

## RECEITAS CULINÁRIAS MEDIEVAIS

Prof.<sup>a</sup>. Dr.<sup>a</sup>. Celina Márcia de Souza Abbade (UNEB/UCSAL/FTC)

### Introdução

Partindo do levantamento e da estruturação do léxico da culinária quinhentista portuguesa a partir do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, tentar-se-á aqui demonstrar, a partir de uma receita, como se apresentam esses discursos encontrados nesse manuscrito. Trata-se aqui de primeiro livro de cozinha portuguesa, conhecido até o momento: o Manuscrito I-E 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, através da edição crítica mais completa: *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (MANUPPELLA, 1986). Um códice, que apesar dos problemas paleográficos e cronológicos que levanta, é valioso, contribuindo não só para o vocabulário histórico da língua portuguesa, como também mostrando um lado importante da vida social que é a arte de cozinhar e bem comer, numa época da história portuguesa de que muito pouco se conhece e cujo mais antigo documento impresso de receitas culinárias, não é anterior a 1680, que é *A Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (RODRIGUES, 1987).

Para tal estudo, escolheu-se uma das sessenta e sete receitas encontradas no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, a receita XXVII, *Esta he e rreceita das boldroegas*. A partir da receita, serão feitos os confrontos do discurso da mesma com outros discursos de épocas posteriores, buscando-se assim uma análise histórica desses discursos.

### Sobre os hábitos alimentares no Portugal quinhentista

Portugal, país independente desde 1143, possui grandes tradições culinárias. Muitas receitas atuais baseiam-se em pratos que já existiram em séculos anteriores. É uma pena que o terremoto de 1755, além de ter destruído inúmeras vidas, tenha deixado em suas chamas, as cinzas do passado português, com a destruição dos monumentos e livros sobre os mais variados assuntos, incluindo, com certeza, a culinária.

Mesmo sabendo que algumas receitas foram escritas no século XVI, muitas delas são cópias de receitas mais antigas. Um livro caseiro de receitas é sempre a compilação de cópias de receitas que agradaram e foram passadas de uma geração à outra. Nunca se terá a certeza da época em que primeiro se executou tal receita, pelo menos com base nesse tipo de livro caseiro.

Comparando-se a alimentação quinhentista com a atual, a partir da leitura de livros que tratam do assunto como Salvador Dias Arnaut (1986), Luis da Câmara Cascudo (1968), João Pedro Ferro (1996) e A. H. de Oliveira Marques (1987), pode dizer-se que a mesma era genericamente pobre, prevalecendo, na maioria das vezes, a quantidade dos alimentos sobre a qualidade. Naquela época se comia basicamente cereais, carne, peixe e vinho. Além da carne, que é a base por excelência da alimentação, se consumia muito os cereais e o vinho. Dentre os cereais tem-se o trigo, o milho, o centeio.

Na alimentação quinhentista portuguesa, era comum fazerem-se duas refeições principais: o *jantar*, que era feito entre dez horas e onze horas (antes do século XVI, ocorria mais cedo, entre oito horas e nove horas), e a *ceia*, entre dezoito horas e dezenove horas. O jantar era a refeição principal e mais forte do dia. No jantar da nobreza, o número de pratos servidos era em média três, sem contar sopas, acompanhamentos ou sobremesas. Na hora da ceia, serviam-se em média dois pratos ou até mesmo um.

Muitos utensílios, hoje tão comuns nas mesas atuais, não existiam naquela época ou eram de pouquíssimo uso: os *pratos* não foram utilizados durante muito tempo no período quinhentista português. Comiam-se carnes e peixes sobre grandes metades de pão, de forma arredondada, postos em frente de cada conviva. Para as *sopas*, ‘pão embebido no caldo’, e outros alimentos líquidos, usavam-se *escudelas* de madeira ou prata. Se fosse de barro, denominavam-se *tigelas*. Mais tarde, essas *escudelas* vão ser utilizadas também para servirem os alimentos sólidos. Cada *escudela* servia para dois convivas, sentados lado a lado. Também não existiam *garfos*, daí a necessidade de lavar impreterivelmente as mãos antes e após as refeições. Mais tarde, com o emprego do *garfo*, torna-se menos higiênico e rotineiro o fato de lavar as mãos por não ser mais “tão necessário”. As *facas* eram muito utilizadas, porém cada conviva levava consigo a faca que iria utilizar para cortar seus

alimentos. Muito raramente elas eram distribuídas. Para beber, utilizavam-se os *vasos*, que eram uns ‘copos mais largos e mais pesados que os de hoje’, sendo necessário segurá-los com ambas as mãos. *Vasos* ainda maiores eram denominados *grais* e *tagras*. Podem citar-se ainda: *copas* ‘para servir líquidos quentes’ (tapadas por sobrecopas), *púcaras* e *pucarinhas* de barro ‘espécie de bacia, munidas de asas’.

