

**MORAIS, Sandra Fernandes (2021).** *Cadernos da Casa do Outeiro. Um receituário senhorial de Paredes de Coura.* Paredes de Coura: Município de Paredes de Coura, FICTA EDITORA, 132 pp., ISBN: 978-989-9971-47-9.

Nos últimos anos tem crescido, de modo muito significativo, o interesse pelo estudo da alimentação, a qual ocupa um lugar destacado tanto na agenda política do nosso país, como nas agendas globais. No campo da história propriamente dita, uma extensa historiografia tem posto em evidência a sua importância económica, social, política, científica e patrimonial tanto nas sociedades do passado como nas atuais e tem outorgado relevância à produção alimentar, às investigações sobre as dietas e a nutrição, bem como às políticas alimentares como instrumentos de ação política e de estratégias sociais, para além, naturalmente, dos seus impactos no desenvolvimento e na valorização do turismo.

Trata-se de um movimento que se afigura poder atribuir-se ao reconhecimento da dimensão cultural e patrimonial da alimentação mas que é também resultante da progressiva tomada de consciência dos perigos que a ameaçam: a uniformização das produções e dos gostos, os consumos massificados, as perdas de saberes-fazeres artesanais, as normas regulamentadoras excessivamente rígidas, a ausência de transmissão de práticas e técnicas antigas, entre outros aspetos. Também nos últimos anos, sob o impulso de diretivas internacionais, como é o caso das emanadas pela UNESCO, em estreita articulação com instituições nacionais ou locais, inclusive autarquias, se tem investido nos inventários gastronómicos ou na recuperação de receitas, tradições, produtos ou plantas não convencionais que a massificação ou os modismos dos consumos secundarizaram, remetendo-os para o limbo do esquecimento.

O livro intitulado *Cadernos da Casa do Outeiro. Um receituário senhorial de Paredes de Coura*, de Sandra Fernandes Moraes, visa precisamente sensibilizar, senão mesmo dar vida a um património esquecido, tanto pela via da preservação, como da valorização cultural e científica, permitindo um encontro privilegiado com a cultura e a história de Paredes de Coura. Na origem deste livro estão circunstâncias fortuitas. Com efeito, o pretexto quase literário que inicia o fio condutor da narrativa foi a descoberta, na velha Casa do Outeiro, em Agualonga, de três caderninhos de receitas de culinária atribuíveis ao século XIX e aos inícios do século XX. A datação apontada corresponde a um período em que Paredes de Coura era conhecida, a nível nacional e internacional, pela produção de laticínios de alta qualidade (sobretudo manteiga e

queijo). O editor Paul Plantier refere-a, em 1894, na obra *O Cozinheiro Indispensável. Repositorio dos melhores processos de preparar as mais saborosas iguarias e Guia Prático dos Enfermos Pobres, dos Doentes Ricos e dos Convalescentes Remediados* (Porto, Livraria Internacional de Ernesto Chardron, p. 33) e, já no século XX, em pleno Estado Novo, Albino Forjaz de Sampaio, na 1ª carta gastronómica de Portugal intitulada *Le Portugal gastronomique*, apresentada em Paris, na Exposição Internacional de 1937 (ANTT, Arquivo Salazar), referencia a manteiga como uma especialidade da região Norte do país, acima do rio Douro, área geográfica que qualifica como “*grenier de bonnes choses*”, ou seja, o “celeiro das coisas boas”.

É, pois, precisamente, no coração desse “reduito das coisas boas” que Sandra Fernandes Morais situa a sua obra, convidando-nos, pela via da escrita, a visitar a casa de Agualonga que descreve com pormenor. Conta a história do solar setecentista, da família que o habitou – os senhores da casa de Antas, proprietários de ascendência nobre, cujo percurso acompanha até à última descendente, nos anos Vinte do século XX. Já no interior da habitação, vai descrevendo os vários cómodos, detendo-se com pormenor na cozinha ou entrando na copa para nos mostrar os armários embutidos na parede. Finalmente, entra na sala de jantar e vai elencando os múltiplos pratos da culinária familiar, ao mesmo tempo que desvenda os segredos dos caderninhos de receitas.

