

*Da dietética à
gastronomia regional portuguesa:
um estudo de caso*



Barrica de ovos moles. Fotografia.

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga

Doutora em História Económica e Social pela Universidade Nova de Lisboa (UNL), Portugal. Professora do Departamento de História e do Programa de Pós-graduação da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (UL), Portugal. Autora, entre outros livros, de *Bens de hereges: Inquisição e cultura material – Portugal e Brasil (séculos XVII-XVIII)*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2012.
isabeldrumondbraga@hotmail.com

¹Cf. SIRAISS, Nancy G. *Medieval & early renaissance medicine: an introduction to knowledge and practice*. Chicago e Londres: The University of Chicago Press, 1990, p. 104-106; TROPÉ, Hélène. *Locura y sociedad en la Valencia de los Siglos XV al XVII: los locos del Hospital de los Inocentes (1409-1512) y del Hospital General (1512-1699)*. Valência: Diputació de València, 1994, p. 259; GONZÁLEZ DURO, Enrique. *Historia de la locura en España: Tomo 1 (siglos XIII al XVIII)*. Madrid: Temas de Hoy, 1994, p. 331-360; WEAR, Andrew. *Knowledge & practice in english medicine. 1550-1680*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 37-40; ROSCIONI, Lisa. *Il Governo della follia: Ospedali, medici e pazzi nell' Età Moderna*. Milão/Turim : Bruno Mondadori, 2003, p. 217-243; PORTER, Roy e VIGARELLO, Georges. *Corps, santé et maladies*. In : CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques e VIGARELLO, Georges (dir.). *Histoire du corps*. Vol. I (*De la Renaissance aux Lumières*). Paris : Seuil, 2005, p. 336-340.

²Cf. LÓPEZ ALONSO, Carmen. *Locura y sociedad en Sevilla: historia del Hospital de los Inocentes (1436?-1840)*. Sevilla: Diputación Provincial, 1988, p. 285-296; TROPÉ, Hélène, *op. cit.*, p. 262-270; ROSCIONI, Lisa, *op. cit.*, p. 228-243.

³Sobre a utilização da teoria dos humores na Época Moderna, cf. ABREU, Jean Luiz Neves. *Nos domínios do corpo: o saber médico luso-brasileiro no século XVIII*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011, p. 125-131.

⁴HENRIQUES, Francisco da Fonseca. *Ancora medicinal*. Sintra: Pluma, [s.d.].

⁵Cf. MAZZINI, Innocenzo. A alimentação e a medicina no mundo antigo. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). *História da alimentação*. V. 1. Lisboa: Terra-mar, 1998, p. 223-233.

⁶Para Portugal, cf. CASTRO, Inês de Ornellas e. Modos de alimentação e problemas de linguagem: um tratado latino de André António de Castro, século XVII. *Euphrosyne. Revista de Filologia Clássica*, nova série, v. 37. Lisboa, 2009, p. 263-275; *Idem*, Prática médica e alimentação nos textos portugueses seiscentistas. In: COSTA, Pal-

Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso

From dietetics to Portuguese regional gastronomy: a case study

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga

RESUMO

A gastronomia regional esteve ausente dos primeiros receituários. Começou a emergir quando os regimes políticos, com base em seus projectos governativos, passaram a valorizar os âmbitos regional e local em busca de especificidades com fins utilitários, quer económicos quer culturais. Desse modo, é impossível entender a gastronomia regional se ela não for enquadrada num amplo conjunto de opções que são em primeiro lugar políticas. Contudo, a identificação dos produtos locais e o nascimento do conceito de gastronomia tiveram um desenvolvimento anterior que ajudou a fundamentar as opções da actualidade.

PALAVRAS-CHAVE: Aveiro; dietética; gastronomia.

ABSTRACT

Regional gastronomy was absent of the first recipe books. It was not included until political regimes, based on their government projects, started to value regional and local levels, looking for specific economic and cultural aspects, with utilitarian purposes. Thus, it is impossible to understand regional cuisine without taking into account a large number of options, primarily political. However, previous identification of local products and birth of the concept of gastronomy helped substantiate current options.

KEYWORDS: Aveiro; dietetics; gastronomy.



Até ao século XVIII, variando de acordo com os espaços, a culinária teve como função básica tornar os alimentos digestos, de acordo com as concepções médicas em vigor desde a Antiguidade. Entendia-se que a conservação da saúde resultava sempre de um equilíbrio em que entravam diversas variantes internas e externas ao indivíduo. Assim, durante séculos, a culinária esteve cativa da medicina, na medida em que se entendia que as doenças físicas e mentais eram provocadas pela perturbação de uma ou de várias das chamadas faculdades principais, a imaginação, o entendimento e a memória. Em qualquer doença, ocorria, desse modo, um desequilíbrio dos quatro humores, sangue, fleuma, bílis amarela e bílis negra, segundo as concepções de Hipócrates e de Galeno¹. Assim, as terapêuticas procuravam precisamente a busca de reequilíbrio dos humores, fundamentalmente, a partir dos alimentos, das sangrias e dos purgantes². No que se refere aos primeiros importa lembrar que além de funcionarem como remédios, necessitavam de se adequar às características de cada um³.

Quadro 1: Os Quatro Humores

Elemento	Humor	Órgão	Qualidade	Constituição
Ar	Sangue	Coração	Quente e húmido	Sanguínea
Água	Fleuma, linfa ou pituíta	Cérebro	Frio e húmido	Fleumática
Fogo	Bílis amarela	Fígado	Quente e seco	Colérica ou biliosa
Terra	Bílis negra	Baço	Frio e seco	Melancólica

A alimentação adequada passaria pela ingestão de mantimentos variados, em quantidades moderadas e de acordo com a estação do ano, a idade, a constituição, o sexo e o esforço físico que cada um exercia quotidianamente. Entendia-se que as crianças eram quentes e húmidas, os jovens quentes e secos, os adultos frios e secos e os idosos frios e húmidos, mais raramente frios e secos. Consequentemente, os alimentos frios e secos eram adequados às crianças, os frios e húmidos aos jovens, os quentes e húmidos aos adultos e os quentes e secos ou quentes e húmidos aos idosos, numa personalização sempre suscetível de ser corrigida e adaptada. Apesar de aparecerem alimentos “temperados”, isto é, nem quentes nem frios, mas húmidos, como a galinha e a codorniz, embora essa tendesse para o calor, a maioria foi qualificada como quente e seca ou fria e húmida, como se pode ver pelo quadro, realizado a partir das indicações de Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V⁴.

Quadro 2: Humores, Idade, Sexo e Alimentos

Humor	Qualidade	Constituição	Idade	Sexo	Tipo de alimentos	Alimentos (exemplos)
Sangue	Quente e húmido	Sanguínea	Crianças		Frio e seco	Centeio, carnes de bode e vaca, laranjas, maçãs, nata, peras.
Fleuma, linfa ou pituíta	Frio e húmido	Fleumática	Idosos	Feminino	Quente e seco	Açúcar, arroz, agriões, alhos, carnes de coelho, lebre, porco-montês e veado, cebola, cenoura, couve, farelo de trigo, feijão, grão, hortelã, mel, salsa.
Bílis amarela	Quente e seco	Colérica ou biliosa	Jovens	Masculino	Frio e húmido	Alface, ameixas, banana, carnes de cabrito, frangão e vitela, cerejas, cogumelos, ervilhas, espinafres, favas, leite, melancia, melão, morangos, nabo, peixes e mariscos, peras, pepino, pêssegos, queijo, requeijão, sal.
Bílis negra	Frio e seco	Melancólica	Adultos		Quente e húmido	Ananás, azeite, carnes de cordeiro, leitão, pato e porco, coco, figos, maçãs, manteiga, ovos, uvas.

mira Fontes da e CARDOSO, Adelino (orgs.). *Percursos na história do livro médico (1450-1800)*. Lisboa: Edições Colibri, 2011, p. 73-91.

⁷ Ver FLANDRIN, Jean-Louis. Da dietética à gastronomia ou a libertação da gula. In: FLANDRIN, Jean-Louis, MONTANARI, Massimo (dir.). *História da alimentação*. Vol. 2, Lisboa: Terramar, 1998, p. 261-278.

⁸ Cf. PITTE, Jean-Robert. *Gastronomie française: histoire et géographie d'une passion*. Paris: Fayard, 1991, p. 23-24; DROUARD, Alain. *Gourmets and gourmands. French cuisine in the 19th and 20th centuries*. In: FREEDMAN, Paul (dir.). *Food. The history of taste*. Londres: Thomas & Hudson, 2007, p. 264.

⁹ Não conseguimos localizar nem a obra nem o autor, apesar de termos recorrido a vários instrumentos, mormente SIMÓN PALMER, Carmen. *Bibliografía de la gastronomía española*. Notas para su realización. Madrid: Academia Nacional de Gastronomía e Ediciones Velazquez, 1977.

¹⁰ Refere-se a *Arte de cozina, pastelería, vizcochería y conserjería*. Madrid: Luis Sánchez, 1611.

¹¹ RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987. A primeira edição é de 1680.

