

Cultura

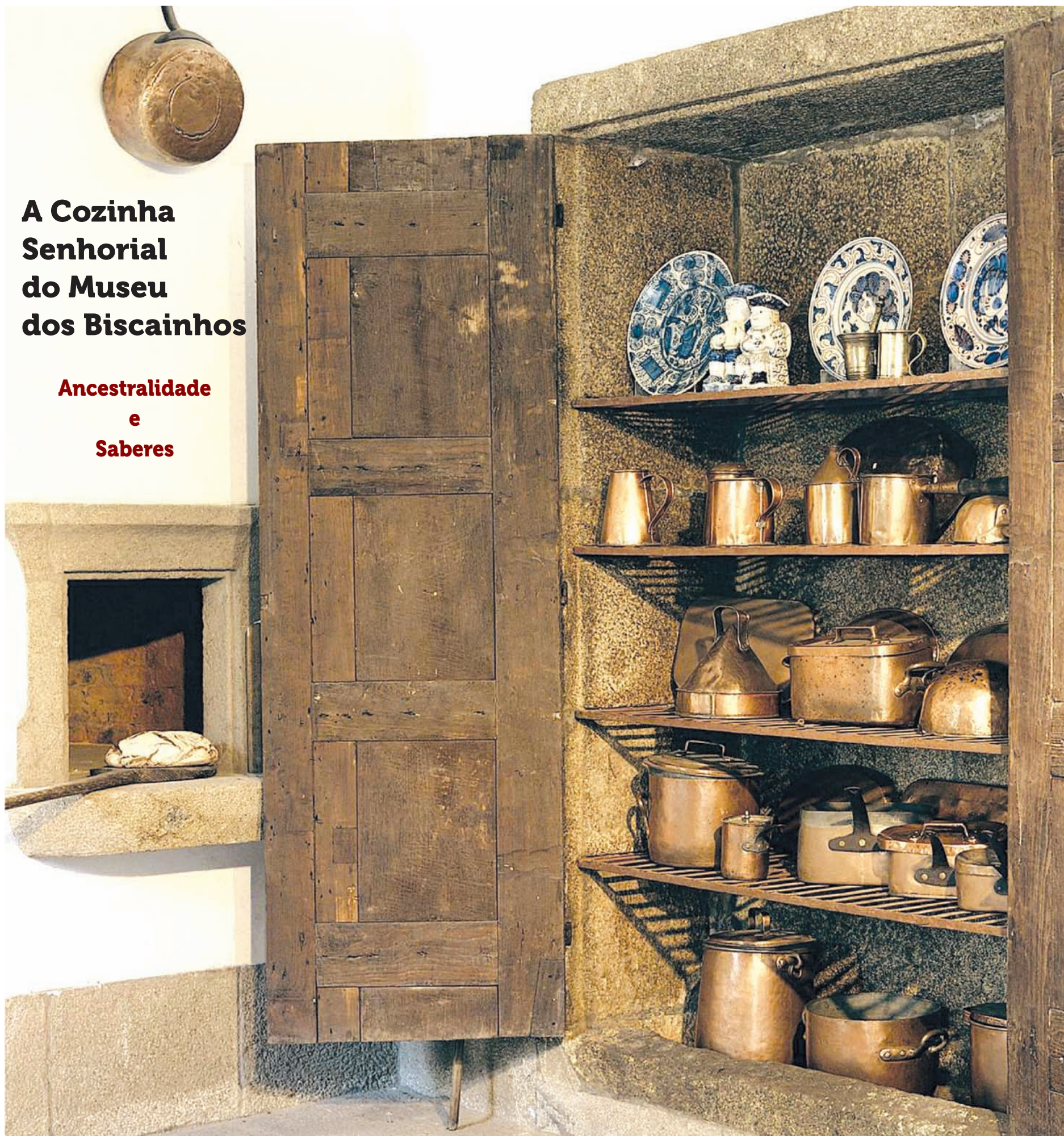
QUARTA-FEIRA • 29 DE JANEIRO DE 2014

Diário do Minho

Este suplemento faz parte da edição n.º 30207 de 29 de janeiro de 2014, do jornal *Diário do Minho*, não podendo ser vendido separadamente

A Cozinha Senhorial do Museu dos Biscainhos

**Ancestralidade
e
Saberes**



A Cozinha Senhorial do Museu dos Biscainhos

POR
TERESA DE ALMEIDA D'EÇA

MUSEU DOS BISCAINHOS
mbiscainhos.t.eca@culturanoite.pt

Numa altura em que a gastronomia portuguesa ganha, progressivamente, foros de “valência cultural”, dedicamos integralmente o caderno “Cultura” de hoje à “Cozinha Senhorial do Museu dos Biscainhos”. Neste trabalho, a Dr.^a Teresa de Almeida d'Eça revela-nos “um mundo” de referências diretamente relacionadas com a gastronomia praticada naquele antigo Solar (hoje Museu), bem como o universo das estruturas e utensílios de cozinha utilizados pelos nossos antepassados.

Ancestralidade e Saberes

Pombos de D. Francisco

Depois que tiverem assados os pombos, se afogará hum pequeno toucinho com huma pouca de manteyga, todas as espécies, cheyros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não çumo de limão, para que fique appetitoso; estando temperado, ponham-se os pombos sobre fatias de pão, & lance-se por cima o molho: assim vai à mesa.

Assim escrevia **Domingos Rodrigues** (1637-1719), Mestre de Cozinha, na sua obra, “Arte de Cozinha devidida em tres partes”, impressa em 1693, na Oficina de Manuel Lopes Ferreira, em Lisboa, que viria a ser sucessivamente reeditada nos séculos seguintes, e de que o espólio do Museu dos Biscainhos enquadra um precioso exemplar com capa de pergaminho.

A versão original (princeps) remonta a 1680 e constitui-se como a primeira publicação de um manual de Gastronomia Portuguesa.



