

À DESCOBERTA DE UM ‘ALIMENTO SADIO E SABOROSO’ OU A PRESENÇA DA BATATA NA OBRA DO VISCONDE DE VILARINHO DE SÃO ROMÃO

DISCOVERING A ‘HEALTHY AND TASTY FOOD’ OR THE PRESENCE OF THE POTATO IN THE WORK OF THE VISCOUNT OF VILARINHO DE SÃO ROMÃO

LEONARDO ABOIM PIRES

GHESES/CSG – ISEG/UL

lapires@ghes.iseg.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0001-6033-350X>

RESUMO

António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão, 1º Visconde de Vilarinho de São Romão, foi um político e académico com destaque no panorama cultural português e a sua atividade literária e científica esteve em consonância com a conduta de um típico ‘gentleman farmer’ oitocentista: acompanhou e adiantou novidades científicas no campo da agricultura e participou no debate cultural, ideológico e político do seu tempo. Entre a sua bibliografia, um produto teve singular relevo: a batata. Apesar da sua lenta difusão, situada a partir de meados do século XVIII, este tubérculo começou a ganhar proeminência nas décadas seguintes. Na confluência entre os escritos sobre a batata deste nobre transmontano e o contexto sociocultural em que se inseriu, este artigo centrar-se-á na análise dos mencionados livros, em articulação com a produção coeva na Europa e, nesse sentido, conclui-se que este legado foi sintoma das novas formas de se encarar as artes agrícola e culinária em Portugal.

PALAVRAS-CHAVE

Batatas, tratados agrícolas, livros culinários, Visconde de Vilarinho de São Romão.

ABSTRACT

António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão, 1st Viscount of Vilarinho de São Romão, was a prominent politician and academic on the Portuguese cultural scene whose literary and scientific activity was in line with the behavior of a typical nineteenth-century gentleman farmer: he followed and advanced scientific innovations in the field of agriculture and took part in the cultural, ideological, and political debate of his time. Within his bibliography, one product was particularly important: the potato. Despite its slow spread from the mid-18th century onwards, this tuber began to gain prominence in the following decades. In the confluence between the writings on the potato by this nobleman from Trás-os-Montes and the socio-cultural context in which he found himself, this article will focus on analyzing the books in conjunction with contemporary production in Europe and, in this sense, concludes that this legacy was a symptom of the new ways of looking at the agricultural and culinary arts in Portugal.

KEYWORDS

Potatoes, Agricultural Treatises, Cookery Books, Viscount of Vilarinho de São Romão.

Introdução

Este artigo¹ abordará a história da batata em Portugal numa perspetiva muito específica, isto é, debruçamo-nos sobre um dos responsáveis pela sua divulgação: António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão (1785-1863), 1.º Visconde

1 A investigação para o presente trabalho foi financiada pela FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito de uma bolsa individual de doutoramento (SFRH/BD/06506/2020). Este texto foi apresentado no 9º Fórum-Estudante em História e Culturas de Alimentação, a 13 de maio de 2024, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. O autor agradece os comentários feitos na sessão por Guida Cândido, Irene Vaquinhas, João Pedro Gomes e Mateus Habib. Um agradecimento também a Fátima de Jesus Silva pela primeira leitura e pelas sugestões críticas que fez a este artigo.

de Vilarinho de São Romão. O referido aristocrata editou a *Arte do Cosinheiro e do Copeiro* (1841), obra na qual se encontram receitas de batata, facto que pode ser observado como prova do seu interesse neste produto e como inaudito no mercado editorial português. Pouco tempo depois, deu à estampa o *Manual Prático da Cultura das Batatas e do seu Uso na Economia Doméstica* (1845) onde, uma vez mais, a dimensão da batata surge bem vincada, não deixando de ser curioso a coincidência cronológica com o início da Grande Fome na Irlanda (1845-1849/1852), causada pela destruição dos batatais pelo míldio.

O surgimento destas obras não pode ser dissociado do movimento que, à época, percorria a Europa e que frisava as qualidades da batata na superação da escassez cerealífera e a sua multifuncionalidade de um ponto de vista culinário, em pratos doces e salgados e em que se imiscuíam argumentos de ordem política e socioeconómica. Deste modo, a obra deste nobre deve ser vista como manifestação das preocupações manifestadas por um conjunto de personalidades que podem ser tipificados como os “promotores da batata”². É a análise da inserção da obra do Visconde neste amplo quadro europeu que constitui o principal objetivo desta investigação.

O presente texto divide-se em quatro partes. Uma primeira parte incide sobre a história da chegada da batata à Europa e a sua implantação em Portugal, de forma a enquadrar este produto nas estruturas agrárias e sistemas alimentares entre os períodos moderno e contemporâneo. A segunda secção procura encetar uma síntese biográfica sobre a figura de Teixeira Girão e da sua obra escrita, evidenciando a sua capacidade de inovação científica que se espalhou por vários domínios no campo da agricultura. O terceiro e último segmento debruça-se sobre as obras que o dito Visconde escreveu e em que a batata é mencionada ou é protagonista, procurando estabelecer uma perspetiva comparada com outras obras da época, averiguando e propondo hipóteses sobre as influências e impactos que os citados livros tiveram.

A chegada, expansão e consolidação da batata na Europa e em Portugal

No quadro de um mundo de mudanças (mas também de persistências) é inegável que com a construção dos impérios ibéricos, nos séculos XV e XVI,

2 Earle 2017.

a pouco e pouco, começaram a ganhar forma novéis hábitos alimentares. Os contactos com as realidades civilizacionais índicas e americanas colocaram outros espaços geográficos no horizonte socioeconómico europeu, traduzindo-se em alterações ecológicas e alimentícias. Neste processo, designado como *Columbian Exchange*, à Europa chegou o milho (*Zea mays* L.) ou o tomate (*Solanum lycopersicum* L.) que, nos nossos dias, são elementos básicos da dieta e da cozinha europeias. Neste intercâmbio transcontinental de espécies vegetais também surgiu a batata (*Solanum tuberosum* L.). Com uma ecologia restrita, estando o seu cultivo adequado a regiões de clima temperado, adquiriu a capacidade de adaptação do seu curto ciclo vegetativo à Primavera e Verão de zonas de Inverno frio³.

Cultivada na cordilheira dos Andes e malgrado o seu valor nutritivo e fácil digestão, a batata tardou a afirmar-se no consumo dos europeus e “o seu cultivo começou por estar limitado a pequenas regiões periféricas de alguns países”⁴. Depois de os exploradores espanhóis terem descoberto a cultura em Sorocotá, nas altas planícies da Colômbia, em 1537, a planta chegou à Europa através do emergente comércio marítimo. A partir de Espanha, entre 1560 e 1570 (uma das primeiras referências é num hospital de Sevilha, em 1573), espalhou-se para Itália e seguidamente para toda a Europa, sendo olhada como uma curiosidade botânica e só mais tarde como produtora de alimento. Algumas características, radicando no desconhecimento, não foram favoráveis para uma propagação generalizada do tubérculo. O facto de a parte comestível crescer debaixo de terra alimentou especulações sobre o carácter maléfico da planta, havendo mesmo quem a considerasse venenosa e causadora de doenças como lepra e disenterias, tendo até sido proibidas nas províncias francesas do Franco-Condado e da Borgonha⁵.

