da família, de ordem culinária e outras. A passagem de conhecimento estreitava os laços familiares, tal como acontecia com a rede de amigos mais próximos com quem se trocavam receitas. Também este facto, quando estão em causa pessoas amigas, como acontece aqui em algumas receitas, permite-nos perceber a rede de relações mais próximas, habitualmente entre pessoas do mesmo estrato social, mais facilmente reconhecíveis em meios mais pequenos” (p. 15). Assim, em ambos os livros surgem esses registos e, afinal, esse reconhecimento: receitas sobretudo transmitidas por mulheres: devidas à “Glória”; às “Senhoras Torres” à “prima Maria Júlia”; à “Sr.^a D.^a Josefina Eça” à “Maria Cereja”; mas também a alguns homens: o “Governador de Caminha”, que Ana Marques Pereira procura identificar, ou o “Sr. Barbas”.

Retomando o título do primeiro livro, vemos como ele acolhe receitas “*tanto para Cozinha como para outras coisas diferentes*” – se as receitas culinárias, que sobem a 166 têm uma natural prevalência, há ainda 19 *Receitas Curiosas*, e 36 *Receitas Mediciniais*. Neste particular, estes dois receituários são herdeiros de uma longa tradição forjada, como refere Isabel Drumond Braga em estudo recente, entre a cozinha e a botica. Na verdade, de acordo como uma tradição multissecular, que no caso português é ilustrada pelo livro de cozinha mais antigo que se conhece, o da Infanta D. Maria, do século XVI, mas de que há na literatura de receituários semelhantes exemplos cronologicamente anteriores, além das receitas culinárias, há todo um conjunto de registos e apontamentos úteis ao governo da casa, relativos a práticas de higiene, beleza, saúde ou e às pequenas incidências dos quotidianos domésticos, cruzando a medicina e a cozinha. Por isso, tal como no *Livro de D. Maria*, onde surgem uma receita para a esquinência (=amigdalite), um frango especialmente preparado para doentes tuberculosos, uma outra para queimaduras, tão usuais nas cozinhas, ou a receita de D. Luís de Moura para os dentes, também nos livros agora estudados surgem receitas com outras finalidades para além da preparação dos alimentos.

As 19 *Receitas Curiosas* que o compilador integrou no seu livro dizem respeito a aspectos tão diversos dos quotidianos de uma casa e da economia doméstica como a preparação de tintas de escrever (165), preparados para retirar nódoas de diferentes tecidos, limpeza de telas e pinturas, soldar louças, fazer graxa para sapatos, resina para o arco da rabeça, várias receitas relativas ao

vinho e às pipas, ou como preparar um excelente chá; já as *36 Receitas Mediciniais*, reflectem também como, num contexto em que o recurso à medicina era difícil e escasso, o governo de uma casa e de quem a habitava dependia, também, do conhecimento e da capacidade de fazer frente a afecções, doenças e achaques frequentes: faziam, portanto, também parte de uma economia doméstica, o que explica não só a presença mas o destaque que têm nestes receituários. Remédios, preparados e unguentos para queimaduras, tosse, sarna, cólera, lombrigas nas crianças, gota, frieiras, as sempre temidas febres, com várias receitas, tuberculose, reumatismo, dores de dentes, impingens, mordedura de animais e outras ainda.

A edição destes receituários é um trabalho de grande rigor que mais uma vez demonstra o profundo conhecimento da história da alimentação e da culinária que caracterizam todos os estudos de Ana Marques Pereira, bem como a sua incansável demanda e labor neste domínio.

A transcrição e publicação destes dois receituários de família seriam, em si mesmos, um contributo inestimável para alargar o conhecimento do nosso património gastronómico através de receituários em posse privada, mas Ana Marques Pereira vai mais longe: trata-se de uma verdadeira edição crítica deste notável conjunto de 428 receitas manuscritas, de acordo com os cânones da moderna filologia e da crítica histórica. Ana Marques Pereira procede à leitura e cuidadosa transcrição dos dois receituários, estabelece as respectivas variantes, procede à identificação de receitas, de vocabulário caído em desuso; faz a correspondência de pesos, medidas e capacidades; explica e situa processos culinários e preparados menos claros nos dias de hoje; contrasta as receitas compiladas com versões de outros livros de receitas portuguesas, antigos e mais recentes, e ainda com versões de outras culinárias europeias.

Esta análise crítica só é possível no quadro de um domínio das fontes, manuscritas e impressas, da culinária portuguesa, bem como de outros instrumentos de pesquisa como os dicionários de Rafael Bluteau ou de José Pedro Machado – para dar apenas dois exemplos – da grande tratadística e livros de cozinha da literatura europeia bem como da literatura médica e, finalmente, um conhecimento e domínio das obras de referência sobre alimentação e história da alimentação publicadas em Portugal e no estrangeiro.

De relevar um outro facto, que reflecte o rigor na edição destes dois livros: Ana Marques Pereira faz acompanhar muitas das 428 receitas estudadas de uma nota crítica e explicativa, de extensão e conteúdo naturalmente diversos.

Por exemplo, a clareza de certas receitas – como o pudim de maçãs (3), o pudim de cascas de laranja (4), o pudim de pão ralado (5), ou o pudim francês da prima Maria Júlia (29) exigem apenas uma breve nota relativa aos ingredientes e quantidades; outras, como o “bolo à polonesa” (8 A) são identificadas como cópia quase fiel de um livro de cozinha consagrado, o de Lucas Rigaud. Mas já a receita do célebre pudim inglês (1) implica uma extensa nota registando as suas abundantes ocorrências e variantes no interior da própria compilação, torna necessário um registo comparativo de receitas semelhantes ou afins colhidas noutros receituários e livros de cozinha, bem como a necessidade em situar historicamente as suas origens e variantes; o mesmo sucede – e apenas a título de exemplo – com as receitas do “Keke” (9), o misterioso “pudim da China” (12), o “pudim de tutano”(18), os “biscoitos de Valongo” (49), os “canudos” (51), os também até etimologicamente misteriosos “suspiros” (85), a receita de “gelatina” (91), os “ovos de Aveiro” (108), a “laranja ou cidrão” (120), o “manjar branco” (129), célebre em toda a culinária europeia desde a Idade Média, entre tantas outras destas mais de 4 centenas de receitas.

Esta edição só foi possível por uma conjugação de vontades, esforços e saberes: em primeiro lugar, da família Teixeira de Queiroz, guardiã destes receituários, parte integrante de memórias familiares, identidades e afectos, que com generosidade se empenhou em dar a conhecer os seus preciosos livros culinários; em segundo lugar, de Ana Marques Pereira, que com esta edição prossegue o seu notável trabalho de resgate e estudo do nosso património culinário e gastronómico. Finalmente, da Ficta Editora, que nos dá mais uma publicação magnífica enquanto objecto que convida a folhear as suas páginas, à consulta e à leitura, mas também ao prazer de olhar um livro belo.

Esperamos que esta breve análise possa ter dado uma imagem da riqueza e importância do livro agora publicado, e que há pouco recebeu um justo prémio no concurso internacional de gastronomia *Gourmand Awards*, na categoria *History and Cookbooks*.

ANA ISABEL BUESCU

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da UNL

aib@fcs.h.unl.pt

<https://orcid.org/0000-0002-5938-8463>