Figura 1 – “Arte de Cozinha devidida em tres partes (...), por DOMINGOS RODRIGUES, Mestre da cozinha de Sua Magestade e (...) E dedicada terceira vez ao Conde de Vimioso”, Oficina de Manuel Lopes Ferreira, Lisboa, 1693. Obra impressa com capa em pergamimho, pertencente ao Museu dos Biscainhos, com o n.º inv.º 3107 MB. Doação do Ex.º Senhor Adérito Moura.

O mencionado autor foi comentado pelo reputado investigador Dr. Joaquim Leite de Vasconcelos, da seguinte forma: “Mestre de Cozinha, tendo exercido o seu ofício 29 anos, assistiu aos maiores banquetes da Corte de Lisboa, e a todos os da Casa Real. O seu livro ressent-se, pois da fartura da mesa dos nossos maiores e mostra como estes se alimentavam com suculência e variedade de pratos”, (VASCONCELOS, p. 416)».

A obra em análise, ao divulgar relevantes informações sobre os conceitos de culinária do século XVII, proporcionou uma fonte importante desta temática, assim como dos hábitos alimentares e protocolares da corte portuguesa, da produção frutícola e hortícola cultivada nos pomares e nos hortos, do tipo de criação animal e da caça que se praticava, assim como do pescado marítimo e fluvial, entre outros.

No século XVIII, as Casas Senhoriais Portuguesas definiam-se por duas grandes áreas: a zona de serventia e a

de habitação e aparato, nesta decorrendo a vida familiar e recebendo-se os convidados, e naquela localizando-se as Cavalariças, a Cocheira, outras áreas utilitárias, e, assiduamente, o compartimento mais tumultuado e dinâmico de todo o edifício: a COZINHA.

O espaço do Museu dos Biscainhos, pela respetiva estrutura e organização arquitetónica, assume-se como um notável exemplar no contexto dos solares do nosso país. A significativa dimensão articula-se com a área global do imóvel, refletindo a importância social e económica dos proprietários da Casa, pela quantidade de pessoas que aqui habitaria integrando o conceito então vigente de “Família”¹.

Enquadrando aquela, enunciam-se os Senhores, ascendentes, filhos, parentes colaterais (irmãos, tios, outros), capelães, secretário, escudeiros, despenseiro, “mestre cozinheiro”, sendo esta categoria uma das mais bem pagas até finais do Setecentismo (MATTTOSO, p. 220), moços de cozinha, copeiro e moços de copa, moços de estrebaria, escravos domésticos e os de serviço de apoio à zona agrícola, do que decorreria um intenso quotidiano culinário, sendo a criadagem da aristocracia em Portugal preponderantemente masculina.

No excecional PÁTIO DE HONRA ou LOGEA DE ENTRADA, localizado no interior do Palácio, situam-se cinco FIGURAS DE CONVITE, sob a forma de esculturas de vulto, em granito, duas das quais representando ESCUDEIROS ou pajens que correspondiam a criados associados à etiqueta da entrada, “cavalheiros que prestam serviço mais de escada acima”².



Figuras 2 e 3 – Pátio de Honra ou Logea de Entrada – Figuras de Convite que representam escudeiros ou pagens. Esculturas de vulto. Granito. Portugal. André Soares (?). Meados do século XVIII.

Os servidores em foco ostentam traje joanino – indumentária que se prolongou para a segunda metade do Setecentismo – e uma postura de acolhimento dos visitantes, fazendo uma vénia e segurando um chapéu tricórnio na mão.

Pondera-se que a silhueta dos pajens sugere um S, de uma forma mais acentuada na do lado direito, e que ambas ilustram uma requintada elegância, características da expressão “rocaille” ao nível da escultura.

Presumimos as figuras de convite em análise atribuíveis à conceção e sensibilidade de **André Soares**, o genial arquiteto do Rococó português, inseridas num conjunto de intervenções no Imóvel e no Jardim Histórico, em que o artista manifesta uma especial capacidade de reinterpretação e de valorização de situações pré-existentes, e em que denuncia um inconfundível conhecimento dos conceitos europeus associados ao movimento artístico, conjugadamente com uma especial capacidade de projetar a identidade do seu trabalho.

As representações em análise refletem a importância que os criados ao serviço de uma casa abastada terá representado para o *status* do nobre europeu no decurso do Antigo Regime, detetável na expressiva quantidade destes elementos, sujeitos a uma rigorosa organização, situação que, segundo estudos recentes, se manteve em Portugal até finais do século XVIII, assim como na qualidade da apresentação daqueles, trajando librés de luxo.

Será oportuno divulgar que as esculturas do **Pátio de Honra** do Palácio dos Biscainhos revelam vestígios de policromia, o que corresponderia a um verdadeiro espetáculo de aparato, diverso da atual sobriedade do granito. Para nos aproximarmos da vivência real da “Família” dos Biscainhos, será interessante identificar, reportadamente ao ano de 1735, **dois pagens** então ao serviço da Casa, Manuel José Viegas da Silva e João Manuel Sepúlveda de Vasconcelos, que serviram de testemunhas, na Capela do solar, ao batizado de D. Catarina Teresa Fortunata Pereira Pinto Montenegro d’Eça, Senhora da Casa e 8.ª Senhora do 2.º vínculo do Morgadio de Bertandos, que, na data de 24 de outubro daquele ano, recebeu as águas batismais, tendo como padrinhos o poderoso tio-avô, o Deão D. Francisco Pereira da Silva, e a sua avó materna (REIS, p. 12).

Na obra “História da Vida Privada em Portugal” dirigida por José Mattoso, os dados supra são uma referência estudada da realidade do nosso país. “Para finais do século XVIII (...) a alta nobreza portuguesa gastava em média 56% das

suas despesas correntes com a cozinha, os ordenados dos criados e as cavaliças”³.

A Cozinha do Palácio dos Biscainhos foi documentada no “Mappa da Cidade de Braga Primaz”, que consiste numa planta em perspetiva da cidade, que tem vindo a ser atribuída a cerca de 1755/56, e da autoria do atrás mencionado André Soares, em que se assinala de forma perfeitamente identificável o notável complexo de **Imóvel e Jardins Históricos**, referenciando pela grandiosidade do domínio a importância dos que aí habitavam: os Morgados de Bertandos.