¹² Cf. BLUTEAU, Rafael. *Vocabulário português e latino*. V. 2. Coimbra: Colégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712, p. 599.

¹³ Cf. SILVA, António de Moraes. *Dicionário da língua portuguesa*. T. 1. Lisboa: Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1789, p. 345.

¹⁴ BLUTEAU, Rafael, *op. cit.*, v. 4, p. 98.

¹⁵ Cf. SILVA, António de Moraes, *op. cit.* t.1, p. 664.

¹⁶ Cf. MENNEL, Stephan. *All manners of food: eating and taste in England and France from the middle ages to the present*. 2. ed. Urbana: Chicago, University of Illinois Press, 1996, p. 267.

¹⁷ Sobre as questões de identidade culinária, cf. SCHOLLIERS, Peter. *Meals, food narratives, and sentiments of belonging in past and present*. In: SCHOLLIERS, Peter (dir.). *Food, drink and identity: cook,*

eating and drinking in Europe since the middle ages. Oxford/New York: Berg, 2001, p. 3-22.

¹⁸ Cf. SANTOS, Maria José Azevedo. O mais antigo livro de cozinha português: receitas e sabores. *Revista Portuguesa de História*, T. 27, Coimbra, 1992, p. 81, *Idem*, *Jantar e cear na corte de D. João III*: leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do rei (1524-1532). Vila do Conde/Coimbra: Câmara Municipal de Vila do Conde/Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002, p. 39-40, PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. La alimentación en tiempos del emperador: Un modelo europeo de dimensión universal. In: CASTELLANO, Juan Luis, SANCHEZ-MONTES GONZÁLEZ, Francisco (coord.). *Carlos V. Europeísmo y Universalidad*. V. 5. Madrid: Sociedad Estatal para la Conmemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001, p. 506, EHLERT, Trude. Les manuscrits culinaires médiévaux témoignent-ils d'un modèle alimentaire allemand ? In : BRUEGEL, Martin e LAURIQUX, Bruno (dir.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Paris: Hachette, 2002, p. 131.

¹⁹ O mesmo aconteceu em França, onde a internacionalização permitiu referir receitas à moda da Inglaterra, Alemanha e Holanda. Cf. ARON, Jean-Paul. *Le manger du XIX^e siècle*. Paris : Payot, 1989, p. 150. Para Castela, cf. PÉREZ SAMPER, María Ángeles. *La alimentación en España en el siglo de oro*: Domingos Hernández de Maceras, libro del arte de cocina. Huesca: La Val de Onsera, 1998, p. 28, 210. Para Itália, cf. CAPATTI, Alberto, MONTANARI, Massimo. *La cuisine italienne*: histoire d'une culture. Paris: Seuil, 2002, p. 36-44, MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*. 2. ed. Bari: Laterza, 2007, p. 109. Num livro de receitas escrito em inglês, existente na Biblioteca Nacional de Portugal, a situação repetiu-se. Encontram-se, de entre outras as seguintes receitas: "Portugal cake, Polonia sauceags e italian cream & sugar loags". Lisboa, BNP., cod. 158, fols 14, 26, 35.

²⁰ Para o caso francês, cf. CSERGO, Julia Csergo. O surgimento das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis e de MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*: da Idade

O desequilíbrio do corpo humano poderia ser recuperado se fossem seguidas algumas normas relativas às relações alimentação e exercício físico (trabalho e ou ginástica) a par de métodos cirúrgicos e farmacológicos. Os alimentos adequados compensariam os humores insuficientes ou corrompidos nas partes doentes do paciente. Este entendimento implicava o conhecimento das características dos alimentos, resultantes de descobertas empíricas, de solicitações dos sentidos (gosto e tacto) e de experiências. Indo um pouco mais longe, era necessário superar as qualidades dos alimentos – que se entendiam instáveis – e ter em consideração que poderiam acentuar-se, reduzir-se ou transformar-se de acordo com as condições do meio, a preparação e o tratamento culinário⁵. Ou seja, na Europa Medieval e Moderna as preocupações culinárias resultavam dos conhecimentos de dietética, com as suas restrições, de forma a criarem ou consolidarem equilíbrios de acordo com a teoria dos humores. Estas realidades ficaram patentes nas produções científicas ou paracientíficas da época, designadamente nos tratados de bromatologia escritos em latim durante os séculos XVI e XVII, e em alguns livros de cozinha⁶.

A libertação da culinária face à medicina ocorreu a partir da centúria de Seiscentos. Então o entendimento começou a mudar: deu-se o menosprezo das questões de saúde e passou a valorizar-se, cada vez mais, o gosto, naturalmente, o bom gosto. Dava-se o nascimento da gastronomia, a pseudociência do bem comer que visava cuidar dos homens com a melhor, leia-se a mais saborosa, alimentação possível⁷. Eis que se abriu a porta à glotonaria. Note-se que a designação gastronomia só se implantou no século XIX, tendendo a enfatizar e legitimar a harmonia, o prazer e o bom gosto com apelo a todos os sentidos⁸.

Em Portugal, a publicação do primeiro livro de cozinha, em 1680, da autoria de Domingos Rodrigues, foi reveladora do desconforto sentido pelo censor António de Aguiar e Silva, face aos primeiros sinais de mudança de paradigma. No parecer que emitiu acerca da obra com vista a ser admitida à publicação, declarou conhecer os livros dos castelhanos Pedro Moreto⁹ e Francisco Martínez Motiño¹⁰ e sentir que corressem em Portugal, acrescentando que lhe "parecera conveniente que se fizesse lei, em que se proibissem, pelo prejuízo que redundava à república e ainda ao serviço de Deus destes incentivos à gula", adiantando ainda que os Espartanos só permitiam cozidos e assados, passando a uma certa genealogia da actividade: ministério, arte e ofício, o que teria resultado da prática luxuosa da introdução de manjares mais delicados¹¹.

Autores como Rafael Bluteau e António de Moraes Silva não registaram nos seus dicionários setecentistas os termos alimentação, culinária, dietética e gastronomia. Porém, ambos apresentaram as entradas cozinha e gosto. No primeiro caso, a mesma foi definida como lugar em que se coze e guisa o comer e arte e ofício do cozinheiro¹², o que não destoou da actualização de Moraes, que entendeu também ser a cozinha o acto de cozinhar¹³. Já no que se refere a gosto, Bluteau definiu-o como o sentido pelo qual se conhecem as diferenças dos sabores, referiu-se às delícias do gosto e não omitiu expressões como "coisa que tem bom gosto" ao mesmo tempo que articulou gosto fino e gosto delicado com as escolhas dos "comeres mais esquisitos"¹⁴. Moraes foi mais lacónico salientando a sensação que causam os corpos saborosos aplicados à ponta da língua, deleites e delícias¹⁵. Ou seja, o conceito gastronomia só nasceu no século XIX. Porém, a partir do século XVII, havia a clara ideia da questão mas não a sua teorização sob o

novo termo. Recordemos que a palavra deriva do grego e que parece ter sido inventada por Joseph Berchoux, em 1801, que a utilizou no título de um poema. Disseminou-se, em seguida, e deu origem a *gourmand*, então entendido como o glutão, ou seja, assumindo uma acepção pejorativa, e a *gourmet*, a pessoa de gosto refinado. Por seu lado, o gastrónomo era mais do que o *gourmet*, pois além de possuir bom gosto escrevia sobre a temática¹⁶.

O nascimento das cozinhas nacionais

Sabemos que a existência de pratos nacionais e regionais não foi uma realidade contemporânea dos primeiros livros de cozinha. A afirmação da identidade culinária¹⁷ só aos poucos se foi tornando algo concreto. Não esqueçamos que, no espaço europeu, em textos de proveniência diversificada, podemos encontrar receitas com as mesmas designações e com um conteúdo idêntico. Recordemos, por exemplo, o paradigmático manjar branco, presente em diversos receituários medievais europeus¹⁸. Por outro lado, as receitas “à moda de” constituíram uma prática europeia, documentada bastante cedo¹⁹, o mesmo acontecendo com as receitas que apresentam denominações de certas regiões²⁰. Assim, têm total pertinência as palavras de Martin Bruegel e de Bruno Laurioux :

*L'alimentation d'un peuple, d'un groupe ou d'un individu, s'élabore à l'intersection des contingences matérielles et des dispositions mentales: parmi tout l'éventail des denrées disponibles, les acteurs sociaux font un choix qui discrimine entre le comestible et l'immangeable, le potable et l'imbuvable; d'autre part, ils hiérarchisent les nourritures, les techniques, les comportements à table. Ces opérations de classification aboutissent à la construction d'un répertoire alimentaire singulier qui, par sa composition et par les opérations qu'il autorise sur ses composants, distingue les groupes les uns des autres.*²¹

O reconhecimento de determinados produtos e de alguns manjares é, contudo, diferente da identificação de uma cozinha como um conjunto de pratos e de regras. Isto é, os preparados locais, ligados a produtos da zona existiram sempre e deles há menções em livros de culinária um pouco por toda a Europa. Esta prática não tinha como objectivo a valorização das especialidades de um espaço. Pelo contrário, aspirava a juntar experiências diversas, evidenciando internacionalização e procurando um modelo de culinária universal²². Só com o nascimento das identidades regionais houve lugar para o aparecimento das cozinhas de determinadas zonas. Por vezes, em contextos particularmente paradoxais, tal foi o caso da Itália em que o processo foi paralelo à unificação política. Isto é, enfatizou-se o ruralismo e o regionalismo ao mesmo tempo em que se promoveu a centralização administrativa do Estado unitário²³.