### **O discurso das receitas culinárias quinhentistas em confronto com as receitas atuais**

Para a apresentação do discurso culinário, escolheu-se a receita de almôndegas, que são aqueles bolinhos de carne picada, cozido em molho espesso. Uma palavra de origem árabe (*albondega*), documentada na língua portuguesa desde o séc. XVI. Porém, *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, apesar de pertencer a este período, utiliza outra lexia para as almôndegas: *boldroegas*. Esse termo não é dicionarizado, mas segundo Giacinto Manupella (MANUPELLA, 1986), essa lexia seria o cruzamento de *beldroega* ‘planta alimentícia bem conhecida do povo’ com *bodega* ‘comida grosseira’.

Vale lembrar que o receituário de cozinha em questão é um discurso de uma mulher medievalista, letrada e culta, conhecedora do grego e latim.

O discurso dos receituários de cozinha tem uma estrutura regular que pode variar de uma época para outra conforme observaremos a seguir.

Atualmente, a grande maioria das receitas culinárias é disposta em duas partes: *ingredientes* e *modo de fazer* ou *modo de preparo*. No período quinhentista, essas mesmas receitas eram escritas em um único parágrafo, onde os gêneros alimentícios e os utensílios mais pareciam seres vivos cheios de tratamentos especiais. Assim, encontraremos verbos que não são comuns na culinária atual.

O verbo *tomar*<sup>1</sup> (tomarão, tomem, tomareis...) predomina no início da maior parte destas receitas: *tomaraõ a carne de porco ou de carneiro...*, *tomareis ho peito...* . Os ingredientes se “*tomavam*”,

---

<sup>1</sup> Apanhar, ter em mãos.

para em seguida “*deitá-los*”<sup>2</sup> ou “*afogá-los*”<sup>3</sup> ou quem sabe ainda “*pisá-los*”<sup>4</sup> ou “*abafá-los*”<sup>5</sup>. Isso demonstra um pouco da dificuldade lexical em analisar textos antigos uma vez que os significados das palavras à época nem sempre são coincidentes com os atuais. Mas essas questões semânticas e lexicais não são o mais importante aqui.

Tanto nas receitas medievais, quanto nas atuais, predomina o discurso imperativo: *Tomaraõ a carne de porco.... / Limpar-se-ão dois arráteis de carneiro da perna.... / Limpos de pele..., picam-se com 115g de toucinho.... / Misture 1 kg de carne de perna de carneiro...*

Outro aspecto importante é a utilização das unidades de pesos e medidas. Nos séculos passados, pesavam-se ou mediam-se os alimentos com arráteis, onças, alqueires, arrobas...: *tomaraõ meyo alquejre de poo de farynha... / ...e tomaraõ hu arratal dacucare... / ... huua arroba de carne de porquo dos lombos e das pernas... / ... e meya omca de crauo e de gimgiure....* Os utensílios utilizados para medidas eram, além das colheres, os tachos, púcaros, escudelas: *tomaraõ huua escudella de acuquar... / ... e huu pucoro de agoa que te / ...E teraõ hu tacho dagoa feruendo...* Hoje utilizamos na maioria o quilograma e os utensílios de medidas são as colheres, xícaras ou ainda os copos.

A partir da receita XXVII do Livro de Cozinha da Infanta D. Maria pode-se observar os aspectos mencionados acima.