Foi a partir do século XVIII que foram sendo reconhecidas as propriedades nutritivas da batata, assistindo-se a experiências e incentivos para o desenvolvimento desta cultura agrícola, num movimento compassado, todavia consistente, de consolidação dos conhecimentos científicos, plasmados em livros e tratados agrícolas. Não será de menosprezar que este seja um alimento cujo enfoque tenha passado pela sua capacidade em auxiliar as populações em tempos de fome, acabando por elevar a batata a um estatuto inaudito de produto

3 Messer 2000.

4 Tavares e Lopes 2020: 75.

5 Smith 2012: 28-29.

capaz de suplantar a falta de cereais. A botânica como instrumento político-económico, derivação direta do pensamento iluminista, converteu uma série de produtos hortícolas e frutas em elementos capitais na transformação agrícola e, por extensão, da alimentação. Essa realidade foi sendo observada por toda a Europa, particularmente com a batata, prova da importância que a “*oeconomia* – a ciência dos produtos naturais e dos seus usos – como nova ciência auxiliar da máquina administrativa do Estado”⁶ foi ocupando e na qual se baseou uma plêiade de monarcas, botânicos, naturalistas, aristocratas e cameralistas.

Um dos casos mais citados deu-se em 1738 quando Frederico II da Prússia forçou os seus súbditos, na Silésia e na Pomerânia, a plantar batatas como forma de combater as fomes endémicas, causadas pelas más colheitas cerealíferas. Apesar de muita resistência devido às superstições infundadas, a batata fazia parte da alimentação básica dos prussianos, sobretudo a partir de meados de 1770, tornando-se num dos maiores produtores europeus⁷.

Outro caso igualmente célebre é o de França, onde a difusão do consumo se deveu, em grande parte, a Antoine-Augustin Parmentier, destacado agrónomo que produziu relevantes trabalhos sobre a importância da batata⁸. Entre a sua vasta obra contam-se os seguintes tratados e folhetos: *Examen chymique des pommes de terre* (1773), *Les Pommes de terre considérées relativement à la santé et à l'économie* (1774), *Examen critique de la pomme de terre* (1779), *Manière de faire le pain de pommes de terre, sans mélange de farine* (1779), *Instruction [ou Avis] sur la conservation et les usages de la pomme de terre* (1789), e muitos outros que confirmam a centralidade e a importância crescente da batata.

Na Península Itálica⁹ foi através dos espanhóis que a batata chegou nos finais do século XVI, difundindo-se lentamente, com menções no Vale d’Aosta em meados de 1700 e em Veneza em 1767. Seguindo o resto da Europa, a propaganda sobre os benefícios da batata no combate à fome ficou plasmada no plano editorial setecentista. No Grão-Ducado da Toscana, Saverio Manetti, em *Delle specie diverse di frumento e di pane siccome della panizzazione* (1765), “foi o primeiro a recomendar a batata como meio de aliviar a fome” tendo

6 Saraiva 2015: 303.

7 Smith 2012: 30.

8 Num exemplo de cozinha honorífica, foi atribuído o nome de Parmentier ao prato *Hachis parmentier*, um empadão de carne e puré de batata, constituindo uma evidente homenagem e reconhecimento do papel desempenhado por este agrónomo na difusão do referido produto agrícola.

9 Para uma síntese deste tema ver Galli 2011.

como objetivo “sugerir outros produtos do reino vegetal, que partilham as qualidades do trigo e que conseguem substituir o pão na dieta comum”¹⁰, a que se seguiu Vincenzo Corrado com *Trattato delle patate per uso di cibo* (1798) e Niccola Onorati em *Delle patate loro cultura, uso economico e maniera di farne il pane* (1803) onde aconselhou a batata para consumo dos mais desfavorecidos e para alimentar as famílias numerosas com poucos rendimentos.

Pouco a pouco, o seu cultivo foi-se espalhando pelo resto do continente europeu. Para explorar um pouco mais este argumento, vale a pena invocar o que ocorreu na Europa das margens. Na Suécia foi num ambiente aristocrático que, pela primeira vez, a batata foi objeto de atenção num texto impresso escrito em sueco. Foi neste reino escandinavo que o nobre Åke Rålamb escreveu uma enciclopédia em vários volumes, *Adelig Öfning (Prática Nobre)*, entre 1690 e 1694, na qual, além dos temas da aritmética, agrimensura e construção naval, dedicou uma parte às questões da agricultura e culinária. Rålamb “colocou-a entre outros vegetais comestíveis e observou o que poderia ser feito para aumentar as colheitas”¹¹. Posteriormente, foi Jonas Alströmer que, a partir de 1720, encetou uma investigação e popularizou a batata que, de acordo com a sua visão, era adaptável ao solo e clima sueco e escreveu “o primeiro relato pormenorizado de como as batatas eram cultivadas, colhidas, armazenadas e cozinhadas”¹², em 1727.

Na Polónia, é referido que, quando regressou do cerco de Viena, em 1683, o rei Jan III Sobieski trouxe batatas como planta ornamental para a sua esposa, Maria Casimira, que cresceram no jardim da residência real em Wilanów, perto de Varsóvia, não sendo de excluir a possibilidade de se tratar de batata-doce. Mais tarde, os cultivos de batata foram realizados de forma bifurcada, isto é, os indícios apontam para que a elite aristocrática e os camponeses tenham sido promotores simultaneamente. Em contrapartida, em algumas regiões, foi o campesinato que tomou a dianteira neste processo. Associando-se, novamente, a fomes surgidas nomeadamente na Silésia, “quer em 1776, quer por volta de 1790, a batata continuava a ser um legume cultivado nas hortas das propriedades dos senhores rurais”, com alguns exemplos específicos. Na propriedade da família Sanguszkó, em Tarnów, a presença das batatas nas hortas dos camponeses foi registada em 1786, ao passo que nas dos senhorios só em

10 Gentilcore 2012: 43.

11 Bodensten 2021: 44.

12 Bodensten 2020: 194.

1791. O tubérculo foi ainda desenvolvido “com êxito nas quintas de Przeclaw e Rzemień, propriedades do conde Kajetan Rey (falecido em 1822), a partir de finais do século XVIII”¹³.