Fixemo-nos no caso português. Inicialmente alguns produtos, de determinados locais, apareceram indicados em resultado de serem entendidos como especialmente bons²⁴. O já referido Domingos Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, cuja primeira edição datou de 1680, referiu-se ao açúcar da Madeira, aos mexilhões de Aveiro e ao queijo e à farinha do Alentejo²⁵. Lucas Rigaud, num clássico da cozinha portuguesa do século XVIII, salientou os presuntos de Lamego e Melgaço e os bois da Beira²⁶. Francisco Borges Henriques, autor de um receituário manuscrito da primeira metade do século XVIII, revelou um

Média aos tempos actuais. V. 2. Lisboa: Terramar, 2001, p. 384. Para o caso italiano, cf. CAPATTI, Alberto, MONTANARI, Massimo, *op. cit.*, p. 60-62, MONTANARI, Massimo, *op. cit.* p. 113, *passim*; *Idem. L'identità italiana in cucina*. Bari: Laterza, 2010, p. 75-80.

²¹ BRUEGEL, Martin, LAURIUOX, Bruno. Introduction. Histoire et identités alimentaires en Europe. In : BRUEGEL, Martin, LAURIUOX, Bruno (dir.). *Histoire et identités alimentaires en Europe*. Paris : Hachette, 2002, p. 10-11.

²² Sobre estas conceptualizações, cf. MONTANARI, Massimo, *Il cibo come cultura*, *op. cit.*, p. 109-112.

²³ Sobre esta conjuntura, cf. MONTANARI, Massimo, *L'identità italiana in cucina*, *op. cit.*, p. 78.

²⁴ Cf. FERRO, João Pedro. *Arqueologia dos hábitos alimentares*. Lisboa: Dom Quixote, 1996, p. 45; BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800-1850)*. Lisboa: Hugin, 2000, p. 40-69 e 97-101.

²⁵ Cf. RODRIGUES, Domingos, *op. cit.*

²⁶ Cf. RIGAUD, Lucas. *Cozineiro moderno ou nova arte de cozinha*. Sintra: Colares, 1999. A primeira edição é de 1780.

²⁷ Lisboa, BNP., Cod., 7376, fols 7, 12, 61, 62. Sobre este livro de receitas, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. O livro de cozinha de Francisco Borges Henriques. In: BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares Editora, 2004, p. 61-100. Disponível em <<https://www.academia.edu/6581297/>>.

²⁸ Sobre esta realidade, cf. REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras: uma história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 178.

²⁹ Ver BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI-XIX). Alguns problemas de análise. In: BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*, *op. cit.*, p. 101-118.

³⁰ RIGAUD, Lucas, *op. cit.*, p. 41.

³¹ Cf. *Manual do conserveiro e confeiteiro*. Lisboa: Joaquim José Bordalo, 1875.

³² Cf. MATA, João da. *Arte de cozinha*. 5. ed. Lisboa: Vega, [1993], p. 107 e 145.

³³ Cf. *Manual da conserveira*. Lisboa: Henrique Zeferino, 1890.

³⁴ PLANTIER, Paul. *O cosinheiro indispensavel*. Porto: Livraria Internacional de Ernest Char-dron, 1894.

³⁵ Cf. *Novissima arte de cozinha*. Lisboa: Tavares Cardoso & Irmão, 1889.

³⁶ Cf. *Manual do conserveiro e confeiteiro*.

³⁷ Cf. *Almanach do cosinheiro e do copeiro para o anno de 1871*.

³⁸ Cf. MATA, João da, *op. cit.*

³⁹ Cf., por exemplo, BATTILANI, Patrizia. *Vacanze di pochi, vacanze di tutti: l'evoluzione del turismo europei*. 2. ed., Bolonha: Il Mulino, 2009, p. 12, 107-112, *passim*.

⁴⁰ Sobre a publicação de guias de viagens pela Europa, cf. MENNELL, Stephan, *op. cit.* p. 281-287; BERRINO, Annunziata. *Storia del turismo in Italia*. Bolonha: Il Mulino, 2011, p. 24-38.

⁴¹ De qualquer modo, o processo não foi linear nem isento de problemas. Cf. BERRINO, Annunziata Berrino, *op. cit.*, p. 206-227.

⁴² Sobre estas questões, cf. CAPATTI, Alberto, MONTANARI, Massimo, *op. cit.* p. 57-62; MONTANARI, Massimo. *Il cibo come cultura*, *op. cit.*, p. 112-113; *Idem, L'Identità Italiana in Cucina*, *op. cit.*, p. 77-80.

⁴³ Cf. COSTA, Leonildo de Mendonça e Costa. *Manual do viajante em Portugal*. Lisboa: Tipografia da Gazeta dos Caminhos de Ferro, 1907. A quinta edição, já com a colaboração de Carlos d'Ornellas, foi publicada em 1924. Trata-se de um texto mais completo apresentado as localidades principais e seus arredores, incluindo, tal como a primeira edição, mapas, plantas e também alguma publicidade.

⁴⁴ SOARES, Fernando Soares. *Guia de hotéis e turismo em Portugal*. Lisboa: Livraria J. Rodrigues, 1934.

⁴⁵ Cf. PLANTIER, Paul. *O cosinheiro indispensavel*, *op. cit.*,

carácter mais internacional e deu conta de ameixas de Guadalupe, café do Levante, cacau das Índias de Castela, de Curaçau, Martinica e Maranhão, passas de Corinto e peras de Rio Frio²⁷. Paralelamente foram surgindo os pratos à portuguesa, à castelhana, à francesa, etc. ou com certas designações que apelaram a uma personagem que os inventou ou os comeu em determinadas circunstâncias especiais. Por exemplo, pratos, molhos e sobremesas à Condé, à Colbert, à Melba, etc.²⁸. Importa salientar duas realidades diferenciadas: os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de determinado local. No caso das receitas “à moda de”, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo local se faça aquele prato dessa mesma maneira, enquanto no caso das receitas nas quais se indica serem genuinamente de certo país ou região, estaremos perante uma receita efectivamente originária de determinado espaço²⁹.

Na obra de Domingos Rodrigues, apareceram pratos confeccionados à moda de alguns países, tais como empadas, frangões, galinha em potagem, olha e perdizes assadas, todos à francesa; empadas à inglesa, empadas romanas e pombos turcos. Isto é, as receitas cuja nomenclatura revelou influência estrangeira representaram 2% do total. Lucas Rigaud, em 1780, apresentou algumas receitas idênticas às de Domingos Rodrigues, mas o seu *Cozinheiro moderno* contem muitas outras diferentes e de terminologia que aponta para um maior conhecimento da culinária europeia. Assim, entre os pratos à francesa, contam-se: bacalhau, ervilhas, favas, linguados, mexilhões, molho e pombinhos de compota à provençal, capões e frangos à Villeroy, franga e peru à Montmorency, fatias à Pompadour, linguados e compota de peras à borgonhesa, postas de salmão à maître d' hotel, rolas e codornizes à Perigord, trouxa de Noailles, além de sopa de arroz, sopa de ervas para dias de peixe e sopa de repolho à francesa. Também numerosos são os pratos que nos remetem para Itália: creme, fígados de vitela, miolos, molho, nozes de vitela em popietas, timbale de macarrão, ovos fritos, peru assado, quartos de cordeiro ou de cabrito, rolas e codornizes, sopa de repolho, tudo à italiana, além de bolos de Sabóia, língua e peito de vaca à parmesã, sopa de crostas à piemontesa. Registe-se ainda o uso de queijo parmesão e de pistácio em diversas receitas, como por exemplo: alerões de peru, cardos, ostras, ovos recheados, pepinos, perna de carneiro com couve-flor, pombinhos em conchas, sopa de côdeas de pão, sopa à turca e trouxas, tudo com queijo parmesão, além de creme de pistácio, pão de amêndoas e pistácio e torta de creme gelada com pistácio. No que se refere a este fruto, note-se que seria pouco vulgar em Portugal uma vez que Lucas Rigaud anotou “certo fruto que vem de Itália e são por forma de pinhões”³⁰. Registam-se ainda frangas, massa, molho, peito de vitela, ponta de alcatra, pudins e quartos de cordeiro à inglesa; molho, pargos e outros peixes à holandesa; fatias, ovos e rabos de carneiro à prussiana; massa e molho à espanhola; ervilhas e bolo à flamenga; bolo e língua de vaca à polonesa; creme à suíça, trutas à genebriana, molhos à moscovita, à alemã, à alemoa, à tudesca e ao conde de Saxónia; orelhas de vitela à tártara e galinhas com arroz à persiana. Aparece ainda uma receita com o curioso título de ovos à calvinista. Estas receitas representaram 12% do total, salientando-se as receitas “à francesa”.