Figura 4 – “Mappa da Cidade de Braga Primaz”. Pormenor da imagem oportunamente cedida ao Museu dos Biscainhos pela Fundação Calouste Gulbenkian. Vista sobre o complexo do Imóvel e Jardins Históricos já então definido naquela época, (cerca de 1755/56).

A construção apresenta-se inserida perpendicularmente ao edifício, e pela análise do espaço somos levados a interpretar diferentes fases, supondo-se que num determinado momento evolutivo da habitabilidade do solar, presumivelmente em proximidade com a génese, a cozinha terá constituído um corpo independente, visando acautelar o sempre presente risco de incêndio a partir do fogo do lar, com expansão para o restante edifício, assim como pelo incómodo dos odores e dos ruídos.



Figura 5 – Vista exterior da Cozinha, que revela a perpendicularidade ao corpo do edifício, destacando-se naquela a chaminé que se alça no topo esquerdo. Fotografia histórica que ilustra a área tal como existia cerca de 1965.

Observando o edificado atual, constata-se o carácter autonomizado do corpo inferior, identificado pelo telhado de quatro águas, correspondendo a três aberturas frontais, uma porta ladeada por duas janelas gradeadas, estas com uma cota elevada do lado de dentro, situação projetada de forma a permitir a ventilação da cozinha mas mantendo discreto o movimento que decorria no interior. Na extremidade esquerda, a cobertura é coroada por uma imponente chaminé, esta apresentando duas a três aberturas circulares em cada face, para favorecer a saída dos fumos (fig. 6).



Figura 6 – Imagem que incide sobre o bloco que se presume constituir a génese da cozinha como construção exterior ao edifício.

O bloco em foco ter-se-á unido posteriormente ao imóvel pela área identificada pelas duas portas iguais e paralelas, de arco de volta inteira, localizada à direita, e que dão sustentabilidade ao terraço superior que se introduziu como uma área de lazer/prazer, e proporcionador de deliciosas vistas sobre o magnífico **Jardim da Casa** (fig. 5).

Todas as portas exteriores da cozinha apresentam-se revestidas com uma chapa metálica, fixada por cravos que, simultaneamente, desenham ornatos geométricos e de inspiração vegetalista. Na do topo direito, junto do corpo principal do edifício, foi inserida a data de 1855, o que nos remete para o 1.º Conde de Bertandos, então proprietário deste e que poderá corresponder a intervenções realizadas no interior.

Gonçalo Pereira da Silva de Sousa e Meneses (1797-1856) foi o 1.º Conde de Bertandos, Senhor da Casa dos Biscainhos, Licenciado em Leis, Procurador de Braga às Cortes de 1829, Senador pelo distrito de Braga, Governador Civil de Braga, do Conselho de Sua Majestade D. Maria II, Par do Reino, Comendador e Grã-Cruz da Ordem de Cristo, Comendador da Ordem da Conceição, 3.º Senhor da vila de Bertandos, 1.º Visconde de Bertandos com Grandeza, Senhor Donatário do Couto de Francemil, Moço Fidalgo da Casa Real, com exercício no Paço, acrescentado a Fidalgo Escudeiro (REIS, p. 17).

No século XVI, mais precisamente em 1570, um notável Mestre Cozinheiro, natural da Lombardia italiana, e de nome Bartolomeo Scappi, neste caso ao serviço dos Papas Pio IV e V, editara um livro de culinária, “*Opera dell’arte del cucinare*”, profusamente ilustrado e legendado, e que permitiu, através da imagem, comunicação transversal e universal, tomar-se conhecimento sobre a organização, conteúdos e necessidades infraestruturais das cozinhas europeias da nobreza e do alto clero, a partir do Renascimento.

O Museu dos Biscainhos integra um álbum de gravuras francesas, datadas de 1703 e recortadas de “*La Vie / et les Miracles de IESUS/CHRIST / Tirez du Nouveau Testament*”, publicada por Gerard Jollain, em que se introduz um episódio da vida de Cristo com as irmãs Marta e Maria.

Será de salientar que, no passado, pintores, gravadores e escultores, ao ilustrarem cenas da Antiguidade ou de eras anteriores à respetiva vivência, refletiam nos seus trabalhos a época e o mundo que os envolvia, ao nível da arquitetura, das artes decorativas, traje ou costumes, pelo que se constituem como fontes imprescindíveis para o reconhecimento dos períodos em que viveram. Por conseguinte, a obra em foco, embora pretenda representar uma cena do Novo Testamento, na realidade projeta acrescidamente o retrato de um momento de trabalho numa cozinha francesa dos finais do século XVII.



Figura 7 – Cozinha francesa dos finais do século XVII. Gravura sobre papel da obra *“La Vie/ et les Miracles de IESUS/ /CHRIST/ Tirez du Nouveau Testament”*, publicada por Gerard Jollain. Data de 1703. Nº inventário 2351 (201) MB.

No documento gráfico observa-se um espaço animado, de pavimento lajeado, que se presume térreo, em que as mulheres se situam à esquerda do observador, uma de pé, lavando pratos numa banca, abastecida de água que desliza de duas bicas, tendo acima uma sequência de prateleiras em que se expõem os utensílios funcionais do quotidiano de então, sentando-se junto duas outras, que depenam um galináceo para o interior de ampla bacia. Nesse mesmo lado, num plano de maior profundidade vemos animais mortos suspensos de um aro metálico. À direita, localiza-se o fogo, onde dois homens se afadigam a assar aves e outras carnes em longos espetos; um terceiro, transporta uma espécie de cesto circular com pratos e outros recipientes que se interpretam como sendo de estanho.

Como se referiu anteriormente, a divisão da Casa dos Biscainhos integra uma monumental chaminé coberta de telha vã para o reforço do evolir do fumo que ascendia da lareira, outrora colocada ao centro desta.