Na Rússia, a czarina Catarina II, ciente do exemplo prussiano, encetou “uma sistemática campanha promocional para encorajar os camponeses a semear esta cultura”¹⁴. Contudo, em meados de 1800, encontravam-se batatas apenas no Oeste da Rússia e na Ucrânia. Na verdade, a resistência inicial derivava do facto de que cultivar batatas era “impopular porque requeriam mais trabalho do que o cultivo de cereais”, alguns “dissidentes religiosos identificavam a humilde batata como a ‘maçã do diabo’ e recusavam-se a ter qualquer relação com ela”¹⁵, o que retardou um maior investimento nesta cultura. Só após as más colheitas de 1839 e 1840 foi criado o pretexto para que as autoridades oficiais decretassem, em agosto de 1840, a obrigação dos camponeses cultivarem batatas em terrenos comunais.

Pelo que anteriormente foi dito, sobressai uma característica peculiar: a cultura da batata parece ter sido impulsionada por um grupo restrito de atores científicos e políticos. Embora, como se pode compreender, tenha existido uma preponderância de determinadas personagens na divulgação das propriedades agrícolas e alimentares da batata, casos houve na Europa em que essa lógica foi, de certa maneira, subvertida. Na Catalunha, as hipóteses inclinam-se para que, devido ao consumo generalizado de batatas pelas famílias pobres em meados do século XIX, “os pequenos proprietários podem ter desempenhado um papel importante na sua disseminação” e que como os membros deste grupo social “eram muitas vezes analfabetos e raramente deixavam registos escritos das decisões que tomavam autonomamente”¹⁶, o que explicaria a falta de informação de que dispomos sobre o assunto. O processo foi equivalente na Europa de Leste, onde foram os camponeses, e não o Estado e as suas elites, que introduziram a batata e esta nova cultura “propagou-se de baixo para cima, passando de mão em mão por toda a Europa”¹⁷. Um aprofundamento da investigação sobre esta matéria para outras regiões poderia trazer conclusões similares.

13 Miodunk 2014: 77.

14 Smith 2012: 30.

15 Moon 1999: 143.

16 Congost 2018: 196.

17 Jakubowski 2021: 660.

Focando agora o caso português, este não se alheou do processo de mudança agrária operado a partir de outras paragens europeias. Nos nossos dias, o consumo da batata é um hábito enraizado em todo o território, apesar da cultura do tubérculo se localizar substancialmente nas zonas de Entre-Douro-e-Minho, em Trás-os-Montes e no Ribatejo Oeste. Sob um olhar histórico, não se sabe ao certo a data da introdução da batata. Muito haverá por esclarecer na nebulosa história dos primórdios do seu plantio, mas deve ter acontecido relativamente cedo no Norte do país, pois a vizinha Galiza foi uma das primeiras regiões espanholas a cultivar o tubérculo recém trazido da América¹⁸. E, de facto, esta ideia tem aspetos plausíveis, devido à “permeabilidade das fronteiras portuguesa e galega e a intensa migração de habitantes da Galiza para Portugal desde o século XVI”¹⁹.

A primeira referência é de 1643, verificando-se a existência de um foco “ainda que restrito, de cultivo de batata nas terras magras do couto de Quiaios, nas primeiras décadas do século XVII” que pode ser indicativo de como era um “fruto que se dava bem em solos pobres e servia de substituto do pão”²⁰. A segunda menção é uma compra de batata pelo Seminário de Viseu, em 1705 e, nestes registos, “até 1786 encontrámo-la vinte e duas vezes”²¹, continuando a expandir-se pela Beira, com um impulso vindo das autoridades no princípio do século XIX. Em Trás-os-Montes já se encontram alusões para os anos 1720. Em Aveiro, “a primeira referência vem através da M[emória] P[aroquial] de Pigeiros, ou seja, em meados de XVIII”²² embora nos anos seguintes tenha havido problemas na sua implantação ao nível local. No Algarve, nos arredores de Faro, é plausível a presença da batata antes de 1812²³. Pode-se afirmar que, dobrados os anos centrais de Setecentos, a vulgarização do tubérculo foi sendo conseguida em diversas regiões e até aí era uma cultura “praticamente nula, e a não serem alguns colecionadores e hervanários”²⁴.

Nesta circulação restrita o que a evidência empírica atesta é que, tal como noutros pontos da Europa, em finais do século XVIII e inícios do XIX, foi

18 Guerreiro 1987.

19 Neto 2018: 114.

20 Neto 1994: 59.

21 Oliveira 2002: 116.

22 Amorim 1997: 310.

23 Magalhães 1985: 24-25.

24 Almeida 1941: 6.

a iniciativa individual que potenciou que a batata chegasse aos campos de distintos lugares de Portugal e aos seus domínios ultramarinos. Para sustentar esta visão, vejam-se os seguintes exemplos de promotores portugueses da batata. Diogo Inácio Pina Manique, Intendente-Geral da Polícia da Corte e do Reino, numa carta de 1799, conta que mandou vir de Inglaterra “600\$000 réis de batata que espalhei gratuitamente pelas povoações do Ribatejo em algumas terras tem sido prodigiosa a sua produção e principalmente na vila da Moita onde o dízimo que delas se já monta a 240\$000 réis”²⁵. No mesmo período, João Manuel de Campos Mesquita, corregedor da comarca de Trancoso, foi ele que iniciou o cultivo de batatas naquela localidade²⁶. António Máximo Lopes, possuidor de importantes propriedades na Ribeira do Sado e em Aldeia Galega do Ribatejo, as agricultava “com esmero pouco vulgar no seu tempo sendo o primeiro que naquelas regiões cultivou o precioso tubérculo que Parmentier então vulgarizava em França”²⁷ podendo situar esta ocorrência em finais do século XVIII, referindo que “o povo vai-se costumando ao uso deste alimento que supre o pão e seria conveniente que este género seja livre de dízimo e de todo e qual quer tributo que gire livremente no reino”²⁸.

Nos Açores, a batata “só foi introduzida na ilha [de São Miguel] na segunda metade do século XVIII, por iniciativa e diligência do Capitão-General Dinis Gregório de Telo”²⁹, que governou entre 1774-1793. O governador escreveu às câmaras locais “para que obrigasse os lavradores a semeá-la, pois d’antemão a mandara buscar, regulando-se por uma postura”. Todavia, “tiveram os lavradores bastante repugnância na cultura deste género” semeando “as batatas no campo mais vil da propriedade”³⁰, usando-as quase exclusivamente para a alimentação dos porcos. E no Estado Português da Índia, Bernardo Peres da Silva, governador por um breve período em 1835, escreveu uma memória, em 1827, na qual, seguindo de modo exaustivo Parmentier, defende como as batatas eram fáceis de cultivar, prosperavam em todos os tipos de solo

25 Soriano 1879 vol. 3: 49.

26 Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Condes de Linhares, mç. 26, doc. 11.

27 Carvalho 1891: 5.

28 Carvalho 1891: 63.

29 Ribeiro 1950: 275.

30 Drummond 1859: 66.

e proporcionavam uma dieta saudável e nutritiva³¹, embora as suas tentativas de cultivo não tenham sido bem-sucedidas.

