

MORAIS, Sandra Fernandes, *Cadernos da Casa do Outeiro: um receituário senhorial de Paredes de Coura*, Paredes de Coura, Município de Paredes de Coura, Ficta Editora, 2021, 133 pp. ISBN: 9789899971479.

Recensão recebida a 27-05-2022 e aprovada a 21-10-2022

Em *Cadernos da Casa do Outeiro: um receituário senhorial de Paredes de Coura*, encontramos uma compilação de receitas transcritas de três cadernos manuscritos e uma folha avulsa, provenientes de uma casa senhorial da região do Minho, que datam dos séculos XIX e XX, e que foram sistematizados pela investigadora Sandra Fernandes Morais. Tal propriedade pertencera a uma abastada família do Município de Paredes de Coura, qual seja, os Antas. Anteriormente, entretanto, a propriedade construída no século XVII, compunha o património da tradicional família Esteves da Fonseca Martins.

Ao estilo dos “livros de receitas e segredos” que, além de preparações culinárias incluem ingredientes e modos de preparo relativos à cosmética, remédios e utilidades domésticas, encontraremos neste compêndio todo um modo de viver da época, que centraliza na cozinha, através da sistematização dos cadernos de receita, um ambiente sobretudo feminino, onde a existência e/ou ausência de ingredientes, bem como as prescrições de consumo e uso denotam um *corpus* especializado, já denominado por Gilberto Freyre como “maçonaria de mulheres”, como bem lembrado no prefácio da obra pela Professora Irene Vaquinhas. De facto, as mulheres são apontadas por Sandra Morais como as possíveis responsáveis por tais manuscritos, que por sua vez apresentam-se de forma bem estruturada, com português formal e boa caligrafia, indicando terem sido escritos por pessoas letradas. Algumas receitas inclusive recebem o nome de mulheres em sua proveniência, o que indica o intenso trânsito de saberes no âmbito deste universo, apesar do fato de que, de maneira pública e formal, os primeiros cadernos de receitas publicados na Europa foram reconhecidos como de autoria masculina e diziam respeito, sobretudo, às cozinhas aristocráticas.

Embora o tema acima mencionado não tenha sido alvo da investigação, este trabalho, por si só, é passível de suscitar importantes reflexões acerca dos desdobramentos sociais do protagonismo feminino que encontra no contexto culinário seu *locus* de atuação. Neste quesito, não há dúvidas de que este compêndio cumpriria a importante função de servir como fonte histórica para tais investigações recortadas em Portugal, sobretudo no seio das famílias mais abastadas, como é o caso do estudo em questão.

Em relação à datação dos manuscritos, destaca-se o cuidado da autora em tentar estabelecer a época aproximada dos mesmos, uma vez que as receitas não continham informações de quando foram redigidas. Neste sentido, procedeu-se à análise dos cadernos de receita sob a consultoria científica do Museu do Papel, o que nos dá uma certa precisão em relação ao período em que foram sendo paulatinamente confeccionados por diferentes mulheres da família. Isso nos dá o espaço de tempo entre a primeira metade do século XIX até meados do século XX e além do papel, observou-se a tinta utilizada bem como os estilos de escrita de cada época.

Como aponta a investigadora, que nas primeiras partes do livro dialoga com outros autores e fontes históricas, a arquitetura da casa, em U, acaba por circunscrever a cozinha como um local apartado do restante das habitações, delimitação espacial que passou a se efetivar apenas em meados do século XVIII, sobretudo entre as famílias mais abastadas, separando assim os espaços privados dos públicos. Desta forma, nesta casa senhorial, a cozinha encontra-se afastada dos aposentos públicos, situando-se no piso inferior, onde os odores e a movimentação relativa ao preparo das refeições pudessem passar despercebidos pelos frequentadores da zona nobre da casa. Ainda em relação a este aposento, relata-se a existência da lareira servida por chaminé (aparentemente ao nível do solo) e dos fornos para cozer os alimentos. Evidentemente, este tipo de utensílio ainda não permitia a manipulação da cocção dos alimentos com precisão de temperatura, o que muitas vezes dá margem a indicações como “vai ao forno até corar”, “lança cinza no fogo” para interromper a cozedura ou ainda, indica-se a contagem da fervura “pelo tempo de um credo” (p. 50).