Dentro de uma tradição que se estendia a outros países europeus, regista-se a existência de dois fornos de parede, – tendo por perto o respetivo ferramental, como as pás de pau, as férreas, e as rapaduras –, um, presumivelmente para a cozedura do pão, e o outro para assados, empadas, empadões, pastelões e tortas salgadas, assim como para doçaria, cogitando-se que neste último se terão cozinhado apetitosos e ancestrais menus (fig. 8).



Figura 8 – O belo arco da chaminé onde se localizava o fogo central, avistando-se os fornos de parede, o ferramental associado, e, à direita, um armário encastrado.

No interior da vasta estrutura torreada da chaminé, de recorte próximo do quadrangular, que se abre para o interior através de um arco granítico de forma abatida, eleva-se uma enorme roda de fumeiro em madeira com ganchos

em ferro, considerando-se, como primeira possibilidade, destinar-se à suspensão de carnes e enchidos, a fim de serem defumados, o que, juntamente com o sistema de salmoira, representou das mais valiosas e antiquíssimas técnicas de conservação de alimentos, secularmente usadas e recorrentes nos séculos XVII e XVIII, (fig. 9).

Sobre a peça circular em foco há notícia que se terá integrado na parte superior da cozinha, numa área adentro do próprio edifício principal, por conseguinte no extremo oposto do compartimento, mas que se caracteriza por pé direito muito pouco elevado e expressivamente distanciado do fogo, o que poderia remeter para uma outra funcionalidade desta imensa roda, a de suspensão, a partir dos ganchos metálicos, de caça e de outros animais, para efeitos de acondicionamento e sequente esquartejamento, situação habitual no quotidiano da época e que a estampa francesa documentou.



Figura 9 – Roda no interior da majestosa chaminé. A imagem ilustra os orifícios localizados a grande altura do lado interior, que, associados ao sistema de telha vã, promoviam o evitamento do fumo. A finalizar, observe-se parte da tacharia de bronze suspensa das paredes, como forma funcional e decorativa de acondicionar a mesma.

Salientam-se ainda os indispensáveis armários embutidos, em número de três, um dos quais, junto dos fornos, com vetustas prateleiras em ferro e um orifício no fundo para funcional escoamento de líquidos. Vemos ainda uma mesa de pedra central, que se complementaria no passado com outros exemplares em madeira, facilmente transportáveis e de múltipla funcionalidade.



Figura 10 – Aspeto de uma das áreas interiores da Cozinha Senhorial do Museu dos Biscainhos.

No compartimento, enquadram-se dois escanos ou preguiceiros, móveis multivalentes, alguns de arrumo, mas, essencialmente de assento e para que os lacaios, criados de lavoura e escravos aqui tomassem as refeições fazendo descer uma tábua que os incorpora, em que a mesma garantia a função de mesa.



Figura 11 – Tanque com carranca. Escultura. Portugal. Granito. Século XVIII.

Adossado a uma parede transversal, implanta-se um tanque com belíssima carranca granítica, de onde jorrava a água essencial às múltiplas funções do compartimento, outrora proveniente da Fonte da Preta, nascente localizada na base da Igreja da Misericórdia, a que a tradição atribuía poderes miraculosos e que algumas vezes vindas do passado faziam ecoar como relacionadas com o templo romano dedicado à deusa Ísis, que estaria algures na área onde o corpo da catedral se veio a erguer (fig. 11).

No pavimento lajeado existem mais três depósitos encastados, dois dos quais abastecidos por água, e, no exterior da construção que se abre para amplo terreiro ou pátio, em que se situa um poço, sendo área presumivelmente também utilizada em tarefas de apoio ao labor culinário, podemos observar uma elegante pia, em formato de cálice oitavado e alimentada de água que brota de bica implantada na parede exterior, com ornamentação antropomórfica de cabeça com esplendor envolvente, presumivelmente com funções associadas às exigências diárias da Cozinha (fig. 12).

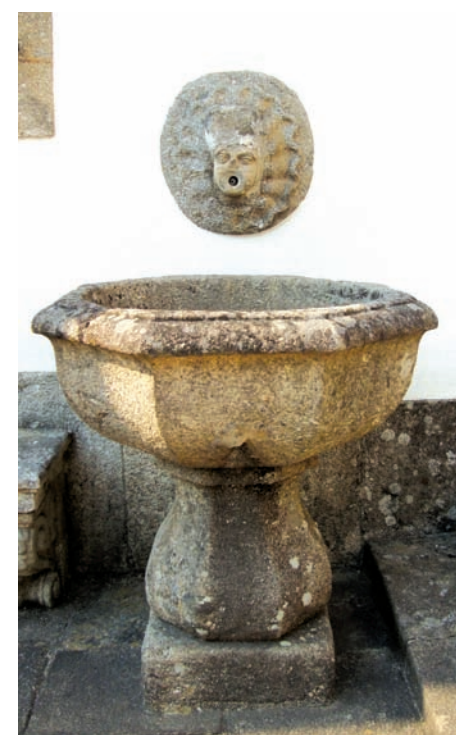


Figura 12 – Elegante pia, em formato de cálice oitavado presumivelmente com funções associadas às exigências diárias de uma Cozinha.

No que respeita aos instrumentos necessários destacam-se inúmeros espetos de ferro, cujos punhos ostentavam formas ornamentais, como hoje se observam, dispostos na parede, nos quais se enfiava carne, por vezes animais inteiros, para serem assados pelo efeito do fogo ao serem ajustados numa espécie de engenhos, estruturas geralmente em ferro com ganchos enquadáveis em diferentes alturas e correspondendo a diferentes graus de calor.

Alguns daqueles suportes de espetos rotativos metálicos atingiam especial dimensionamento, sendo de presumir que a Casa dos Biscainhos disporia desses grandes exemplares pelas muitas pessoas que habitariam aqui, como atrás se analisou.