Demonstrando paralelismos com o que ocorreu na Europa, fica claro que também em Portugal foram indivíduos singulares a verem na batata um produto de valor, criando condições, a um nível local e regional, para que fosse sendo cultivada, fazendo uso de meios institucionais para que este processo fosse acelerado e difundido junto dos agricultores, deixando ainda, quando houve oportunidade, de transpor o seu pensamento sobre as virtudes deste produto para manuscritos e textos impressos. É neste contexto que podemos colocar o 1.º Visconde de Vilarinho de São Romão, como se verá nas seguintes páginas, que conjugou um capital familiar já reconhecido por outras instâncias com um interesse pessoal a que se dedicou, seguindo o modelo académico em voga.

António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão no quadro intelectual do seu tempo

Mais ou menos conhecidas, são muitas as figuras que se destacaram, ao longo de séculos, nos domínios da agricultura, da alimentação e da gastronomia. Algumas viram-nas como artes e, nessa perspetiva, enriqueceram-nas. Outras teorizaram sobre a comida ou fizeram-na progredir. António Lobo Barbosa Teixeira Ferreira Girão, feito Visconde de Vilarinho de São Romão por D. Maria II, em 1835³², é prova disso mesmo, em que se mesclam todas estas vertentes. Nasceu a 5 de novembro de 1785, em Sabrosa, e faleceu na sua terra natal, a 17 de março de 1863. De ascendência aristocrática, o seu posicionamento político, enfileirado nas hostes liberais, levou-o a ser eleito Deputado por Trás-os-Montes e Alto Douro às Cortes (1821-1822), onde foi membro da Comissão de Agricultura. Com a contrarrevolução que pôs termo à primeira experiência liberal, em 1823, retirou-se da vida pública e a sua filiação acabou por o conduzir à condição de perseguido pelo governo miguelista. Depois da vitória liberal, em 1834, e a lenta afirmação do regime foi nomeado

31 Biblioteca Central da Marinha – Arquivo Histórico, Ultramar, Índia, cx. 1340, doc. 19. Sobre este caso de estudo v. Ferreira 2021: 95-98.

32 Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Registo Geral de Mercês, Mercês D. Maria II, liv. 4, f. 235v-236.

Par do Reino, Inspetor das Águas Livres, Provedor do Papel Selado e todo um outro conjunto de cargos demonstrando a importância conferida à sua pessoa no quadro do sistema político-constitucional³³.

Francisco Lourenço Vaz definiu-o como um “autodidacta, uma daquelas personalidades que aproveitavam todas as ocasiões para se instruir, bem ao jeito das Luzes, e também um espírito prático e inventivo”³⁴. Esta acertada caracterização está sustentada na vasta obra e ação de Girão, como autor e inventor, que esteve presente ao longo da sua vida. Na agricultura, com enfoque especial nas questões da vinicultura, de que é testemunha o *Tratado teórico e prático da agricultura das vinhas* (1822) e *Memórias sobre a epioenonia ou moléstia geral das vinhas* (1857), a que se junta uma incursão pelos domínios da pecuária, tendo publicado *Economia rural e doméstica ou ensaio sobre o gado lanígero* (1835). Os aspetos dos avanços tecnológicos foram outras das áreas em que Teixeira Girão demonstrou interesse, sendo autor da *Memória sobre os pesos e medidas de Portugal* (1833), da *Memória sobre a economia do combustível, por meio de vários melhoramentos que se devem fazer nos lares ordinários, fornalhas, fornos e fogões* (1834) e do *Tratado teórico e prático sobre a maneira de construir fogões de sala económicos e salubres* (1843). Além disso, publicou muitos artigos na *Revista Universal Lisbonense* nos *Anais da Sociedade Promotora da Indústria Nacional* e noutras revistas.

Desta resenha biobibliográfica podemos concluir que ele é o paradigma das figuras que pugnaram pelo progresso tecnológico da agricultura entre o Antigo Regime e o liberalismo em Portugal. Todo o seu percurso pode ser visto como o de outros seus contemporâneos, de proprietários e lavradores agrónomos que devotaram parte da sua obra às temáticas agrícolas, num amplo escopo situado entre as questões concernentes aos métodos de plantação, adubação, tratamentos contra pragas até aos maquinismos e tecnologias usadas nas colheitas, passando, de forma mais esporádica, às formas de consumo. Nomes como Caetano da Silva Luz, no Ribatejo, José Maria Grande, no Alentejo, o Barão de Forrester, no Douro, os irmãos Ernesto e João do Canto, nos Açores, são alguns dos protagonistas deste movimento de receção, estudo e disseminação dos novos saberes agrários e que se converterão num tipo social característico da segunda metade do século XIX. À semelhança do

33 Braga 2023; Vaz 2002.

34 Vaz 2002: 717.

que ocorrera em França, com os difusores do fisiocratismo, estes proprietários e aristocratas “exprimiram nas suas análises e nas suas propostas ao mesmo tempo as experiências e as necessidades da sociedade da sua época” e “esboçaram uma análise científica, agronómica, económica e social da agricultura [...] lançando assim as bases de uma verdadeira economia política da agricultura”³⁵. O Visconde, todavia, acabou por acrescentar uma outra faceta: a da alimentação e que ficou evidenciada no estudo que dedicou à batata.

O contexto familiar do Visconde é revelador do interesse devotado a esta cultura agrícola em específico. Como mencionou um dos seus descendentes, o seu sobrinho-neto e 3.º Visconde de Vilarinho de São Romão, foi claro o “seu entusiasmo pela propagação d’esta importante cultura” e “ter reconhecido as atenções, esforços e estudos que não só ele como seus antepassados dedicaram”³⁶. Antes do 1.º Visconde, a mãe deste, Teresa Luísa de Jesus de Sousa Maciel, filha do 4.º Morgado de Mateus, é considerada como a introdutora da cultura da batata na região vila-realense. Na sua casa e quinta do lugar de São Romão de Vilarinho, em 1797, mandou semear batatas, “cultura até aí desconhecida no dito e nos vizinhos” e, perante as visíveis vantagens e capacidade produtiva “m[ui]tos lavradores do seu povo e dos vizinhos vão fazendo sementeiras das ditas Batatas de forma q[ue] tanto na sua freguesia como nas vizinhas se recolhe já m[ui]tas batatas e antes de poucos anos se colherão m[ui]tas mais”³⁷. Os resultados foram de tal modo notórios que a Real Academia das Ciências de Lisboa lhe atribui “um prémio extraordinário n’uma medalha de ouro do peso de 50\$000 réis, que lhe enviou acompanhada de um Diploma muito digno de estimação”³⁸. Ocorrendo este episódio em Trás-os-Montes e atendendo à propagação cultural que se seguiu, com lastro que chega até hoje, pode-se considerar que o *habitus* alimentar de uma região reflete, afinal, a maior ou menor abundância das matérias-primas e que eleva a gastronomia à bem merecida categoria de traço da cultura, fundado no labor das gentes e num fazer ancestral.