No século XIX, a mesma situação continuou mas, no domínio dos impressos, algumas questões podem levantar dúvidas acerca da pretensa influência estrangeira aferida na designação das receitas. Isto é, até que

ponto é que a interpretação linear que se tem feito tem ou não pertinência, atendendo a que alguns autores introduziram paralelamente às designações “à francesa”, “à inglesa”, etc. a indicação “prato brasileiro”, “prato russo”, etc. Vejamos alguns casos sintomáticos. O *Manual do conserveiro e confeitiro* (1875) apresentou diversos doces cujas designações apelaram a uma naturalidade estrangeira: bolos de Moscóvia, de Reims, e de Sabóia, fatias da China, compotas de limões e laranjas à chinesa, melindres à espanhola, à mexicana e à napolitana, ovos tártaros, pão de Espanha, torrão de Alicante, de Espanha e francês³¹. Na *Arte de cozinha* (1876), João da Mata descreveu várias dezenas de receitas de diversas inspirações, com grande destaque para a França, de tal modo que seria fastidioso enunciar, contudo usou e abusou de termos franceses quer na designação das receitas quer até nos ingredientes e nos utensílios. Paralelamente – e este é o primeiro alerta nos textos impressos – especificou um prato russo e um outro brasileiro³². O *Manual da conserveira* (1890) não fugiu à realidade mais frequente, embora de forma mais moderada, ao publicar receitas de biscoito de Sabóia, bolos inglês, à polonesa e de Sabóia, fatias da China, palitos a la reyna, pudins à espanhola, à inglesa e inglês³³. O *cozinheiro indispensável* (1894) indicou uma profusão de receitas de origens diversas: arroz doce à espanhola, à brasileira e à japonesa, açorda à espanhola, à andaluza e à sevilhana, alcaçofras à espanhola e à italiana, atum à provençal, batatas à inglesa, carne estufada, coelho e croquetes de bacalhau à espanhola, coelho à valenciana, dobrada à espanhola, ervilhas à francesa e à inglesa, feijoada à brasileira, macarrão com salsichas à italiana, mão de vaca à brasileira, mexilhão à provençal, molhos alemão, espanhol e holandês, pimentos à espanhola, pirão à brasileira, rosbife à alemã e à inglesa, sopa à inglesa, à italiana, à espanhola e à brasileira³⁴. Por seu lado, a *Novíssima arte de cozinha* (1889), além das situações habituais antes descritas, teve o cuidado especial de apresentar receitas genuinamente brasileiras, tais como: sopas de fígado, de cebola à mineira, de sagu e de peixe a Caiapó; molhos pardo à mineira, para assar, de laranjas verdes e à mineiro além de diversos pratos de carne, nomeadamente: churrasco à rio-grandense, lombo de vaca à mineira, língua branca, língua ensopada parda, tripas de vaca à mineira, tripas de vaca enroladas, chouriço de vitela, costeletas de vitela guisadas, guisado de vitela com grelos, salame de cabeça de vitela, vitela assada de creme, orelhas de vitela com inhame, carneiro com arroz, miúdos de carneiro refogado, carneiro cozido com ameixas ou marmelos, bifés de fígado de porco, carne de porco cozida no sangue, frango frito com bananas, peru assado à fluminense, canjica e bananas em compota³⁵. Curiosamente, neste último livro, já se desenharam regiões concretas do Brasil.

As obras de culinária da segunda metade do século XIX, também apresentaram pratos entendidos como específicos do país, em número crescente, acentuando os antecedentes já referidos, limitados aos produtos. Por exemplo, o *Manual do conserveiro e confeitiro* (1875) indicou diversos doces nacionais: compota de damascos à portuguesa, pêssegos à portuguesa, ovos-moles de Aveiro e manjar real de Arouca³⁶. A receita de ovos-moles de Aveiro já tinha também aparecido no *Almanach do cozinheiro e do copeiro* (1870)³⁷. Por seu lado, João da Mata, em 1876, na sua *Arte de cozinha*, apresentou diversos pratos nacionais; torta de sardinhas, sardinhas em pastelinhos, costeletas de porco fritas, dobrada guisada, sopa de camarão, *gâteau* de favas e ervilhas, bifés de cebolada, ervilhas, perdizes estufadas, salada de camarão ou de lagosta, camarão e ostras

p. 77.

⁴⁶ *Ibidem*, p. 251.

⁴⁷ Sobre o interesse económico do turismo, cf., por exemplo, BORSAY, Peter. *A history of leisure: the british experience since 1500*. Hampshire/Nova York: Palgrave Macmillan, 2006; BATTILANI, Patrizia, *op. cit.*, p. 23-51.

⁴⁸ Sobre as políticas estatais de promoção turística e sobre a relação entre as ditaduras e o turismo na Europa, cf. a síntese de FARALDO, José M. e RODRÍGUEZ-LÓPEZ, Carolina. *Introducción a la historia del turismo*. Madrid: Alianza Editorial, 2013, p. 124-146.

⁴⁹ Sobre esta instituição, cf. PINA, Paulo. *Portugal: o turismo no século XX*. Lisboa: Lucidus, 1988, p. 14-19, *passim*.

⁵⁰ Cf. PINA, Paulo, *op. cit.* p. 21-31, *passim*.

⁵¹ Sobre esta matéria, cf. PINA, Paulo, *op. cit.*, p. 53-63; *Viajar: viajantes e turistas à descoberta de Portugal no tempo da Primeira República*. Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações do Centenário da República, Turismo de Portugal, 2010, em especial o texto de Maria Alexandre Lousada, *Viajantes e Turistas. Portugal, 1850-1926, Ibidem*, pp. 65-75.

⁵² Cf. SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, culinária e classe: a cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX). *Ruris*, v. 1, n. 2, Campinas, 2007, p. 40-43.

⁵³ Cf. PINA, Paulo, *op. cit.*, p. 63; MELO, Daniel. *Salazarismo e cultura popular (1933-1958)*. Lisboa: Instituto de Ciências Sociais, 2001, p. 250-258.

⁵⁴ Veja-se uma síntese da situação oitocentista in: MATOS, Sérgio Campos. *História nacional e história local no Portugal Oitocentista. Torres Veteras III. Actas de História Contemporânea*. Torres Vedras: Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto de Estudos Regionais e do Municipalismo Alexandre Herculano, 2000, p. 9-17 e, sobretudo, uma panorâmica da evolução dos estudos de história local portuguesa in: TENGARRINHA, José. *Historiografia dos estudos históricos locais em Portugal*. In: AGIRREAZKUENAGA, Joseba e URQUIJO, Mikel (dir.). *Perspectivas de história local: Ga-*

licia y Portugal. Bilbao: Servicio Editorial Universidad del País Vasco / Argitarapen Zerbitzua Euskal Herriko Unibertsitatea, 1996, p. 29-48.

⁵⁵ Cf. MARQUES, A. H. de Oliveira. *Antologia da historiografia portuguesa*. V. 1, 2. ed. Lisboa: Europa-América, 1974, p. 85, também publicado in: MARQUES, A. H. de Oliveira. Esboço histórico da historiografia portuguesa, *Idem. Ensaios de historiografia portuguesa*. Lisboa: Palas, 1988, p. 11-53. Veja-se ainda *Idem*, A historiografia regionalista na época do Abade de Baçal. *Ibidem*, p. 85-91.

⁵⁶ Cf. MARQUES, A. H. de Oliveira. A historiografia regionalista, *op. cit.*, p. 90; SILVA, Augusto Santos. Os lugares vistos de dentro: estudos e estudos locais do século XIX Português. *Revista Lusitana*, nova série, n. 13-14, Lisboa, 1995, p. 84.

⁵⁷ SILVA, Augusto Santos, *op. cit.*, p. 71-73.

⁵⁸ Para França, cf. CSERGO, Julia, *op. cit.*, p. 393.

⁵⁹ Cf. MAIA, Carlos Bento da. *Tratado completo de cozinha e de copa*. Lisboa: D. Quixote, 1995. A primeira edição é de 1904.

⁶⁰ Cf. OLLEBOMA [António Maria de Oliveira Bello]. *Culinária portuguesa*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1999. A primeira edição presume-se ser de 1936.

⁶¹ Por exemplo, em 1610, Duarte Nunes do Leão recordou a prática de enviar sáveis, azevins, sardinhas e polvos para Castela. Cf. GAMA, Orlando (transcrição do texto, notas, aparato crítico e biografia do autor). *Descrição do reino de Portugal*. Lisboa: Centro de História da Universidade de Lisboa, 2002, p. 195-197. Sobre as exportações portuguesas de atum, sardinha, pescada e corvina para Sevilha, no século XIV, cf. GONZÁLEZ-JIMÉNEZ, Manuel González. La pesca en Andalucía. *CADERNOS Históricos*, v. 6, Lagos, 1993, p. 45-48. Sobre as exportações de atum para a Península Itálica no século XVI e para Barcelona no século XVIII, cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero. A conjuntura económica. In: VENTURA, Graça (dir.). *O Algarve da antiguidade aos nossos dias (elementos para a sua história)*. Lisboa: Colibri, 1999, p. 253-254.