Considerando a trave metálica que, a grande altura, atravessa transversalmente a área e o corpo torreado da estrutura arquitetónica da chaminé, observável numa das imagens anteriormente reproduzidas, constata-se a existência de gramalheiras que consistem em correntes de ferro que se destinavam à suspensão de grandiosas caldeiras sobre o fogo do lar, vendo-se atualmente uma destas peças segurando a presumida roda de fumeiro.

Embora a fornalha tivesse constituído um sistema muito vulgarizado na Europa e em Portugal, na confeção mais lenta de alimentos, desconhece-se se a Cozinha Senhorial dos Biscainhos, ao longo da sua história de muitos séculos, alguma vez dispôs daquela tipologia de fogão arcaico. Para o assento da tacharia sobre o fogo, existiriam grelhas, trempes e cães, dispondo este compartimento museológico de diversificados exemplares.

Quanto ao recheio, consiste em baixela de cozinha em cobre, nos dias de hoje enriquecida por um núcleo que pertenceu à Casa da Várzea de Abrunhais, Lamego, de que era co-proprietário o Senhor D. Luís Filipe Burnay de Melo Breyner de Lima Brito Nogueira da Silveira Vasconcelos e Sousa, filho do **8.º Marquês de Castelo Melhor**, aqui depositado pelos descendentes, o Senhor D. Gonçalo da Silveira de Vasconcelos e Sousa e Família, encontrando-se a proveniência confirmada num dos testos.



Figura 13 – Caçarola em cujo testo se lê em inscrição gravada, a identificação do proprietário original “M. DE. CASTELLO. MILHOR.”, Marquês de Castelo Melhor.

Os tachos eram, à época, ornamental e funcionalmente suspensos das paredes e nas portas abertas de armários, e na COZINHA DOS BISCAINHOS são constituídos por recipientes cuja designação e funcionalidade ainda hoje identificamos, nomeadamente, panelas, caçarolas, frigideiras ou tachos de fritar, caldeiras, marmitas, assadeiras, estufadeiras, timbales e chocolateiras, estas para a confeção do famoso chocolate.

Aquela exótica bebida viera dos ameríndios e fora introduzida por Espanha, no século XVI, e muito difundida pela Europa a partir de então, e em Portugal que, nos finais daquela centúria, se encontrava sob o domínio da nação vizinha (1580 a 1640).

Além do chocolate, o chá, oriundo do Extremo-Oriente, dera entrada em Portugal na sequência dos contactos lusos com a China, facilitados pela abertura da rota oceânica, tornando-se uma bebida muito apreciada entre as classes abastadas. Atualmente, tem-se conhecimento de que foi a princesa Dona Catarina de Bragança que, no século XVII, ao casar com Carlos II, Rei de Inglaterra, introduzira neste reino o gosto pelo chá.

O café termina a trilogia das bebidas exóticas que integrou a vivência da sociedade europeia do Antigo Regime e que, como sabemos, se mantém até à contemporaneidade. Desde o século XVII que existiam belas e diversificadas formas para empadas, tortas, pastelões e arte confeitaria, que nos ajudam a compreender a atenção, o requinte e o fausto aplicados na apresentação dos alimentos.



Figuras 14, 15 e 16 – Duas formas metálicas e uma empada. A primeira pertenceu à baixela de cozinha da Casa de Lamego do 8.º Marquês de Castelo Melhor e integra a Cozinha Senhorial dos Biscainhos; a segunda, é uma forma de empadão que nos permite imaginar a complexidade e aparato associado à apresentação dos alimentos no período Barroco. A última imagem corresponde a uma Empada de Carneiro com ornamentação típica dos séculos XVII e XVIII [In <http://www.historicfood.com/Edward%20Kidders%20Lamb%20Pasty.htm>]

Na incidência da obra do mestre de cozinha luso, lemos como elemento de cardápio para um banquete no mês de março “Pastelões de todas as carnes de massa tenra lavrados” (RODRIGUES, p. 157), em que se interpreta o recurso a formas moldeadas decorativamente, que permitiam fixar através da cozedura um formato ornamental.

No tradicional barro, usavam-se alguidares, bacias, cântaros, bilhas, pratos, malgas, canecas, entre outros. A estes associavam-se as almotolias, as talhas e diversificado vasilhame, para arrecadação de líquidos como o azeite, o vinagre, o vinho e a água.



Figura 17 – Cântaro asado de barro. Produção portuguesa.

De madeira eram as rasas e as razões, caixas que serviam para a medição do cereal em grão, que se arrecadava nas tulhas, sendo estas construídas no mesmo material.

A alimentação da classe nobre dos séculos XVII e XVIII era muito farta, incluindo toda a carne que conhecemos como a vaca, a vitela, o cabrito, o carneiro, o porco, o leitão, os animais de capoeira, designadamente, o peru, a galinha, o frangão, a galinhola, o capão⁴, o galo, o ganso, o pombo, o coelho e o pato manso, sendo acrescida da caça e montaria, diretamente praticada pelos fidalgos portugueses, como a perdiz, o tordo, a rola, o pato selvagem, a lebre, o javali, o veado, o cervo e o gamo.

Na obra seiscentista são nomeadas, entre muitas outras receitas, “Empadas de lombo de vaca”, “Lombos de vitela folhados em espeto”, “Cabrito dourado”, “Carneyro mourisco”, “Lebre em potagem”, “Cabeça de porco em achar”, ou “Empadas de javali” (RODRIGUES).

Consumiam-se os produtos de fumeiro da carne de suíno, como o presunto, o paio, chouriços diversos, salsicha e linguiça, entre outros. A alheira, originalmente um enchido de carne de aves, vaca ou coelho terá sido inventada pelos cristãos-novos.

Um pintor flamengo, do século XVI, Joachim Beuckelaer, proporcionou através da sua obra uma aproximação à realidade das cozinhas da sua envolvência. Numa pintura, datada de 1566, identificam-se espécies animais, similares às que se consumiam ao tempo em Portugal (fig. 18).



Figura 18 – Pintura a óleo sobre madeira. Joachim Beuckelaer 1566. “Cozinha bem sortida”. Observe-se ao fundo, à direita do quadro, um almofariz similar ao da Cozinha dos Biscainhos.