Acerca da incorporação de determinados ingredientes às receitas, é importante ressaltar que tal propriedade, que data do século XVII e que foi atualmente incorporada ao patrimônio municipal de Paredes de Coura, foi relevante produtora e fornecedora agrícola, com destaque ao cultivo de cereais e processamento de aguardente vinícola e manteiga da mais alta qualidade, esta consumida a nível nacional.

Embora haja muitas preparações salgadas, como carnes, peixes, frutos do mar, enchidos e fumados, o destaque das receitas vai para a doçaria, levando em consideração, como já apontado no prefácio do livro, de que até meados do século XIX, o açúcar era considerado alimento livre de restrições, sendo que só após este período passou a ter seu consumo reduzido, ao contrário do cacau, que a despeito de ser tão ilustre nas receitas atuais, à época era apenas utilizado na elaboração de remédios e bebidas.

Ainda sobre o açúcar, é patente que seu uso intensificado em doces, marmeladas, caldas e compotas, com o intuito de preservar os alimentos, passou a ser incorporado nas receitas sobretudo por conta da colonização do Brasil, haja vista que a família mantinha íntima relação com esse país. Isto se evidencia também pela incorporação nas receitas contidas nos referidos manuscritos de vários ingredientes brasileiros, como também pela terminologia e pela denominação de origem encontrada em algumas delas, como é o caso dos “bolos de mandioca”, do “pudim de côco” e das “queijadinhas paulistas”.

Acerca do processo de transmissão de conhecimentos culinários, é patente que as receitas foram registradas muito mais para “não se perderem no tempo” (sobretudo as que eram preparadas com menos frequência) do que para ensinar, de maneira didática, como cozinhar. Isto porque, como era comum neste tipo de manuscrito, a falta de precisão nas medidas, nas técnicas e nos métodos descritos pressupunha “conhecimentos prévios por parte de quem as vai cozinhar” (p. 45). Mesmo assim, com o intuito de tornar possível o entendimento e reprodução de algumas receitas, a autora apresenta uma “Tabela de Equivalências de Pesos e Medidas” (p. 51) aproximando nossas referências atuais às pretéritas.

De maneira geral, o compêndio apresentado nos convida a reflexões que vão além do deleite em se imaginar as delícias das preparações culinárias expostas. Mais do que isso, ele aponta para importantes percepções acerca das transformações históricas que foram ocorrendo ao longo do tempo, em que relações sociais se estabeleciam pela troca de receitas entre mulheres (trocas essas que inclusive envolviam as receitas conventuais) e pela interlocução com livros de receitas impressos em Portugal, na Europa e além mar. Além disso, importantes percepções acerca da culinária portuguesa se dão com base nas transformações/permanências, escassez/abundância em relação a alguns tipos de ingredientes e preparos, bem como dos utensílios utilizados. Torna-se ainda visível as influências religiosas em algumas prescrições alimentares em determinadas épocas do ano, bem como as representações

simbólicas acerca dos alimentos considerados destinados às festividades ou aos dias ordinários.

Por fim, estas e outras minuciosas descrições e análises só poderão ser melhor percebidas a partir da leitura da obra, que de maneira sutil e generosa, parece-nos convidar a estabelecer um maior ponto de contato com o que é exposto a partir, quiçá, da ousadia de até mesmo executar algumas das deliciosas receitas nela contidas, aproximando, de maneira muito conveniente, sabores e saberes.

CAMILA GUEDES CODOGNO

camila.codogno@ifsulde Minas.edu.br

Universidade de Coimbra /CECH

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia
do Sul de Minas Gerais/IFSULDEMINAS

<https://orcid.org/0000-0002-6265-5817>

https://doi.org/10.14195/2183-1718_80_10