⁶² Sobre a pesca fluvial nas

com macarrão, *gâteau* de pão, doce de ovos, torrão de amêndoas, filhós, tudo à portuguesa, tal como dois jantares à antiga portuguesa³⁸. Em suma, a cozinha nacional de cada espaço aparece por oposição e manifestação de identidade face a um outro país.

O nascimento das cozinhas regionais

As cozinhas regionais desenvolveram-se a partir do século XIX, embora o século XX tenha acelerado de forma acentuada o processo. Comboios, barcos a vapor e carros, em paralelo com alguma melhoria das condições de vida, permitiram efectuar itinerários, descobrir locais, explorar espaços de lazer e fomentar o turismo. A Inglaterra foi pioneira nesta prática rumo ao continente³⁹. Em França, a partir da década de 20 os guias de viagens⁴⁰, nomeadamente o *Michelin*, passaram a dar atenção às especialidades locais e, na década seguinte, o número de páginas dedicadas à culinária regional aumentou. Mais tarde, apareceram os guias gastronómicos. Em Itália a situação não foi muito diferente. Se a primeira tentativa de recolher os usos regionais se deu em 1790, com Francesco Leonardi, ao publicar *L'apicio moderno*, foi só, em 1891, que Pellegrino Artusi deu à estampa *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, visando unir a Itália. A cozinha aliava-se à política, no rescaldo da unificação italiana ocorrida em 1861. E o interesse na matéria continuará pois, em 1909, Vittorio Agnetti publicou *La nuova cucina della specialità regionali*. No entanto, será só durante o fascismo (1922-1943) que o processo ganhará um ritmo mais acelerado uma vez que o regime não poupou esforços através da promoção de feiras, festas e folclore regionais⁴¹. Neste contexto se compreende igualmente que o primeiro projecto de inventariação do património alimentar italiano tenha nascido em 1928, durante uma reunião do Rotary Club di Milano. Mas, será o Touring Club Italiano a realizar e publicar, em 1931, o *Guida gastronomico d'Italia*, com indicações sobre os produtos e as regiões⁴².

Em Portugal, podem encontrar-se manifestações de práticas turísticas com algum significado, alicerçadas em fontes diversas, desde a segunda metade do século XIX. Porém, limitadas ao âmbito restrito dos grupos com poder económico. Os próprios guias turísticos tiveram origem durante essa época, se bem que o primeiro com características mais modernas se tenha devido a Leonildo de Mendonça e Costa e tenha sido publicado em 1907. Tratou-se do *Manual do viajante em Portugal*. Na primeira edição, o autor sugeriu vários percursos dentro do país e alguns em Espanha e, para as diversas localidades, forneceu informações acerca dos hotéis, limitando-se à designação dos mesmos. Porém, a obra nada referiu acerca das cozinhas regionais. Nas edições seguintes, a mesma prática continuou⁴³. Refira-se ainda, a publicação, em 1934, do *Guia de hotéis e turismo em Portugal*, da autoria de Fernando Soares, um texto em português, inglês, francês e castelhano, no qual se apresentam plantas e mapas, praias, termas e estâncias de turismo, as distâncias em quilómetros entre Lisboa e diversas localidades do país, a lista dos monumentos classificados além das companhias de caminhos-de-ferro e de alguma publicidade. Nesta obra as referências à culinária regional foram, contudo, muitíssimo escassas⁴⁴.

Nos livros de receitas, o percurso foi paralelo. No final do século XIX, continuaram as referências aos pratos “à portuguesa” e acrescentaram-se outras marcadamente regionais. Por exemplo, *O cozinheiro indispensável* (1894) salientou alguns produtos: manteiga nacional, nomeadamente a de

Cambra, Caminha, Cete, Coura, Sintra e Vilar de Allen⁴⁵ e apresentou 18 receitas nacionais e regionais. A saber, arroz à antiga portuguesa, dobrada à moda do Porto, salsichas à alentejana, mexilhões à moda de Aveiro, alcatra à açoriana e ainda arroz doce, bifés, bacalhau, iscas de fígado de vaca, favas, coelho, sável, moqueca, salsichas, panela, lombos de pescada, capatão recheado e ervilhas, tudo à portuguesa. A mesma obra salientou ainda que “cada país tem a sua arte de doçar ou fazer doce e cada localidade tem os seus pratos especiais e os seus produtos peculiares. Assim, pois, em parte alguma se fabricam morcelas como em Arouca, queijadas como em Sintra, ovos-moles como em Aveiro, arrufadas como em Coimbra, pão-de-ló como em Margaride, cavacas como em Resende e frigideiras como em Braga”⁴⁶. Evidenciavam-se, assim, alguns preparados regionais.

A partir da implantação da República (1910), o interesse pelo turismo expandiu-se. Esta actividade, com dupla dimensão: económica e prática social e cultural⁴⁷, foi acarinhada pelo novo regime e, posteriormente, pelo Estado Novo⁴⁸. Deste modo, se no final da Monarquia, em 1906, se criara a Sociedade Propaganda de Portugal⁴⁹, com jurisdição sobre o turismo, em 1911, Lisboa acolheu o IV Congresso Internacional de Turismo, permitindo a Portugal inserir-se nos órgãos federativos internacionais. Nesse mesmo ano, foi criada a Repartição do Turismo, do Ministério do Interior⁵⁰. Em 1916, a *Revista de Turismo*, passou a ser publicada e, no princípio da década de 20, foram identificados e classificados 135 lugares turísticos, com destaque para 69 praias e 47 termas. Entretanto, a publicação de brochuras, cartazes, folhetos e guias diversos, destinados a públicos distintos, incluindo estrangeiros, foi tendo lugar. Destaque-se o *Guia de Portugal*, cujos primeiros dois volumes saíram em 1924 e 1927, sob a tutela de Raul Proença⁵¹. É neste contexto inicial⁵², desenvolvido durante o Estado Novo, nomeadamente pela mão de António Ferro, que se intensifica o interesse pelos costumes locais e por uma certa “portugalidade”. No entanto, na década de 30, o parque hoteleiro era precário tanto a nível das instalações quanto dos serviços prestados por pessoal não qualificado. Refira-se, por exemplo, que o primeiro curso de gerentes de hotéis datou de 1931 e que em 1933 se promoveu uma exposição inaugurada em Lisboa sobre o Hotel Modelo, na qual foram apresentados oito projectos arquitectónicos de hotéis regionais (Minho, Douro, Trás-os-Montes, Beira Alta, Beira Baixa, Estremadura, Alentejo e Algarve), o que acabaria por dar origem à concepção das pousadas, a partir de 1940⁵³.

Note-se que este interesse pelas escalas regional e local foi relativamente presente ao longo dos tempos, manifestando-se em vários domínios, nomeadamente no da produção historiográfica. Verificaram-se preocupações mais ou menos entusiásticas pela história regional, normalmente entendida como uma maneira de alicerçar o sentimento nacional e a consciência histórica, em particular a partir do século XIX⁵⁴. Especialmente na segunda metade da centúria, e no início do século XX, sob o impulso das considerações de Alexandre Herculano, assistiu-se ao incremento do interesse pela história regional baseada na necessidade de lançar os alicerces de uma história de Portugal devidamente fundamentada⁵⁵. Surgiram, deste modo, historiadores dedicados a diversas zonas do país⁵⁶. Apareceram então trabalhos eruditos, baseados em documentação inédita, que muitas vezes foi publicada pelos próprios autores, a par de algum trabalho mais voltado para o pitoresco⁵⁷. As monografias do final do século XIX e início do século XX tenderam a ser textos narrativos, voca-

comunidades banhadas pelo Tejo, cf. CATARINO, Maria Manuela. *Na margem direita do baixo Tejo: paisagem rural e recursos alimentares (séculos XIV e XV)*. Cascais: Patrimonia, 2000; *Idem*, A carne e o peixe nos recursos alimentares das populações do Baixo Tejo. In: ALARCÃO, Miguel, KRUS, Luís e MIRANDA, Maria Adelaide (coord.). *Animalia: presença e representações*. Lisboa: Colibri, 2002, p. 49-59.

⁶³ Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. A circulação e a distribuição dos produtos. In: SERRÃO, Joel e MARQUES, A. H. de Oliveira (dir.). *Nova história de Portugal*. V. 5. Lisboa: Presença, 1998, p. 230-231 (disponível em <<https://www.academia.edu/7314174/>>). Sobre as pescas de algarvios no Norte de África, cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero de. *Para o estudo do Algarve económico durante o século XVI*. Lisboa: Cosmos, 1970, p. 160-161.

⁶⁴ Pensemos, por exemplo, no que chegava da Galiza e das Astúrias ao Porto. Cf. FERREIRA, José Albino Pinto. *Visitas de saúde às embarcações entradas na Barra do Douro nos séculos XVI e XVII*. Porto: Câmara Municipal, 1977, SILVA, Francisco Ribeiro da. *O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder*. Vol. 2. Porto: Arquivo Histórico, Câmara Municipal, 1988, p. 748; MACHADO, Maria de Fátima. *O central e o local: a vereação do Porto de D. Manuel a D. João III*. Porto: Afrontamento, 2003, p. 120.