O peixe, fresco e salgado, era predominante no período de jejum quaresmal, consumindo-se variadas espécies daquele, nomeadamente, linguado, pescada, carapau, ruivo, safio, cavala, peixe-espada, solho, sável, atum, lampreia, salmão, salmonete, tainha, cherne, pargo e, ao nível do povo, predominavam já então o bacalhau e a sardinha. Pinturas portuguesas do século XVII, designadamente, naturezas mortas, ilustram mariscos, como camarão, ostra, lagostim, percebe, navalheira e caranguejo.

Localizados um pouco por todo o lado da ampla Cozinha, dispunham-se diversificados almofarizes com suas mãos, realizados em pedra, bronze, ou liga metálica, próximos das caixas de cobre que continham as especiarias, então designadas de “adubos”, que consistem em condimentos de origem vegetal, componentes fulcrais para realçar os paladares da Gastronomia Barroca, e a serem pulverizados no momento de serem abundantemente aplicados na confeção dos alimentos.

Das especiarias provenientes do oriente enunciam-se: a pimenta, o cravo-da-índia, a noz-moscada, o cardamomo, o gengibre e a canela, entre outros, e o açafraão (que havia sido introduzido pelos Árabes na Península Ibérica, na Idade Média) produzia-se no país vizinho.

As iguarias eram valorizadas com as ervas aromáticas ou “cheiros”, como a manjerona, o coentro, o funcho, a salsa, o tomilho, a salva, o loureiro ou o orégão. A manteiga de vaca, o toucinho e a banha de porco realçavam os cozinhados e, simultaneamente, atuavam como gordura para cozinhar, presumindo-se que o azeite seria mais usado na fritura de peixe.



Figura 19 – Almofariz com graal ou mão, de enormes dimensões. Bronze. N.º inv.º 3838 MEP.

Dimensões. Almofariz. Alt. 23,5 cm; diâmetro de boca. 25,5 cm / Mão: N.º inv.º 3561 MEP. Dim.: Comp. 48 cm.

Na organização culinária da época, destacava-se o elevado número e variedade de manjares e a forma de combinar as espécies, no que respeita ao conceito de doce e de salgado, sendo rotineiro o uso de limão, vinagre e maçãs azedas, combinadamente com açúcar e mel nas comidas salgadas, resultando efeitos acidulados e sabores agriçados.

Simultaneamente, verificava-se a presença de algumas especiarias na doçaria, como a canela, hábito que atravessou o gosto português até aos nossos dias.

Confeccionavam-se potagens, olhas, guisados, estufados e cozidos, assados, empadas, pastelões e tortas – estes muitas vezes com massa folhada, que constitui uma he-

rança da cultura peninsular árabe –, em receitas simples e complexas, sendo a carne o alimento principal, acompanhada de pão, ovos, legumes e verduras, estes com diferentes tratamentos culinários.

O arroz foi introduzido pela cultura mourisca no contexto ibérico na Idade Média, com especial produção na província de Castela, sendo importado pelo nosso país de Espanha, embora existam referências documentais deste cereal desde o reinado de D. Dinis.

No século XVII, nos estratos sociais abastados aquele era apreciado quando associado com o açúcar, um produto considerado de luxo, sob a forma do ainda hoje conhecido “Arroz Doce”. Refere-se ainda o seu uso como farinha, tomando como exemplo a obra de Domingos Rodrigues, concretamente na receita de “Manjar branco” (RODRIGUES, p. 131).

Em 1746, “O Livro do Comer do N. S. Infante D. António que Deus guarde ...” atesta a presença do arroz nas refeições servidas a um membro da família real, assim como a pessoas que estavam ao seu serviço (PEREIRA, 2007, pp. 47-48.). No reinado de D. José I foi implementada a cultura da planta e, quando, em 1780, Lucas Rigaud publicou “O Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte de Cozinha”, localizam-se diversas receitas com este alimento, nomeando-se, a título de exemplo, “Galinhas com arroz à Persiana” ou “Galinhas com arroz à Portuguesa”.

A batata, presume-se que se consumiria já no século XVIII, embora a sua entrada em manuais de culinária se reporte ao Oitocentismo.

Em 1788, um anónimo introduziu o primeiro livro exclusivamente dedicado à doçaria, “Arte Nova e Curiosa, para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros, e mais pessoas que se ocupam em fazer doces, e conservas com frutas de várias qualidades, e outras muitas receitas particulares, que pertencem à mesma Arte”, impresso na Oficina de José de Aquino Bulhões.

No passado, todas as grandes Casas necessitavam de ser complementadas por uma vasta área agrícola fornecedora dos produtos consumidos na alimentação, englobando hortas e pomares.

A Horta do Palácio dos Biscainhos situa-se no último patamar e nela se cultivariam as plantas medicinais e as aromáticas, assim como os legumes com destino à culinária, sendo de refletir na nomenclatura do termo hortaliça⁵ (que permanece até aos dias de hoje e diretamente associado aos produtos da horta).

Na “Arte de Cozinha” são apresentadas receitas com nabos, espargos, alfaces, cebolas, cenouras, couves, entre outros legumes e verduras. Um manuscrito arquivado na Biblioteca Nacional de Lisboa, datado do século XVII e intitulado “Tenções das Cores, das Flores, das Hervas, das Árvores, dos Frutos e Significação dos Adubos...”, introduz o porro, o pepino, as beldroegas e os espinafres, pelo que podemos presumir que estes e muitos outros vegetais integrariam a horta portuguesa, nas respetivas sazonalidades.

Completavam a dieta da nobreza, muita fruta, fresca, seca ou em calda, os queijos em diversidade, assim como as natas. Numa poesia de Sórora Maria do Céu, que viveu no século XVII, o “Cântico do Senhor pelas Frutas”, são identificados a amora, a ameixa, a ginja, a cereja, pêra, melão, avelã e a tâmara.