Num plano mais alargado, esta ocorrência demonstra como “a rápida e fácil incorporação de culturas exóticas (a laranja e a batata, por exemplo) na agricultura mostra a sua recetividade à inovação, ainda que não possa ser classificada

35 Mazoyer e Roudart 2001: 341.

36 Romão 1889: 40.

37 Biblioteca da Academia das Ciências de Lisboa, Manuscritos Azuis, ms. 17, doc. 3, fl. 33.

38 Romão 1845: 19.

propriamente uma mudança tecnológica³⁹. Mais especificamente, não se pode ver na relação entre Teixeira Girão com a batata um elemento isolado, ou seja, existiam antecedentes dentro da sua família nuclear do cuidado em valorizar este produto, algo que nas duas obras aqui analisadas se torna evidente. Detenhamo-nos, em seguida, nestes escritos em que há uma clara primazia da batata.

A Arte do Cosinheiro e Copeiro

Publicado em 1841, a *Arte do cosinheiro e do copeiro*⁴⁰ – “livro que conta no pequeno património dos livros da especialidade”⁴¹ – é extraída principalmente da obra *La maison de campagne* (1822), da lavra de Aglaé Adanson onde encontramos 16 receitas dedicadas à batata. Constituindo um texto cuja base é estrangeira, a sua singularidade advém do facto de pôr em contacto o leitor português com as valências culinárias da batata, podendo ser vista como uma intenção de criar uma súmula, acessível ao público nacional, do que se poderia fazer com esta, algo de que antes já se sugestionavam alguns sinais. Na quinta edição “correcta, e emendada” de *Cozinheiro Moderno*, de Lucas Rigaud, publicada em 1826, encontra-se uma nota sobre um possível uso dado às batatas que “depois de cozidas em água e peladas comem-se com molho de manteiga e mostarda”⁴². Exclusivamente produzido por autores portugueses, em *Annona ou mixto-curioso*, o primeiro folhetim de culinária em língua portuguesa (1836-1837), encontramos apenas quatro referências ao uso da batata como acompanhamento nas receitas de ponta da alcatra à inglesa⁴³, bifes de filetes de vaca⁴⁴ e lombo de vaca à breza⁴⁵ e surgindo como ingrediente apenas na receita de bolos mimosos⁴⁶. A batata enquanto protagonista de um receituário e com um uso alargado aparece, assim, pela primeira vez no livro do Visconde. São estas as receitas: batatas à la Maître d’Hotel; batatas de molho branco; batatas

39 Serrão 2024: 193.

40 Para uma visão alargada deste livro, ver Braga 2023.

41 Sampaio 1940: 245.

42 Rigaud 1826 [1780]: 402.

43 *Annona ou mixto-curioso*, I (5), 1836: 101.

44 *Annona ou mixto-curioso*, I (5), 1836: 102.

45 *Annona ou mixto-curioso*, I (6), 1836: 127.

46 *Annona ou mixto-curioso*, III (25), 1837: 227.

com leite; batatas recheadas; filhós de batatas; batatas de forno de campanha; batatas de selada; omeleta de batatas com ovos; batatas com ervilhas verdes; batatas com leite e mel para um dia festivo; batatas com bacalhau; batatas guisadas; batatas cozidas ao vapor e farinha de batatas. Deve-se referir que na receita de pato doméstico assado se menciona para se servir “com talhadas de batatas fritas cinco minutos antes; deitai-lhes também um pó de pimenta”⁴⁷.

Da leitura deste rol desponta a capacidade que a batata tinha em constituir ingrediente em diferentes pratos, doces ou salgados, ou servindo como ancilar, por exemplo, de bacalhau, algo reforçado nas receitas feitas pelo próprio Teixeira Girão. No panorama português, este facto constitui novidade, mas está em sintonia com o que era recomendado noutra locais. Parmentier havia ilustrado uma assinalável plêiade de formas de preparar batatas, podendo ser usadas “para fazer vários tipos de queijo, uma bebida caseiforme, patés de legumes, carne picada, bolinhos de massa”, sendo “excelentes em saladas, estufadas em roux, em molho branco com bacalhau e pescada, fritas, à la maître d’hotel e debaixo de pernas assadas de peru e ganso”⁴⁸. Também Onorati demonstrou como as batatas “podem ser transformadas em saladas, almôndegas, polenta, tortas, caçarolas, carne cozida, carne assada, leite, manteiga, ervas fritas e mil outras formas, de acordo com a habilidade dos cozinheiros”⁴⁹. Sendo, na sua base, um livro de origem francesa, o conhecimento destes textos não surge como desfasado e acentua uma realidade em que, munidos do livro-instrumento, diferentes autores, de qualquer lugar, podiam integrar o espaço global da intelectualidade, criando redes e apresentando paralelismos nos modos de atuação em locais distantes, como no caso da alimentação. “Vê-se que nem só os cozinheiros tratavam do assunto”⁵⁰, como referiu Forjaz de Sampaio.

Algumas das receitas publicadas em *Arte do cosinheiro e do copeiro* continuaram a constar noutros contextos, como o caso das Batatas Maître d’Hotel, confeccionadas pela Empresa Culinária, em finais de Oitocentos, “um estabelecimento comercial que se dedicava exclusivamente à produção, venda e entrega de jantares ao domicílio”⁵¹. Também João da Matta, na sua *Arte de*

47 Romão 1845: 59.

48 Parmentier 1781: 108.

49 Onorati 1817: 17.

50 Sampaio 1940: 243.

51 Gomes 2021: 60.

Cosinha, de 1876, menciona este prato⁵². Mais do que prova do legado de Girão, tratar-se-á do testemunho da perenidade que a influência francesa teve na gastronomia portuguesa durante décadas⁵³.

Na qualidade de tradutor, duas das receitas são da lavra do Visconde de Vilarinho de São Romão. São elas as batatas reduzidas a pólme [puré] e as batatas fritas. A novidade da obra reside, precisamente, na atenção dedicada a este produto, “facto que fugiu ao panorama editorial português de então”, uma vez que “estava pouco representado e, em alguns casos, apenas como ingrediente que entrava na preparação de doces”⁵⁴. A primeira receita consiste no seguinte:

Tomai batatas brancas das melhores assai-as debaixo do borralho, debulhai-as e fazei-as passar no passador de burquinhos. Deitai-as numa caçarola com suficiente manteiga fresca, pimenta e sal. Mexei a miúdo e deitai-lhes leite pouco a pouco sobre um fogo muito brando até que fique na consistência conveniente de creme. Deixai assim ferver um instante, sem deixar queimar e servi-as. Podeis-lhes ajuntar açúcar, mas neste caso não lhes deiteis pimenta. Nota: É bom deitar-lhes umas raspas de noz-moscada e canela em pó quando levarem açúcar⁵⁵.