*Esta he a rrecejta das boldroegas*

*rtomaraõ a carne de porco ou de carneiro muyto gordo  
gnaõ leue osos e picalaaõ muyto meuda e teraõ  
acola a farinha peneyrada per huã peneira  
de seda e teraõ dez ou doze gemas dovos duras  
e eñãõ meteraõ e cada pilouro tamanho co-  
mo pela de jugar de carne picada e huã je-  
ma dovo e etaõ efarinhado aquele pilouro  
na farinha e etaõ deytalosam detro nhuã pane-  
la de mãteyga q este feruendo sobre as brasas  
ou taõbem caldo de carneyro muyto gordo mestu-*

<sup>2</sup> lançar, colocar, pôr.

<sup>3</sup> Refogar, passar os temperos por gordura quente.

<sup>4</sup> Esmagar, triturar.

<sup>5</sup> Cobrir para evitar a evaporação, conservando, dessa forma, o calor.

*radocõ mãteyga e deytarlheaõ huş poucos  
de cheyros atados ęteyros deyro e ętaõ aba-  
faraõ esta panela cõ huş testo ę rriba e am-  
de dar huã volta a panela de maneira q  
naõ quebrem as pelas e amnas de deytar cõ a-  
quele qualdo basto nhų prato de maneira  
q naõ se quebren e aõde ter gosto destes adu-  
bos .s. crauo e asafrãõ pimenta e gęgibre  
e se o caldo he pouco seuãõno cõ o caldo das  
outras panelas /*

#### Leitura Modernizada:

*Esta é a receita das boldroegas  
rTomaraõ a carne de porco ou de carneiro muito gordo,  
quenãõ leve ossos, e picá-la-ãõ muito miúda e terãõ  
acolá a farinha peneirada por uma peneira  
de seda, e terãõ dez ou doze gemas de ovos duras;  
e então meterãõ em cada pelouro tamanho co-  
mo péla de jogar de carne picada e uma ge-  
ma de ovo, e então, enfarinhado aquele pelouro  
na farinha e então deitá-los-ãõ dentro numa pane-  
la de manteiga que esteja fervendo sobre as brasas,  
ou também caldo de carneiro muito gordo mistu-  
rado com manteiga e deitar-lhe-ãõ uns poucos  
de cheiros atados inteiros, dentro. E então aba-  
faraõ esta panela com um testo em riba e hãõ-  
-de dar uma volta à panela de maneira que  
naõ quebrem as pélas, e hãõ-nas de deitar com a-  
quele caldo basto num prato de maneira  
que se não quebrem, hãõ-de ter gosto destes adu-  
bos, isto é, cravo e açãfrãõ, pimenta e gengibre.  
Se o caldo é pouco, cevam-no com o caldo das  
outras panelas.*

Em uma leitura modernizada, houve a pontuação do texto, assim como a modernização da grafia do mesmo.

Essa mesma receita encontra-se no século posterior ao Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, a *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues (RODRIGUES, 1987), primeiro livro impresso da

culinária portuguesa, cuja edição de 1987 traz a receita da época e a leitura modernizada da mesma, inclusive com as conversões necessárias para as unidades de peso e medida que existiam à época e diferem das medidas atuais. Aqui já se utiliza a lexia *almôndegas*.

A receita do séc. XVII não difere da forma discursiva do séc. anterior. Porém, a modernização da receita na edição do séc. XX, deixa claro as divergências discursivas de uma época para outra.

Séc. XVII:

*Almôndegas*  
*Limpar-se-ão dois arráteis de carneiro de perna, dos*  
*nervos e peles*  
*E picar-se-ão com uma quarta de toucinho e cheiros; como*  
*estiver*  
*Picado deitem-lhe três ovos, um miolo de pão ralado,*  
*adubos, vina-*  
*gre e sal. Feito isto pique-se outra vez tudo muito bem*  
*picado, tenha-*  
*se ao lume uma tigela, cozam-na nela as almôndegas em*  
*lume*  
*brando, as quais se farão do tamanho que quiserem.*  
*Tornem-se a*  
*temperar com todos os adubos e coalhe-se com três gemas*  
*de ovos*  
*e com sumo de limão. Tenha-se no prato, que estará untado*  
*com*  
*as almôndegas com o caldo grosso, e logo por cima canela*  
*e limão*  
*e lavar-se-ão ã mesa.*  
*Assim também se fazem de galinha.*

Séc. XX:

*Limpos de pelos e nervos 920g de carneiro de perna,*  
*picam-se com 115g*  
*de toucinho e um ramo de cheiros; juntam-se três ovos*  
*inteiros, miolo de*  
*um pão ralado, adubos, vinagre e sal; pica-se tudo*  
*novamente, formam-se*  
*pequenas bolas que se levam a cozer em lume brando,*  
*engrossando-se com*

*três gemas de ovos e temperando-se com sumo de limão.  
Coloca-se este pre-  
parado num prato untado com manteiga e forrado com  
fatias de pão; polvilha-se com canela e salpica-se com sumo de  
limão.*

*Do mesmo modo se fazem almôndegas de galinha.*

Para concluir a comparação da estrutura destes receituários, mostra-se aqui uma receita da época atual, cujo discurso permanece imperativo, porém mais simplista e técnico, com essa estrutura já alterada (ingredientes / modo de fazer), conforme já se fazia desde o séc. XIX.

*ALMÔNDEGAS  
INGREDIENTES*

*½ quilo de carne moída  
50grs de toucinho defumado  
100grs de pão amanhecido  
1 xícara de leite  
2 ovos  
1 xícara de caldo de carne  
Temperos habituais*

*MODO DE FAZER*

*Passa pela máquina de moer  
a carne e o toucinho. Tem-  
pere-os com cebola, sal, alho,  
temperos verdes e pimenta-  
do-reino.*

*Deixe de molho no lei-  
te o pão amanhecido e quan-  
do ele estiver bem mole jun-  
te-o à carne temperada.  
Acrescente dois ovos e amas-  
se tudo bem. Em seguida  
faça bolinhas de tamanho que  
preferir e frite em gordura  
quente. Faça depois um bom  
refogado juntando-lhe uma*

*xícara de caldo de carne e nele deite as almôndegas fritas. Retiradas as almôndegas, deixe o molho engrossar um pouco mais e com ele cubra as almôndegas.*

### **Considerações Finais**

As palavras e os seus sentidos mudam de acordo com a época, com o local, com a faixa etária etc. Assim como a forma de discursar está em constante processo de transformação. Apenas ao olhar para uma receita da cozinha medieval, fica explícito o quanto ela difere da estrutura discursiva das receitas atuais.

Uma análise mais detalhada do funcionamento discursivo destas receitas, com certeza trará à tona inúmeros aspectos sociais e históricos da época estudada.

O objetivo desta comunicação é expor a necessidade, importância e utilidade de se analisar o discurso destas receitas, assim como a necessidade de explorar mais essa perspectiva tão jovem e dinâmica que é a Análise do Discurso.

Espero ter contribuído, ainda que simploriamente para o estudo da língua portuguesa através da demonstração do discurso em um *corpus* específico: a culinária quinhentista.

### **Referências Bibliográficas:**

ABBADE, Celina Márcia de Souza. *Campos lexicais no Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tese de Doutorado. UFBA. Salvador, 2003.

ARNAUT, Salvador Dias. *A arte de comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1986. Intr. a “O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal”.

BRUNO, Isaura. *Saborosos Quitutes de Mamãe Dolores*. São Paulo: Formar, 1980.

- CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1968.
- FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Introdução de A. H. de Oliveira Marques. Lisboa: Dom Quixote, 1996.
- FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. Trad. de Luciano Vieira Machado e Guilherme João de Freitas Teixeira. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.
- GAMA, Nilton Vasco da, TELLES, Célia Marques. 1973. *Uma Contribuição ao estudo do "Tratado de cozinha portuguesa" (mss. I-E-33 da B.N.N.)*. Salvador: DLR/IL/ UFBA. Datilografado.
- GOMES FILHO, Antonio. *Um Tratado da cozinha portuguesa do século XV*. Rio de Janeiro: MEC/INL, 1963.
- MANUPELLA, Giacinto. *Livro de cozinha da Infanta D. Maria; códice português I.E.33 da Biblioteca Nacional de Nápoles*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella, 1986.
- MARQUES, A. H. Oliveira. *A Sociedade Medieval Portuguesa; aspectos da vida cotidiana*. Lisboa: Sá da Costa, 1987.
- RODRIGUES, Domingos *Arte de cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional / Casa da Moeda, 1987. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria das Graças Pericão e Maria Isabel Faria.
- VELOSO, Carlos. *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Minerva. Coimbra, 1992.