Consideramos ainda a laranja e outros citrinos, como a tangerina e a lima, e ainda o figo, avaliando-se as reminiscências desse consumo pela presença de descendentes arbóreos dessas ancestrais espécies, produzindo anualmente belos e odoríferos frutos no Pomar da Casa dos Biscainhos, situado ao nível do segundo terraço dos Jardins Históricos, outrora zona agrícola da Casa Senhorial.



Figuras 20, 21 e 22 – Laranjas, viçosa figueira e figos do Pomar da Casa dos Biscainhos

Numa pintura de cavalete, um óleo sobre tela, pertencente ao acervo do Museu dos Biscainhos, datável do século XVIII, entre meninos (*putti*) de expressão Barroca, vemos muitas flores e frutos, identificando-se, entre estes, uvas, romãs, pêssegos, maçãs e melões.



Figura 23 – Pintura de cavalete, a óleo sobre tela, do espólio do museu. Escola Portuguesa. Século XVIII. N.º inv.º 374 MB. Ilustra alguns dos muitos frutos usados na era do BARROCO.

No período em foco, os conventos recebiam parte significativa das damas da nobreza, que levavam consigo para o contexto monástico o saber confeiteiro das respectivas

famílias. A produção de pastelaria sofreu um notável incremento, fruto da dedicação das monjas, resultando numa verdadeira concorrência entre os mosteiros, que desejavam concretizar as mais saborosas iguarias, dando origem a uma verdadeira indústria.

Fatias de ovos

Amassem huma dúzia de ovos com doze onças de farinha, hum arrátel de amêndoas muyto bem pizadas, hum arrátel de açúcar de pedra pineyrado, huma colher de manteiga de vacca, agoa de flor misturada com água rosada...

(Rodrigues)

Um núcleo expressivo da doçaria atual, foi concebido ou desenvolvido nas cozinhas monacais Barrocas e a sua designação documenta a origem conventual, dos quais se mencionam, a título de exemplo, papos de anjo, beijos e barrigas de freira, toucinho-do-céu e manjar celeste (EÇA, p. 84).

Nas Casas Senhoriais setecentistas, doces e fruta, completavam as fartas e sumptuosas refeições de requintada apresentação, sendo daqueles os mais apreciados, os ovos reais, o manjar branco e o manjar real, sendo curioso tomar conhecimento da perenidade da aletria de ovos, dos ovos-moles, da marmelada, e outros por mencionar, concebidos há mais de trezentos anos, e que, tendo percorrido o tempo, se mantêm como parte integrante da identidade dos nossos dias.

Como fonte iconográfica do maior interesse não podemos deixar de salientar a obra de Josefa de Óbidos, pintora portuguesa do século XVII, que representou nos seus famosos quadros de naturezas mortas, imagens vividas de muitos frutos, flores, e de doçaria como o pão-de-ló, a tigela de doce de chila, as queijadas, os fartens, as granjeias e obreias (SERRÃO, p. 203), os folares, os filhós, os bolos de pinhão e amêndoa, entre outros, proporcionando uma abordagem visual dos respetivos formatos e colorações, transportando ao momento de hoje a realidade quase tática de um passado secular.

Não resistimos a divulgar uma receita, ainda da "ARTE DE COZINHA" seiscentista, cujos exóticos componentes ecoam com uma sonoridade alquímica:

Sorvete

Deyte-se em hum tacho sete arratens de açúcar de pedra com o çumo de seis limões; bata-se muyto bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljôfar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almíscar & doze tostões de ambar & de pedra basar o que quizerem; como tudo isto estiver bem batido, deytem-se em humas tigelas.

(Rodrigues: p. 151)

Num poema de Jerónimo Baía, em edição de 1746, acerca de um "jantar" – que consistia na refeição mais importante do dia e que decorria entre o fim da manhã e as quinze horas –, lê-se:

"Fomos em fim a jantar
Huns linguados senhoris
E ruivos....
Sem sal, porém não sem graça,

Veio pescada gentil,
Ovos, arroz, fruta, doce,
Tudo bom, nada ruim.
Mas sobretudo um vinhete,
Mais que poeta subtil

.....

Comemos sem descansar,
Brindamos sem nos sentir".



Figura 24 – Gravura sobre papel. Proveniente da obra "Evangelicae et Adnotationis". Escola Flamenga, com subscrição de ANTON WIERIX (1555/9-1604). Datável de 1593. Nº invº 2346 (h) MB.

A imagem permite avaliar a organização dos recintos de banquete na Europa dos séculos XVI e XVII

Uma outra gravura do acervo do Museu dos Biscainhos, proveniente da obra "Evangelicae et Adnotationis", editada em 1593, com subscrição de ANTON WIERIX (1555/9-1604), importante gravador da Escola Flamenga, e ilustradora das "Bodas de Canã" no contexto da vida crística, permite-nos aferir de um conjunto de aspetos relacionados com a forma de realização de um banquete e de organização dos recintos onde o mesmo decorria, na Europa da centúria de XVI, e em Portugal, ainda seguramente perdurando para o século XVII.

Nessa gravura (fig. 24), constata-se uma clara divisão dos sexos, encontrando-se as damas recolhidamente inseridas em compartimento à esquerda, servidas por criadas e completamente isoladas da área mais ampla e aberta, à direita, em que os homens se reúnem à volta de um longo bufete, servidos por lacaios.

Em primeiro plano, em mesa atalhada, dispõem-se copos de pé e uma espécie de pichéis para o serviço de vinho, assim como outras vasilhas de maior capacidade dispostas no pavimento, porque à época e nos séculos

seguintes os utensílios da bebida não se encontravam diretamente sobre a banca da refeição mas o recipiente com a bebida, vinho ou água, era levado aos comensais pelo copeiro ou escudeiro sempre que aqueles pretendiam beber e, seguidamente, retirado.

Um outro aspeto de grande interesse apresenta-se na estrutura ao fundo, à direita do observador, que consiste no que então se designava de copa ou copeira e que se apresenta como uma espécie de móvel com diferentes níveis, em que se inseria de forma expositiva a baixela que servia o banquete, que nas casas mais abastadas era geralmente em prata ou mesmo ouro, constituindo elemento de aparato e ostentação, demonstrativo da riqueza do anfitrião.