Por sua vez, a segunda receita, que pode ser considerada como um acompanhamento a outros pratos, baseia-se em:

Tomai batatas brancas das melhores, e tirai-lhes a pele com a faca, em cruas; fazei-as logo às rodelas de três linhas de espessura, e fritai-as em manteiga bem quente, remexendo-as com a cauda da colher para se não apegarem umas às outras. Quando estiverem louras e cozidas servi-as a seco, pulverizai-as de sal pisado⁵⁶.

52 Matta 1924 [1876]: 240.

53 Uma análise à influência estrangeira em receituários nacionais pode ser vista em Braga 2004.

54 Braga 2007: 208.

55 Romão 1841: 133.

56 Romão 1841: 133.

São duas receitas em que não se pode descartar o próprio peso que um conhecimento empírico de base regional não terá deixado de exercer influência junto das opções tomadas para acrescentar receitas ao livro original. Em Trás-os-Montes, da cozinha de solar ou a de casal (mais popular), nos anos 1840, a batata já estaria suficientemente presente no receituário local, testemunhando o ritmo das relações entre as classes sociais. Tanto as preparações populares como as da aristocracia rural já demonstrariam que “o consumo da batata pelas comunidades autóctones começou por se implantar progressivamente”⁵⁷ e, neste último tópico, cabe a obra do Visconde de Vilarinho de São Romão.

Manual Prático da Cultura das Batatas e do seu Uso na Economia Doméstica

O referido *Manual* foi apresentado à Academia Real das Ciências de Lisboa, de que o Visconde era sócio, e, na sessão de 6 de novembro de 1844, esta agremiação determinou a impressão da obra à sua custa e debaixo do seu privilégio. Saído dos prelos, no ano seguinte, trata-se do primeiro livro de um autor português inteiramente dedicado ao tubérculo. Na sua estrutura interna, constituída por seis capítulos, distintos tópicos são analisados, desde a descrição das batatas, as variedades conhecidas em Trás-os-Montes (local de origem do autor), os modos a que se devia proceder para a sua cultura (da sementeira à conservação depois da colheita) e as doenças que a afetavam. Outras formas de rentabilizar o tubérculo eram assinaladas como fazer uma cola para pintura o interior das casas ou a produção de um sabão feito à base de batata para lavar roupa. Todavia, é no capítulo V que as temáticas alimentares estão destacadas.

Mas qual o lugar reservado à batata nos livros publicados nos anos anteriores? Em 1800 foi publicada o *Tractado sobre a cultura, uso e utilidade das batatas ou papas “solanum tuberosum”, e instrução para a sua melhor propagação*, de Henry Doyle⁵⁸, uma tradução vertida do espanhol⁵⁹, realizada por Frei José

57 Lopes e Tavares 2020: 68.

58 Sobre esta figura v. Earle 2018.

59 A obra original intitula-se *Tratado sobre el cultivo, uso y utilidades de las patatas o papas*,

Mariano Veloso da Conceição e sob os auspícios da Tipografia do Arco do Cego. A mesma editora encarregar-se-ia de outra tradução, também em 1800, da *Instrução sobre a cultura das batatas*, um pequeno opúsculo com um conjunto de normas sobre este produto feito pela Junta de Agricultura de Londres. Ainda através da Tipografia do Arco do Cego, seguiu-se o *Compêndio de Agricultura*, um sumário de memórias e cartas oferecidas à Sociedade de Bath e em que está contido um tratado sobre batatas. No panorama editorial português acrescente-se o *Tratado da agricultura das batatas*, de A.M.B., de 1800, e que em 1820 teve uma segunda edição.

Por tudo isto se conclui que se reservou gradual interesse pela batata dentro da tratadística agrícola dos finais do Antigo Regime, a qual exerceu seguramente influência no Visconde de Vilarinho de São Romão. O conhecimento do autor não se escudava na produção bibliográfica nacional. Esta é uma obra que carrega consigo uma componente de súpula de conhecimentos adquiridos em livros de diversificada origem. No seu *Manual*, Romão alude a estudos estrangeiros como o *Manuel complet du boulanger, du négociant en grains, du meunier et du constructeur de moulins*, de M. Benoit e Julia de Fontenelle, especificamente a sua 3ª edição, de 1837.

Além dos escritos de Parmentier, Antoine-Alexis Cadet de Vaux foi das inspirações para o trabalho do Visconde. Embora não faça a citação, duas obras que estiveram na base das suas leituras terão sido seguramente *Des bases alimentaires et de la pomme de terre* (1813) e *Instruction sur le meilleur emploi de la pomme de terre dans sa copanification avec les farines de céréales* (1817) e cita, explicitamente, o *Traité divers d'économie rurale, alimentaire et domestique* (1821). Um dado extremamente relevante ocorreu enquanto era deputado às Cortes Constituintes. Este livro foi ofertado pelo próprio Vaux aos parlamentares e, na sequência de um pedido de outro deputado, Manuel José Baptista Felgueiras, Girão foi um dos subscritores⁶⁰ de um parecer da Comissão de Agricultura no qual foi proposto ao governo, atendendo à

e Instrucción para su mejor propagación, editada em Madrid, em 1797, onde “não só é descrita a cultura da batata, como também, em apêndice, são acrescentados vários escritos autorizados para apoiar a importância da nova cultura, e uma das autoridades utilizadas não é outra senão Adam Smith” (Argemí 1993: 31).

60 Os restantes subscritores foram Francisco António de Almeida Morais Pessanha, Francisco de Lemos Bettencourt e Francisco Soares Franco.

grande utilidade deste mesmo estudo, que se fizesse uma tradução para português, “a fim que possam vulgarizar-se ideias práticas da maior transcendência para a causa pública”. Uma das razões apresentadas foi a capacidade em “centuplicar a subsistência dos povos” sendo um “meio mais poderoso de prevenir as fomes, e consequentemente as revoluções, e os crimes”⁶¹.

Como se depreende, o Visconde de Vilarinho de São Romão conhecia a principal bibliografia sobre o tubérculo, o que constitui a confirmação dos seus conhecimentos e um grau de internacionalização quanto às principais correntes do pensamento agrarista em voga. Girão apresenta um modo semelhante a outras figuras que, em anos anteriores, haviam feito exatamente o mesmo e, em certo sentido, e numa abordagem mais ampla, torna-se possível colocá-lo no que Rebecca Earle definiu como “os promotores da batata”, indivíduos que, em diferentes pontos da Europa⁶², “eram bastante claros quanto aos motivos do seu interesse: as batatas garantiam uma população saudável e, por isso, eram de importância vital para o Estado”⁶³.