⁶⁵ O pagamento de tributos, nomeadamente do dízimo, nem sempre foi pontualmente satisfeito pelos pescadores, o que suscitou ameaças de excomunhão por parte dos visitantes de Santo André de Mafra em 1505 e 1506. No documento pode ler-se que a dízima devida à igreja deveria ser paga por inteiro, antes de ser retirada a vintena pertencente ao Rei. Cf. PEREIRA, Isaías da Rosa. *Visitações de São Miguel de Sintra e de Santo André de Mafra (1466-1523)*. *Lusitania Sacra*, t. 10, Lisboa, 1978, p. 208-209. A questão dos tributos chegou a levar a excessos por parte de alguns pescadores. Por exemplo, na visitação de 1613, a São Pedro da Ericeira, o Doutor Tomás Gonçalves Ferreira, visitador,

escreveu: “Achei este povo mui escandalizado de Luís Palhano, pescador, publicamente falar algumas palavras sobre o pagar o dízimo do pescado, as quais tanto mais são dignas de castigo quanto foi o escândalo que causarão assi a quem o ouviu como a quem as soube, pelo que o condeno em dous arrâteis de cera aviada para a confraria do Santíssimo Sacramento, que pagará em termo de quinze dias sob pena de pagar em dobro, e lhe mando com pena de excomunhão que em termo de seis dias pareça perante mim, e não mostrando como apareceu mando ao padre cura com pena de mil reis o declare por excomungado”. MACHADO, João Liberata (transc.) *Visitações e pastorais de São Pedro da Ericeira 1609-1855*. Ericeira: Mar de Letras, 1998, p. 49.

⁶⁶ Recorde-se a título de exemplo, os casos apontados por COELHO, Maria Helena da Cruz. A pesca fluvial na economia e na sociedade medieval portuguesa. *Cadernos históricos*, v. 6, Lagos, 1993, p. 85-87 e, para mais tarde, o caso do mosteiro do Bustelo que detinha a posse privada de parte da água do rio Sousa, o que não impediu um conflito judicial com as freiras de Arouca, no século XVII. Cf. MAIA, Fernanda Paula Sousa. *O mosteiro do Bustelo: propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto: Portucalense, 1991, p. 95. Sobre o entendimento de cobrar direitos pela exploração do mar, dos rios e das lagoas, cf. também AMORIM, Inês. Trabalho e ocupações no sector das pescas: esboço de conhecimentos e proposta para um sistema de classificação e de investigação histórica. In: MADUREIRA, Nuno Luís (coord.). *História do trabalho e das ocupações*. V. 2, Oeiras: Celta, 2001, p. 7. Em outros espaços europeus a realidade era semelhante. Cf., para Navarra, SERRANO LARRÁYOZ, Fernando. *La mesa del rey: cocina y régimen alimentario en la corte de Carlos III el Noble de Navarra (1411-1425)*. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura, 2002, p. 169.

⁶⁷ Cf. GONÇALVES, Iria (org. e ver.). *Tombo da Ordem de Cristo: comendas a sul do Tejo*. Vol. 1. Lisboa: Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2002, p. 57, 58, 104.

cionados para a descrição de factos sobretudo de carácter político, militar e institucional, estando ausentes ou subalternizados outros aspectos, tais como a culinária.

As cozinhas locais, com os seus pratos tradicionais saídos dos contextos económico e social que os produziram, por vezes de pobreza considerável, começaram a fazer cada vez mais sentido, quer enquanto recurso económico quer do ponto de vista da valorização cultural⁵⁸, sendo apresentados em novos meios. E estas realidades tiveram eco nos próprios livros de culinária. Efectivamente, Carlos Bento da Maia, em 1904, publicou a sua obra *Tratado completo de cozinha e de copa*, na qual, apesar de o título não o indiciar, contem um número considerável de receitas regionais, em especial do Alentejo e de Trás-os-Montes⁵⁹. Mais tarde, presumivelmente em 1936, em edição póstuma, Ollebona, anagrama lido ao contrário de António Maria de Oliveira Bello, apresentou no seu livro *Culinária portuguesa*, o primeiro grande conjunto de receitas de várias regiões do país⁶⁰. As décadas seguintes foram igualmente profícuas quer nas acções governativas visando a promoção das especialidades regionais quer na saída de obras específicas sobre a matéria. Não esqueçamos a mobilização de esforços para salvaguardar identidades e para afastar falsificações, nomeadamente com os estatutos de denominação de origem protegida, a par da criação de diversas confrarias gastronómicas, tão em voga na actualidade.

O mar, a dietética e a gastronomia Aveirenses

Portugal, enquanto país marítimo com uma longa costa, esteve sempre vocacionado para a pesca, consumo e pontual exportação de diversas espécies piscícolas⁶¹. A esta realidade há que juntar duas outras igualmente não negligenciáveis, embora com importância diferenciada ao longo dos tempos, a pescaria fluvial que facilitou o abastecimento de algumas zonas do interior do país⁶² e a pesca em águas internacionais, nomeadamente na costa norte africana e no Atlântico Norte⁶³. Não obstante, a importação de peixe também aconteceu⁶⁴. Ao longo da Época Moderna, a actividade piscatória não só assegurou rendimentos⁶⁵ não negligenciáveis quer para a Coroa quer para particulares que tinham privilégio de exploração de determinadas zonas fluviais⁶⁶ – não obstante os povos defenderem que os rios não deveriam ser coutados – como também permitiu que o pescado entrasse nos foros de determinados contratos agrários⁶⁷. A abundância geral de peixe, mas também a necessidade de o fazer chegar a certas zonas, assegurando o regular abastecimento, as condições de venda e os preços, tão baixos quanto possível, estiveram presentes, desde a Época Medieval, nas deliberações de muitas edilidades, um pouco por todo o lado⁶⁸. No século XVIII, alguns teorizadores da Academia Real das Ciências de Lisboa, em especial Constantino Botelho de Lacerda Lobo, preocuparam-se em traçar o quadro da actividade piscatória portuguesa que então era vista como decadente⁶⁹.

A abundância e a diversidade das espécies ictiológicas permitiam que o peixe fosse um dos alimentos presente na dieta alimentar de ricos e pobres⁷⁰, tanto mais que, os dias de jejum e abstinência prescritos pela Igreja eram em número elevado⁷¹, o que levou alguns autores a salientar a influência daquela instituição no consumo das populações⁷². Por outro lado, não esqueçamos, que o peixe ocupou um lugar de relevo no regime alimentar das comunidades monásticas, um pouco por todo o lado⁷³ e

até em alguns dias de festa. Não admira, pois, que as verbas conventuais despendidas na aquisição de peixe fossem elevadas⁷⁴.

Obtido o peixe, importava transportá-lo para as diferentes zonas do Reino, o que era feito por barca, besta e azémola, depositado em barris, canastras, seiras e golpelhas⁷⁵, não se sabendo se, tal como em Castela se utilizava neve para assegurar a frescura⁷⁶. Além do peixe consumido fresco era frequente o gasto de peixe salgado, seco, fumado, em empadas, em escabeche e em conserva em barris, nomeadamente atum e salmão⁷⁷. Assim, as técnicas de conservação, ainda que rudimentares, não deixavam de motivar o aparecimento de receitas destinadas a preservar por mais tempo as espécies⁷⁸.

Tal como outros géneros, os peixes conheciam uma hierarquia que se traduzia no preço e, conseqüentemente, na possibilidade de aquisição de algumas espécies só por parte dos mais abastados. Se a sardinha e o bacalhau⁷⁹ eram habitualmente entendidos como alimentos dos pobres, já por exemplo, a lampreia e o linguado eram só para algumas bolsas. Nos grupos privilegiados, o comportamento alimentar era marcado pela abundância e variedade de carnes, quase só se utilizando o peixe nos chamados dias magros, devido aos preceitos de jejum e abstinência decretados pela Igreja, já nos mais humildes a situação era diferente. Por exemplo, na alimentação medieval do campesinato, em matéria piscícola, o destaque incidia nas sardinhas⁸⁰. Por outro lado, junto da Ribeira, em Lisboa, durante o século de Quinhentos, havia 10 cabanas com braseiros manipulados por homens e mulheres que aí assavam sardinhas e outros peixes, os quais alimentavam homens livres e escravos que trabalhavam nas imediações⁸¹.

Em 1610, Duarte Nunes do Leão traçou um quadro da actividade piscícola do Reino, salientando irezes, sáveis e solhos do Guadiana; azevias, cações, corvinas, linguados, sáveis, solhos e tainhas do Tejo; eiroses, lampreias, linguados, relhos, salmões, sáveis e trutas dos rios Ave, Cávado, Douro, Leça, Lima, Minho, Mondego, Neiva e Vouga e trutas – peixe de água doce – obtidas nas terras da Beira e de Entre Douro e Minho. A pesca marítima foi ainda considerada, tendo merecido destaque besugos, chernes, linguados, salmonetes, sargos, pescadas, peixes-agulha, rodovalhos, sardas e sardinhas de Setúbal e atum do Algarve, além de cações, corvinas, linguados, lixas, pescadas, polvos e raias de Aveiro, Buarcos, Cascais, Pederneira, e Peniche⁸².