A emblemática COZINHA SENHORIAL do MUSEU DOS BISCAINHOS transporta-nos, assim, a esse passado em que tantas influências se cruzaram, Oriente e Ocidente, dando lugar ao Portugal que somos e de que nos devemos orgulhar.

Pintura do flamengo Joachim Beuckelaer, datada de 1567 e intitulada "Mercado dos Legumes", em que se identificam espécies vegetais e animais, em tudo similares ao que se consumia à época em Portugal.



Notas:

¹ Vide MONTEIRO, Nuno Gonçalves. – *"Cozinha, «família» e cavalaria: padrões de consumo da aristocracia de corte em Portugal no século XVIII"*. In *"A Mesa dos Reis de Portugal"*, coordenação de Ana Isabel Buescu & David Felismino, "Coleção Debates", Círculo de Leitores, Maia, 2011.

² In SIQUEIRA, João de Nossa Senhora da Porta. – *"Escola de política ou tratado prático de civilidade portuguesa"*, Lisboa, 1816.

³ Vide CUNHA, Mafalda Soares; MONTEIRO, Nuno Gonçalves. – *"As grandes casas"*, in *"História da Vida Privada em Portugal (...)"*, p. 228 ou 229.

⁴ Galo castrado.

⁵ Designação genérica das plantas cultivadas em hortas e reservadas para uso culinário.

Glossário

– Achar| "Da palavra persa achãr. É uma forma de conserva, trazida da Índia, podendo ser confeccionada em salmoura ou em vinagre, utilizando-se legumes, frutas ou rebentos, muito condimentados com especiarias e adição de açafrão." (Vide PEREIRA, 2007, p. 168)

– Alguidar| Bacia de barro, ou metal, cuja boca apresenta diâmetro expressivamente superior ao do fundo, e que servia para lavar e amassar, entre outras operações.

– Aljôfar| O mesmo que aljofeira, planta herbácea da família das Boragináceas, cujos frutos lembram pequenas pérolas.

– Almotolia| Vasilha de forma cônica, para azeite e outros líquidos oleosos.

– Âmbar| "Fruto de uma árvore grande da Índia, do tamanho de uma noz de cheiro agradável. Usa-se de conserva em sal e vinagre".

– Arrátel| Unidade padrão de medida antiga correspondente a cerca de 460 g.

– Asada| Denominação das peças providas de asas.

– Bilha| Recipiente de líquidos, geralmente de barro, de formato bojudo e gargalo estreito.

– Cântaro| Recipiente grande para líquidos, correspondente a meio almude.

– Cheiros| Termo ancestral para designação de ervas aromáticas.

– Espeto| Utensílio em ferro no qual se enfiava carne, por vezes animais inteiros, ou peixes, para serem assados pelo efeito do fogo do lar.

– Gramalheiras| Correntes de ferro que se destinavam à suspensão de caldeiras sobre o fogo do lar (lareira).

– Grelha| Grade de ferro para sustentação de tachos para cozinhar sobre o fogo.

– Lar ou lareira| Pedra do fogo onde se cozinhava.

– Olha| Caldo gordo com legumes e carnes abundantes.

– Onça| Unidade padrão de medida antiga correspondente a cerca de 29 g e usada para pesagem de produtos em pequenas quantidades, nomeadamente especiarias.

– Potagem| Caldo, sopa. Cozido de qualquer legume ou hortaliça.

– Suporte de espetos| Estrutura em ferro usada para manter os espetos sobre o fogo da lareira, alguns exemplares com orifícios que permitem a rotação dos espetos.

– Raza| Unidade de medida de capacidade para cereal em grão, correspondendo a cerca de 12 kg.

– Razão| Unidade de medida de capacidade para cereal em grão, correspondendo a cerca de 15 kg.

– Trempe| Peça de ferro, triangular ou circular, que se dispunha diretamente no fogo, e sobre a qual se colocavam os tachos permitindo a cozedura dos alimentos.

– Tulha| Arca de grandes dimensões e/ou compartimento

onde outrora se arrecadava o cereal em grão utilizado na alimentação.

Bibliografia

ARRUDA, Luísa. – *"Azulejaria Barroca Portuguesa. Figuras de Convite"*. Edições INAPA.

BUESCU, Ana Isabel; FELISMINO, David (Coordenação). – *"A mesa dos reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XII-XVIII)"*. In *"Temas e Debates"*, Círculo de Leitores, 2011.

EÇA, Teresa de Almeida d'. – *"Museu dos Biscainhos. Roteiro"*. Edição do Instituto de Museus e da Conservação, Lisboa, 2005.

MATTOSO, José (Direção). *História da Vida Privada. A Idade Moderna*. Coleção «Temas e Debates» edição de «Círculo de Leitores», 2011.

PEREIRA, Ana Marques. – *"Cozinhas. Espaço e Arquitectura"*. Edições INAPA, 2006.

PEREIRA, Ana Marques. – *"Mesa Real. Dinastia de Bragança."* «Coleção História da Arte», Edições INAPA, 2007.

REIS, José da Costa. – *"Genealogia da Casa dos Biscainhos"*, Museu dos Biscainhos, 1996. Integrado no Arquivo do Museu dos Biscainhos.

RIGAUD, Lucas. – *"O Cozinheiro Moderno ou a Nova Arte de Cozinha (...)"*, Tipografia Lacerdia, 4ª edição, Lisboa, 1807.

RODRIGUES, Domingos. – *"Arte de Cozinha devida em três partes (...)"*. Impresso na Oficina de Manuel Lopes Ferreira, Lisboa, 1693.

SERRÃO, Vitor (Coordenação). – *"Josefa de Óbidos e o Tempo Barroco"*, edição do Instituto Português do Património Cultural, Printer Portuguesa, 1991.

VASCONCELOS, Dr. J. Leite de. – *"Etnografia Portuguesa. Tentame de sistematização"*, Vol. VI, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisboa, 1975.