A fonte que serviu de base a este livro é, pois, constituída por três cadernos de receitas. De um modo geral, este tipo de documento é comum, na atualidade, em todas as casas sob múltiplas formas desde colagens de recortes de revistas ou de jornais, a sebatas ou caderninhos escritos à mão. Já nos séculos anteriores eram menos comuns, dados os condicionalismos da alfabetização feminina, bastante restrita em termos sociais. Trata-se de um género de escrita, feminino, privado, doméstico, muitas vezes familiar e partilhado a várias mãos, sendo produto de uma sociabilidade intensa, tanto por via da correspondência, como das visitas, como era comum nos estratos sociais superiores, já que era habitual a troca de receitas de culinária. Geralmente nos cadernos não havia a identificação da sua autora. Porém, esse anonimato adequa-se à forma como a mulher era encarada no século XIX, estando a descrição, o silêncio e o pudor na base dos comportamentos de uma mulher conveniente, ou seja, como então se dizia, uma mulher “*comme il faut*”. Um silêncio de pesadas consequências que a ocultava do olhar dos outros, ou até, na atualidade, do olhar dos historiadores.

Culinária de papel foi a designação atribuída a esse tipo de escritos, por Laura Gomes e Lúcia Barbosa nos seus estudos sobre o assunto (2004), cha-

mando as autoras a atenção para a importância desses registros que constituem uma fonte de informação preciosíssima sobre a cozinha, *in lactu sensu*, praticada por determinados segmentos sociais, coligindo receitas velhas e novas, algumas muito experimentadas e que a escrita fixou no tempo até que novas gerações delas se reapropriem. Os cadernos esclarecem sobre os ingredientes ou os géneros consumidos, sobre os utensílios e as técnicas adotadas, sobre os saberes-fazer das suas utilizadoras ou até sobre a sua intervenção na gestão doméstica.

Questionar o conteúdo destes escritos é entrar nos patrimónios culinários familiares. É precisamente isso que faz Sandra Fernandes Morais nesta obra. Entremos, pois, no miolo do livro... O volume com um total de 132 páginas está dividido em três partes, antecedido por uma introdução, por umas palavras do Presidente da Câmara de Paredes de Coura, principal patrocinadora da obra, e pelo meu breve prefácio. Completa-o a equivalência dos pesos e das medidas utilizados, já que as quantidades eram geralmente expressas em medidas caídas em desuso (arráteis, quartilhos, libras, entre outras). Inclui também a resenha da árvore genealógica da família dos Antas de Paredes de Coura, as fontes e a bibliografia consultadas e, finalmente, as receitas dos três cadernos. As receitas são apresentadas de uma forma cronologicamente sequencial, das do livro mais antigo para o mais recente, num total de 138 preparações culinárias. Se nos dois primeiros pontos procede à descrição da casa e à identificação dos seus proprietários, como atrás foi mencionado, na terceira parte debruça-se, em profundidade, sobre os receituários dos cadernos encontrados, também eles femininos e anónimos, a exemplo de tantos outros. Começa por questionar a sua autoria e datação, sugerindo, a partir das marcas de água dos papéis, das caligrafias e da evolução dos receituários, uma periodização que se estende de meados do século XIX aos inícios do século XX, um período de cerca de 70 anos. Essa cronologia permite colocar a hipótese de as autoras dos manuscritos, em particular do segundo e do terceiro, serem as filhas do Visconde de Peso de Melgaço, Júlio César de Castro Sousa de Menezes Abreu, em especial Júlia Albertina de Castro Sousa Menezes Abreu Dantas, nascida em 1881 e a quem, como esclarece Sandra Morais, “era reconhecido o gosto refinado pela gastronomia” (p. 31). Trata-se, por conseguinte, de uma família da elite local, que se presume abastada, e que teria provavelmente uma mesa farta e variada. Os seus cadernos registam receitas de “doçaria, sopas, pratos de peixe, carne, marisco, conservas, charcutaria, mas também de remédios e de preparações cosméticas”, a exemplo de “tinta para escrever”, de “remedio para a toce” ou de “água para tirar as sardas” (p. 35).