Sobre o *Manual* propriamente dito, considerando a batata como alimento que compensa a escassez de cereais e de pão, o Visconde assevera que “ainda muita gente ignora vários modos de se aproveitarem. Muito se tem propagado a sua cultura; mas quâsi nada se tem escrito sobre os meios de tirar delas maior utilidade”⁶⁴. É perante esta ausência de conhecimento sobre a importância das batatas na economia doméstica, por um lado, e no quadro dos regimes alimentares, por outro, que este nobre transmontano empreende a escrita de um conjunto de receitas culinárias nas quais o tubérculo é o principal fundamento. Primeiramente é apresentado ao leitor o uso das batatas para a feitura de farinha, “a qual se conserva todo o ano sem alteração alguma, e para alimento assim dos homens como dos animais”⁶⁵. A aplicação do tubérculo na alimentação humana e animal está em consonância com as práticas correntes coevas, com a sua inclusão no fornecimento de ração aos animais como no gado porcino.

61 Arquivo Histórico-Parlamentar, Cortes Constituintes de 1821-1822, Secção I/II, cx. 65, mç. 38, doc. 64.

62 Para uma contextualização desta questão ver De Jong 2016.

63 Earle 2017: 155.

64 Romão 1845: 61.

65 Romão 1845: 61.

Fazendo a ligação com o que era entendido como sendo uma das maiores valências das batatas, aparece a possibilidade de fazer pão através delas. Teixeira Girão apresenta, uma vez mais, o seu conhecimento sobre o contexto europeu, pois destaca “que durante as guerras ocasionadas pela revolução francesa fizeram-se imensas experiências para fazer pão de batatas que se assemelhasse ao de trigo”⁶⁶. Mas este não era um facto apenas mapeável fora das fronteiras nacionais. Em Portugal, nos inícios do século XIX, encontram-se menções a tal prática em 1812, no *Jornal de Coimbra*. Nesse periódico de divulgação de conhecimentos científicos foi publicada uma recomendação com base na ideia de um “método para economizar o trigo: consiste em fazer entrar em 18 moios de pão 12 batatas; só estas podem dar um pronto fornecimento ao Reino; mas é preciso saber-se ligar uma parte de trigo com duas de batatas, para não haver desperdício de massa”⁶⁷.

Para consumo humano, podem ser cotejadas diferentes receitas, desde logo, de polenta de farinhas de batatas. De forma resumida e salientando as novidades trazidas, apesar da base deste prato ser a sêmola de milho, o Visconde propõe que se lhe juntasse, na sua preparação, além de temperada com azeite ou manteiga de vaca e sal, “pouco a pouco farinha de batatas misturada com a de milho, partes iguais”, mexendo continuamente para “evitar a consistência de creme um pouco espesso”, cozinhando em lume brando. “A polenta estará feita logo que a farinha de milho tenha perdido o gosto de crua”. Uma vez feita, “pode durar quatro dias sem se alterar”⁶⁸, reforçando a lógica de máxima rentabilização que está impressa ao longo das páginas do livro.

O cruzamento entre as artes frumentárias e os usos da batata surge numa receita de fermento de batatas para pão. Aqui, e depois de cozidas e peladas, estas eram desfeitas em água quente com colheres de pau, “deitando-lhe um quartilho d’água por arrátel de batatas, duas onças de açúcar mascavado, e duas colheres d’espuma de cerveja fermentante” e, na ausência desta bebida, poderia adicionar-se uma “quantidade de farinha triga desfeita em duas d’água de sorte que fique na consistência de leite grosso”⁶⁹. Qual

66 Romão 1845: 65.

67 *Jornal de Coimbra* 1, 1812: 79.

68 Romão 1845: 64-65.

69 Romão 1845: 76.

a utilidade desta preparação? Romão fornece uma resposta categórica: “nas terras onde se fabrica muito pão, como em Valongo e em Lisboa, se poderá tirar muito proveito das batatas por este modo; porque um arrátel delas rende dois de fermento”⁷⁰.

A dimensão técnica nunca é abandonada ou preterida em favor de outras considerações. A sua presença é recorrente. É deste modo que o autor considera que para a realização de certas receitas, e dentro de uma família, não é necessário a aquisição de instrumentos novos. Para isso propõe alternativas. Ainda que aconselhe o seu uso, “havendo cuscuzeiro, pode-se empregar uma panela de lata com o fundo crivado de buracos, ou um barril desfundado com uma rede d’arame no lugar de um dos fundos”⁷¹.

Conclusões

O conhecimento da agricultura atingiu, com a viragem do século XVIII para o XIX, evidenciados progressos que refletem o poder de criação de um novo formulário científico, as margens possíveis de inovação e, sobretudo, o vigor academizante de alguns centros. Neste seguimento, as autoridades públicas aperceberam-se do potencial dos produtos agrícolas. Um deles foi a batata, tendo sido apoiada a introdução maciça desta planta que, à época, foi considerada um poderoso instrumento na luta contra a fome. A riqueza do tubérculo estava na sua multiplicidade, diversidade e adaptabilidade a diferentes contextos e atingiu grande popularidade como importante alimento básico, especialmente na dieta das classes mais pobres, para as quais as batatas eram frequentemente a única fonte de vitaminas e nutrientes. Nesse entrelaçado entre agronomia, alimentação e ciência, a Europa conheceu diferentes casos em que a batata se tornou num objeto de valor para reis, aristocratas, botânicos e naturalistas e, ainda que periférico, Portugal também teve o seu lugar neste processo. A figura aqui analisada, o 1º Visconde de Vilarinho de São Romão, é, deste modo, a manifestação de uma tendência internacional em terras portuguesas de valorização da batata em diferentes domínios, mas no qual as preparações e confeções culinárias desempenharam importante papel.

70 Romão 1845: 76-77.

71 Romão 1845: 60.

Bibliografia

Fontes manuscritas

- Arquivo Histórico-Parlamentar, Cortes Constituintes de 1821-1822, Secção I/II, cx. 65, mç. 38, doc. 64.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Condes de Linhares, mç. 26, doc. 11.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo, Registo Geral de Mercês, Mercês D. Maria II, liv. 4.
- Biblioteca Central da Marinha – Arquivo Histórico, Ultramar, Índia, cx. 1340, doc. 19.
- Biblioteca da Academia das Ciências de Lisboa, Manuscritos Azuis, ms. 17, doc. 3.