Nos livros de culinária, o peixe ocupou um espaço relevante. Domingos Rodrigues na sua *Arte de cozinha*, publicada pela primeira vez em 1680, dissertou acerca das épocas em que cada espécie piscícola era melhor, escrevendo: “os linguados do rio, azevias, rodovalhos, cabras e pescadas, são sempre bons todo o ano, e as lampreias no tempo em que as há. Porém sáveis, gorazes, cachuchos, robalos, bogas e tamboril, são em janeiro, fevereiro e março. Congros, sargos, abróteas, e eirós, em todo o tempo de janeiro até setembro. Cibas [isto é, polvos] e cações, de fevereiro até ao fim de maio. Pargos, douradas, fanecas e sardas, de abril até outubro. Corvinas só em maio e junho. Chernes, tainhas e carapaus, em junho e agosto. Salmonetes, besugos e choupas em agosto, setembro e outubro. Sardinhas e raias, em novembro e dezembro”⁸³. O autor apresentou 66 receitas de peixe e de marisco, as quais representaram 11 % do total. Contudo, estas não incluíram todos os tipos de peixes que antes tinha enunciado. Em termos de técnicas culinárias, o peixe apareceu cozido, frito e assado, mas também para recheio, em caril, escabeche, conserva, empada, torta e pastéis.

⁶⁸ GONÇALVES, Iria. Defesa do consumidor na cidade medieval: os produtos alimentares (Lisboa, séculos XIV-XV). In: *Um olhar sobre a cidade medieval*. Cascais: Patrimonia, 1996, p. 102; SILVA, Francisco Ribeiro da, *op. cit.*, vol. 2, p. 749; MACHADO, Maria de Fátima, *op. cit.*, p. 120-121. Sobre estas preocupações em outros espaços europeus, cf. MOLÉNAT, Jean-Pierre. L’approvisionnement de Tolède au XV^e siècle, d’après les ordonnances municipales. In: *L’approvisionnement des villes de l’Europe Occidentale au Moyen Age et aux Temps Modernes*. Auch: Flaran, 1985, p. 217; BENNASSAR, Bartolomé. L’approvisionnement des villes de Castille aux Temps Modernes, *Ibidem*, p. 160, KINTZ, Jean-Pierre. L’approvisionnement en vivres des villes des Pays du Main et du Rhin Supérieur (XVI^e-XVII^e siècles), *Ibidem*, p. 259.

⁶⁹ Este autor escreveu três memórias sobre peixe e pesca. A saber: Memória sobre a preparação do peixe salgado, e seco das nossas pescarias, memória sobre a decadência das pescarias de Portugal e Memória sobre algumas observações feitas no ano de 1789 relativas ao estado da pescaria da província de Entre Douro e Minho. Estes textos foram publicados nas *Memórias económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, para o adiantamento da agricultura, das artes, e da indústria em Portugal e suas conquistas (1789-1815)*. T. 4. Lisboa: Banco de Portugal, 1991, p. 197-240, 241-288 e 249-313, respectivamente.

⁷⁰ Sobre estas questões, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. O peixe na dieta alimentar dos portugueses (séculos XVI-XVIII). In: *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*, *op. cit.*, p. 35-60.

⁷¹ Sobre estes dois conceitos, cf. POMMARÈDE, Pierre Pommarède. Le jeûne et l’abstinence. In: *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Pessac: Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2002, p. 83-93. Sobre a vivência dos dias de jejum e abstinência em Portugal, cf. MARQUES, A. H. de Oliveira. *A sociedade medieval portuguesa: aspectos de vida quotidiana*. Lisboa: Sá da Costa, 1981, p. 10 e COELHO,

Maria Helena da Cruz Coelho, *op. cit.*, p. 97; *Idem*, Quaresma. AZEVEDO, Carlos Moreira de (dir.). *Dicionário de história religiosa de Portugal*. Vol. 4. Lisboa: Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa, Círculo de Leitores, 2000, p. 86 e 87. A diversidade de espécies teve paralelo, por exemplo, em Castela e Aragão, onde a variedade de peixes consumidos também era uma realidade. Cf. PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles. *La alimentación en la España del siglo de oro*, *op. cit.*, p. 73-74; GARCÍA, L. Jacinto. *Carlos V a la mesa: cocina y alimentación en la España renacentista*. [s.l.]: Breman, 2000, p. 54.

⁷² Cf. MUTGÉ I VIVES, Josefa. L'abastament de peix i carn a Barcelona, en el primer terç del segle XIV. In: *Alimentació i societat a la Catalunya medieval*. Barcelona: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1988, p. 110. Por vezes o rigor era levado ao extremo. Em 1787, Beckford referiu que no convento de Mafra, "cada frade tinha diante de si a sua garrafa de água e vinho, um prato de maçãs e salada. Não se serviu nem peixe nem carne, porque o jejum de Santo Agostinho era observado com o maior rigor." Cf. BECKFORD, William. *A Corte da rainha D. Maria I*. Lisboa: Frenesi, 2003, p. 94. O desrespeito pelos dias de abstinência, nomeadamente por parte de elementos das minorias não escapou a Gil Vicente. Veja-se, sobre este assunto, PALLA, Maria José. *Cozinhar e contar uma História*. O imaginário alimentar em Gil Vicente. In: EARLE, T. F. (coord.). *Actas do quinto congresso da Associação Internacional de Lusitanistas*, T. 2, Oxford/Coimbra: [s.n.], 1998, p. 1195.

⁷³ Cf. IGNACEM, Jean-Claude, LABORIE, Yan. Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII^e siècle. In: *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*. Pessac: Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2002, p. 263-299.

⁷⁴ Cf. SOUSA, Cristina Maria André de Pina e GOMES, Saul António. *Intimidade e encanto: o mosteiro cisterciense de Santa Maria de Cós (Alcobaça)*. Leiria: Magno, 1998, p. 85.

Um século depois, Lucas Rigaud, no *Cozinheiro moderno*, uma publicação que conheceu sucesso imediato, mantido ao longo do século XIX⁸⁴, apresentou 112 receitas de peixe e marisco, as quais representaram 16% do total das que deu a conhecer no seu livro. Referiu-se a espécies tão diversificadas como atum, bacalhau, besugo, cachucho, cherne, choco, corvina, dourada, eirós, goraz, lampreia, linguado, merlusa, pargo, pescada, pescadinha, raia, robalo, rodovalho, salmão, salmonete, sarda, sardinha, sável, solha, tainha e truta. No capítulo dos mariscos, foram citados, camarões, galeirões, lagostas, lagostins, mexilhões e ostras. As receitas de peixes e mariscos, no que se refere às técnicas culinárias, implicaram cozer, fritar, assar, guisar, rechear e em fricandó⁸⁵.

Não podemos também esquecer que, ao longo do século XVIII, começa a esboçar-se o entendimento entre os grupos privilegiados, que se podia comer peixe não por necessidade, nos referidos dias de jejum e abstinência, mas sim por gosto. Assim se compreende o aparecimento das receitas de peixe para dias gordos, ou para dias de carne, apresentadas por Lucas Rigaud, nas quais o peixe era preparado com carne, a par com as tradicionais receitas para os dias magros.

Apesar dos poucos exemplos da Época Moderna e até mesmo do século XIX, é só no século XX que Aveiro, tal como os restantes espaços nacionais poderá evidenciar os produtos da gastronomia local. Já referimos as acções desencadeadas no final da Monarquia e durante a República, acentuadas posteriormente no Estado Novo, nas quais se articulava o turismo com as especialidades culinárias. Em termos práticos, podemos verificar que, em 1924, saiu o primeiro volume do já referido *Guia de Portugal*, sob orientação de Raul Proença. Nesta obra completíssima e muito aprofundada encontram-se mapas, plantas e informações sobre história, arte, ligações ferroviárias, principais feiras, locais a visitar e dados práticos acerca da localização de hotéis, pensões, restaurantes, pastelarias e curiosidades locais. Um dos itens abordados referiu-se às especialidades culinárias locais⁸⁶. A mesma metodologia foi sendo aplicada aos vários volumes. Aveiro, só irá aparecer no volume três, coordenado por Sant'Ana Dionísio, saído em 1944, após a morte de Proença⁸⁷. Quando se elencou a lista de confeitarias, referiu-se que os ovos-moles eram especialidades regionais que ali se podiam encontrar. Posteriormente, no item específico das referidas especialidades regionais informam-se os leitores que as mesmas eram ovos-moles, enguias de escabeche e mexilhões de conserva. Mais se esclareceu que "nos restaurantes preparam-se as saborosas caldeiradas regionais, ditas à 'pescadora'. Os ovos-moles vendem-se em pequenos barris na estação do caminho-de-ferro e nas pastelarias da cidade"⁸⁸. Antes, em 1934, Fernando Soares, no *Guia de hotéis e turismo em Portugal*, já referira, não acerca de Aveiro, mas a propósito da praia da Costa Nova (Ílhavo) os "belos restaurantes que se esmeram em servir as afamadas caldeiradas regionais"⁸⁹. Não forneceu uma lista dos estabelecimentos de restauração, como fez, para cidades como Lisboa, Porto e Coimbra, por exemplo, ao mesmo tempo que omitiu os ovos-moles.