Um receituário heterogéneo mas que fazia parte da cartilha dos conheci-

mentos práticos das mulheres e da boa dona de casa, cruzando-se a alimentação com a medicina. Ao tempo, as cozinhas eram entendidas como uma espécie de laboratório onde, a par da comida, também se produziam remédios caseiros e soluções cosméticas. A cozinha da família Antas não parece ter fugido à regra... Nesta parte do livro, a autora leva-nos para a cozinha para espreitarmos ora a preparação dos pratos, ora para destaparmos panelas e nos inebriar com os múltiplos odores: ora nos chama para vermos fazer geleia de pés de vitela ou conserva de ostras, ora para entrarmos nos detalhes da confeção do massapão, dos canudos para vinho fino, das carícias de dama ou das talhadas do paraíso, entre tantas e tantas outras iguarias. Mostra como os receituários se vão modificando ao longo do tempo, predominando a doçaria nos dois mais antigos, enquanto, no último, dominam os pratos de carne, peixe e marisco, bem como de ovos e legumes. De qualquer modo, são os doces, expressivos “de sentimentos e de afetos” como nos esclarece, os principais protagonistas dos cadernos, arrecadando mais de metade das receitas. Reveladoras das diferentes épocas a que se reportam, as receitas refletem a passagem de gostos e de sabores da época moderna para a contemporaneidade. Se no 1º caderno, de cerca de 1850, predominam os doces à base de frutas – o marmelo, a ginja, a pera, o damasco, com que se faziam as peradas, as floradas, as marmeladas de sumos... – característicos da gulosa e açucarada culinária do século XVIII, no início do século XX são os pudins que ganham a primazia, diversificando-se os sabores com recurso a produtos coloniais, sobretudo brasileiros – o coco e a mandioca, entre outros. Trata-se de uma miscigenação culinária que será, provavelmente, fruto da partilha de receitas, no quadro da sociabilidade das senhoras da casa, com brasileiros de torna-viagem, já que o Brasil estava intimamente ligado ao Alto Minho oitocentista pela via da emigração. Já no terceiro caderno é perceptível a influência da culinária francesa, considerada, ao tempo, sofisticada e de alto nível, a exemplo da “ótima” receita de “pescada *au gratin*” ou do “pudim à Lamartine”. Continuando a destapar panelas, metaforicamente falando, Sandra Fernandes Morais faz-nos descobrir os temperos, as ervas do quintal e os ingredientes empregues, as práticas e os utensílios utilizados enquanto vai transmitindo informações sobre as medidas e os tempos de cozedura, algumas bem diferentes dos nossos dias ou então que permanecem na oralidade: “uma nozinha”, “uma pouca de” ou então a fervura deve ser “pelo tempo de um credo”, aproximadamente um minuto e meio...

Trata-se de um livro de leitura agradável, tendo a autora seguido um esquema atrativo, numa edição comercial apelativa. Também constitui uma certa forma de homenagem a Paredes de Coura. Na Europa das regiões da

atualidade, tem cada vez mais sentido o investimento na história local e regional. Assim o parece ter compreendido a Câmara Municipal da localidade ao apoiar a publicação, o que reflete a importância atribuída à cultura e, muito em especial, à história do concelho.

### **Bibliografia**

GOMES, Laura Graziela e BARBOSA, Livia (2004). “Culinária de Papel”. *Estudos Históricos* 33, Jan.-Junho, 3-23.

**IRENE VAQUINHAS**

Universidade de Coimbra, Centro de História da Sociedade e da Cultura

irenemcv@fl.uc.pt

<https://orcid.org/0000-0003-1889-165X>