Fontes impressas

- Carvalho, A. M. L. (1891), *Memorias sobre economia agrícola escriptas pelo Dr. Antonio Maximo Lopes em 1812*. Lisboa: Henrique Zeferino Livreiro Editor.
- Drummond, F. F. (1859), *Annaes da Ilha Terceira: tomo III*. Angra do Heroísmo: Typographia de M. J. P. Leal.
- Matta, J. da (1924 [1876]), *Arte de Cosinha*. Lisboa: Parceria António Maria Pereira.
- Onoratti, N. (1817 [1803]), *Delle patate loro cultura, uso economico e maniera di farne il pane*. Milão: Tipografia di Giovanni Silvestri.
- Parmentier, A. A. (1781), *Recherches sur les végétaux nourrissans*. Paris: Impr. Royale.
- Rigaud, L. (1826 [1780]), *Cozinheiro moderno ou a nova arte de cozinha*. Lisboa: Typographia Lacerdina.
- Romão, V. V. S. (1845 [1841]), *Arte do cosinheiro e do copeiro*. Lisboa: Sociedade Propagadora dos Conhecimentos Uteis.
- Romão, V. V. S. (1845), *Manual pratico da cultura das batatas, e do seu uso na economia domestica*. Lisboa: Typographia da Academia Real das Sciencias.
- Romão, V. V. S. (1889), *Portugal Agrícola*. Porto: Livraria Internacional de Ernesto Chandron.
- Soriano, S. J. L. (1879), *História da guerra civil e do estabelecimento do governo parlamentar em Portugal*. Lisboa: Imprensa Nacional.

Estudos

- Almeida, A. (1941), *A cultura da batata em Trás-os-Montes*. Porto: Tipografia Invicta.

- Amorim, I. (1997), *Aveiro e sua provedoria no séc. XVIII, 1690-1814: estudo económico de um espaço histórico*. Porto: FLUP.
- Argemí, L. (1993), *La Revolución Agrícola en España*. Madrid: Akal.
- Bodensten, E. (2020), “A societal knowledge breakthrough: knowledge of potatoes in Sweden, 1749–50”, in Johan Östling, David L. Heidenblad e Anna Nilsson Hammar (Eds.), *Forms of Knowledge: Developing the History of Knowledge*. Lund: Nordic Academic Press, 93–207.
- Bodensten, E. (2021), “A societal history of potato knowledge in Sweden c. 1650–1800”, *Scandinavian Journal of History* 46(1): 42–62.
- Braga, I. D. (2004), “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX): alguns problemas de análise”, in *Estudos de Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Porto: FLUP, 237–248.
- Braga, I. D. (2007), *Vivências no feminino: poder, violência e marginalidade nos séculos XV a XIX*. Lisboa: Tribuna da História.
- Braga, I. D. (2023), “Arte do cosinheiro e do copeiro: um receituário adaptado e um nobre inventor”, in J. E. Franco (dir.), I. D. Braga (coord.), *História Global da Alimentação Portuguesa*. Lisboa: Temas & Debates, 343–348.
- Congost, R. (2018), “El proceso de difusión de la patata en Cataluña. Una revisión de las tesis elitistas o institucionalistas”, *Obradoiro de Historia Moderna* 27: 177–207.
- De Jong, H. (2016), “Impact of the Potato on Society”, *American Journal of Potato Research* 93: 415–429.
- Earle, R. (2017), “Promoting Potatoes in Eighteenth-Century Europe”, *Eighteenth-Century Studies* 51(2): 147–162.
- Earle, R. (2018), “Potatoes and the Hispanic Enlightenment”, *The Americas* 75(4): 639–660.
- Ferreira, J. M. (2021), *As Novas Conquistas: Agricultura, Florestas e Colonialismo em Goa (c. 1763-1912)* [Tese de doutoramento, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa]. Repositório da Universidade de Lisboa. <http://hdl.handle.net/10451/51790>
- Galli, M. (2011), “La pomme de terre en Italie. De la littérature agronomique à la cuisine (XVIII^e-XIX^e siècles)”, in Williot, J., & Ferrière le Vayer, M. d. (Eds.), *La pomme de terre: de la Renaissance au XX^e siècle*. Presses Universitaires François-Rabelais, 41–56.
- Gentilcore, D. (2012), *Italy and the Potato: A History, 1550-2000*. Bloomsbury Publishing.
- Gomes, J. P. (2021), “Tendências culinárias dos menus diários da Empresa Culinária (Lisboa, 1898-1899)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 21: 57–95.
- Guerreiro, M. V. (1987), “A cultura da batata, sua introdução na Europa. O caso de Portugal”, *Memórias da Academia das Ciências de Lisboa* XXVI: 7–24.
- Jakubowski, M. (2021), “The Introduction of the Potato in Eastern Europe: State or Peasant Initiative?”, *Eighteenth-Century Studies* 54(3): 651–665.
- Magalhães, J. R. (1985), “Alguns aspectos da produção agrícola no Algarve: fins do século XVIII - princípios do século XIX”, *Revista Portuguesa de História* 22: 1–29.

- Mazoyer, M., Roudart, L. (2001), *História das agriculturas do mundo: do neolítico à crise contemporânea*. Lisboa: Instituto Piaget.
- Messer, E. (2000), “Potatoes (White)”, in K. F. Kiple & K. C. Ornelas (Eds.), *The Cambridge World History of Food*. Cambridge University Press, 187-201.
- Miodunka, P. (2014), “Lessor de la culture de la pomme de terre au sud de la Pologne jusqu’au milieu du XIX^e siècle”, *Histoire & Sociétés Rurales* 41(2): 67-84.
- Moon, D. (1999), *The Russian Peasantry, 1600-1930: The World the Peasants Made*. Londres: Routledge.
- Neto, M. S. (1994), “Introdução e expansão da cultura da batata na região de Coimbra (sécs. XVII-XIX)”, *Revista Portuguesa de História* 29: 55-83.
- Neto, M. S. (2018), “La difusión del cultivo de la patata en Portugal, siglos XVI-XIX”, *Obradoiro de Historia Moderna* 27: 113-138.
- Oliveira, J. N. (2002), *A Beira Alta de 1700 a 1840: gentes e subsistências*. Coimbra: Palimage.
- Ribeiro, L. (1950), “Batata doce”, *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira* 8: 275.
- Sampaio, A. F. (1940). *Volúpia: a nona arte, a gastronomia*. Porto: Domingos Barreira.
- Saraiva, T. (2015), “A relevância da história das ciências para a história global”, in D. R. Curto (org.), *Estudos sobre a globalização*. Lisboa: Edições 70, 297-318.
- Serrão, J. V. (2024), “Crescimento extensivo e integração no mercado, 1703-1820”, in D. Freire, P. Lains (org.), *Uma História Agrária de Portugal, 1000-2000: desenvolvimento económico na fronteira da Europa*, Lisboa: Imprensa de Ciências Sociais, 177-223.
- Smith, A. F. (2012), *Potato: A Global History*. Chicago: Chicago University Press.
- Tavares, P. M., Lopes, A. I. (2020), “Cultivo e consumo da batata em Trás-os-Montes: impactos socioeconómicos nos séculos XVIII-XIX”, *População e Sociedade* 33: 65-78.
- Vaz, F. L. (2002), “Girão, António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira – 1^o Visconde de Vilarinho de São Romão”, in Z. O. Castro (dir.), I. Cluny, S. M. Pereira (coord.), *Dicionário do Vintismo e do Primeiro Cartismo*. Lisboa: Assembleia da República, 716-729.