Se consultarmos os já referidos textos de culinária de Carlos Bento da Maia, de 1904, e de Olleboma, de 1936, ambos os autores deram conta da mesma realidade. Assim, o primeiro apresentou as receitas de ovos-moles (curiosamente com o recurso a arroz, além de gemas de ovos e de açúcar em ponto de espadana)⁹⁰ e de mexilhões de Aveiro (entendidos como mexilhões de escabeche)⁹¹, enquanto o segundo não apresentou doces, mas

todos os pratos de Aveiro tiveram como ingrediente base as enguias e, num caso, o mexilhão. Olleboma forneceu cinco receitas: sopa e caldeirada de enguias à pescadora (Ria de Aveiro), sopa de peixe à pescadora (na qual os peixes a utilizar podiam ser enguias ou fabaça, linguado, robalo, solho ou outro), caldeirada de enguias, enguias à moda de Aveiro e mexilhões à moda de Aveiro⁹². Eis que estamos perante um conjunto de receitas que constituiu o primeiro passo na apresentação da gastronomia regional aveirense. Efectivamente, se dermos um salto no tempo e passarmos para um dos mais conhecidos livros de receitas tradicionais portuguesas, o de Maria de Lourdes Modesto, cuja primeira edição datou de 1981, poderemos aí encontrar preparados semelhantes, nomeadamente a caldeirada de enguias e os mexilhões, ambos à moda de Aveiro, a par dos ovos-moles⁹³.

Note-se que Olleboma, no prefácio à sua obra esclareceu os seus propósitos acerca da compilação das receitas: “não pretendemos dar neste modesto trabalho uma lista completa de todos os pratos nacionais e regionais portugueses – alguns faltarão, sobretudo os que constituem especialidades individuais, por se ignorar onde se encontram os seus preparados ou inventores”, em seguida identificou as suas fontes: muitas senhoras que lhe enviaram receitas e, finalmente, expôs os seus objectivos:

*evitar que caíam no esquecimento excelentes preparações, que mostram qualidades de originalidade, de sabor característico com perfumes equilibrados e agradáveis, revelando personalidade que deixam impressões de agrado, a nós portugueses e aos estrangeiros que nos visitam [...], pretendemos também chamar a atenção dos hoteleiros e dos proprietários dos restaurantes, especialmente das regiões turísticas e de passagem mais ou menos forçada do automobilismo, para as receitas culinárias nacionais, lembrando a conveniência, para eles individualmente e para a região onde vivem e trabalham, em preparar especialidades, que executem com cuidado, empregando só produtos das melhores qualidades, escolhidos de preferência entre os produzidos ou transformados na própria região e que aí se encontrem perfeitos e com facilidade.*⁹⁴

Eis um programa que agradou na época e que não perdeu actualidade, mesmo entre os seguidores de movimentos como o *slow food*.

* * *

A gastronomia aveirense fundamenta-se, tal como a de outros espaços do país, tendo em conta um conjunto diversificado de fontes e, simultaneamente, sendo colocada sob a óptica da longa duração. Ausente dos primeiros receituários, começa a emergir quando os regimes políticos no âmbito dos seus projectos governativos valorizam os âmbitos regional e local, em busca de especificidades com fins utilitários, quer económicos quer culturais. Deste modo, é impossível entender a gastronomia regional se a mesma não for enquadrada num amplo conjunto de opções que são em primeiro lugar políticas.

No caso concreto de Aveiro, é a ria e, em particular, a riqueza das águas que circundam a cidade, a responsável pela abundância proveniente do comércio do sal e, no caso que nos interessa, pelas diversas espécies ictiológicas, com particular destaque para as enguias, secundadas pelos famosos moluscos bivalves, os mexilhões, já saudados num passado de séculos. Se as caldeiradas e outros preparados de peixe, nomeadamente as

⁷⁵ Cf. SANTOS, Maria José Azevedo Santos, *Jantar e ceiar na corte de D. João III*, op. cit., p. 43.

⁷⁶ Cf. JACINTO GARCIA, L., op. cit., p. 53.

⁷⁷ Cf. BEIRANTE, Maria Ângela da Rocha. *Santarém quinhentista*. Lisboa: [s.n.], 1981, p. 247; SANTOS, Maria José Azevedo Santos. O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V: Breves Notas. In: *Idem. A alimentação em Portugal na idade média*, op. cit., p. 1-33.

⁷⁸ Cf. Lisboa, BNP, Cod. 7376, fols 81 e 85, de entre outras. Veja-se anexo, receitas n.ºs 1 e 2.

⁷⁹ Sobre o consumo de bacalhau, cf. SOBRAL, José Manuel. Alimentação, comensalidade e cultura: o bacalhau e os portugueses. *XI congresso luso afro brasileiro de ciências sociais - Conlab*, Salvador, 2011. Disponível em <http://www.xiconlab.eventos.dype.com.br/resources/anais/3/1307570983_ARQUIVO_AlimentacaoXI-ConlabJMS.pdf>. Acesso em 28 de set de 2013, BRAGA, Isabel Drumond. *Morue, POULAIN, Jean-Pierre* (dir.). *Dictionnaire des cultures alimentaires*. Paris : PUF, 2012, p. 889-893.

⁸⁰ COELHO, Maria Helena da Cruz. Apontamentos sobre a comida e a bebida do campeonato coimbrão em tempos medievos. In: *Homens, espaços e poderes (séculos XI a XVI)*: I. Notas do viver social. Lisboa: Horizonte, 1990, p. 9-22.

⁸¹ BUARCOS, João Brandão de. *Grandeza e abundância da cidade de Lisboa em 1552*. Lisboa: Livros Horizonte, 1990, p. 107.

⁸² Cf. LEÃO, Duarte Nunes do, op. cit. p. 195-197.

⁸³ Cf. RODRIGUES, Domingos, op. cit.

⁸⁴ Sobre a importância destas duas obras ainda no século XIX, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800-1850)*. Lisboa: Hugin, 2000, p. 103-114.

⁸⁵ Cf. RIGAUD, Lucas Rigaud, op. cit.

⁸⁶ A título meramente exemplificativo, vejamos dois casos. Em Sintra, as especialidades locais indicadas foram queijadas – da Sapa, Matilde, etc. – as quais se encontravam “à venda em quase todos os estabelecimentos e na estação dos caminhos-de-

ferro". Cf. *Guia de Portugal*. V. 1. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, p. 492. Em Évora, as especialidades locais doces eram queijadas do Rato, escorcioneira, bolo podre, bolo rolão e queijo do céu, à venda em várias confeitarias que identifica. Cf. *Guia de Portugal*. V. 2. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1991, p. 36. A edição citada reprodução a primeira edição da obra.

⁸⁷ Cf. *Guia de Portugal*: Beira-Beira Litoral. Tomo 1. V. 3. 3. ed. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1993, p. 469-489.

⁸⁸ *Ibidem*, p. 470.

⁸⁹ SOARES, Fernando, *op. cit.* p. 160.

⁹⁰ Sobre os ovos-moles, cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Ovos, ovos, ovos e mais ovos: cultura, economia, dietética e gastronomia. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, v. 13, Coimbra, 2013, p. 399-432. Disponível em <<https://www.academia.edu/6982216/>>.

⁹¹ Cf. MAIA, Carlos Bento da, *op. cit.*, p. 311-312, 575.

⁹² OLLEBOMA, *op. cit.*, p. 35-36, 45-46, 80-81, 84-85 e 170.

⁹³ Cf. MODESTO, Maria de Lourdes. *Cozinha tradicional portuguesa*. Lisboa: Verbo, 1989.

⁹⁴ OLLEBOMA, *op. cit.*, p. 25.

sopas, começaram por ser consumidas por gente menos abastada, tendo início nas preparações levadas a cabo pelos pescadores, muitas vezes nas próprias embarcações de pesca, o pouco apreço inicial pelo peixe, consumido especialmente em dias de jejum e abstinência, acabou por alterar-se e, com o decorrer dos tempos, os pratos de peixe conseguiram pela qualidade e sabor o merecido lugar de destaque.

A passagem da caldeirada – preparado nascido e desenvolvido num contexto piscatório pobre, insista-se – a prato apreciado por todos os grupos sociais, digno de entrar em livros de cozinha conceituados, deu-se no início do século XX, em paralelo com a valorização das especialidades locais, por todo o país. E, como nenhuma refeição fica completa sem sobremesa, eis que Aveiro produziu igualmente um dos mais apreciados doces supostamente de origem conventual, os ovos-moles, cujas receitas homónimas são muitas, embora utilizando proporções, ingredientes e técnicas nem sempre semelhantes. Nesse caso, delas há notícias desde o século XVII, embora inicialmente sem se associarem à cidade de Aveiro.



Artigo recebido em abril de 2014. Aprovado em maio de 2014.

