

A Culinária de Papel na Casa do Outeiro

Fundo: Arquivo Privado da Casa do Outeiro

Arquivo Municipal de Paredes de Coura

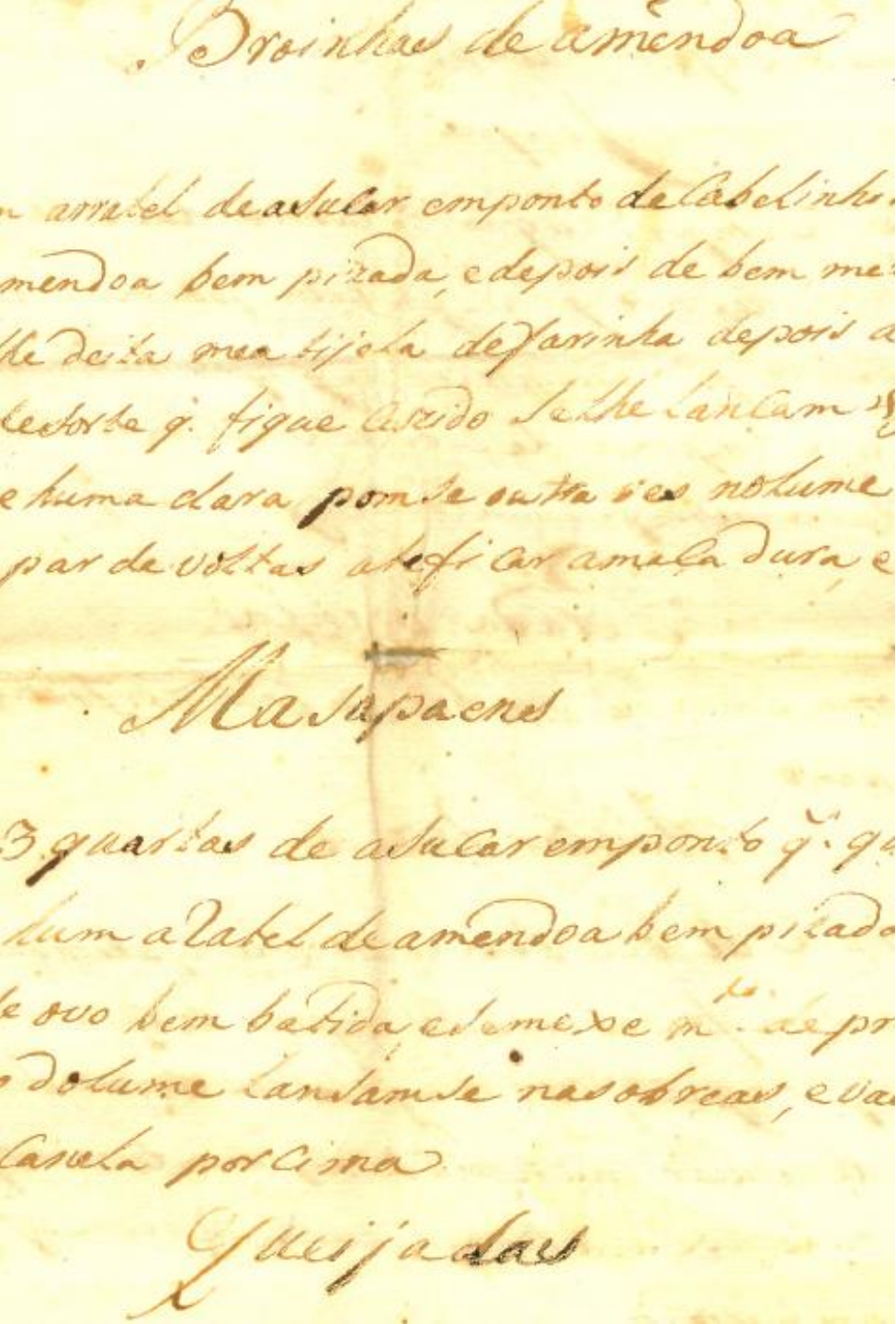
Sandra Fernandes Morais

Jun/21



Agenda

- Culinária de Papel?
- Livros de cozinha em Portugal
- Interrogando os livros de Cozinha?
- A Coleção da Casa do Outeiro no Arquivo Municipal de Paredes de Coura
- Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro
 - Visão geral
 - Níveis de análise do estudo
 - Algumas Contribuições
 - O que (ainda) não sabemos
 - Para a história a fazer no futuro:
 - Arquivos e a salvaguarda da culinária de papel



Culinária de Papel?

“Todo o material impresso sobre a arte de cozinhar e/ou relativo às diferentes cozinhas e culinárias existentes”.

Laura Gomes e Lívia Barbosa (2004)

Livros impressos, fichas de receitas, revistas, cadernos de cozinha (privados ou de instituições, incluindo livros de crítica gastronómica).

Culinária de papel - fonte importante no âmbito dos estudos da alimentação e para a História da Alimentação.



Livros e Manuscritos de Cozinha em Portugal

Até ao século XX os livros de cozinha portugueses, impressos foram muito poucos.

Além dos livros impressos existem alguns manuscritos importantes, a maior parte provenientes de instituições religiosas quer femininas quer masculinas.

Como se comprovou os cadernos de cozinha anteriores ao século XX são documentos raros.

FORMULARIO

PARA

COZINHA E CÔPA.

COORDINADO,

POR

HEM CURIOSO DA PROVINCIA

DO

MINHO.



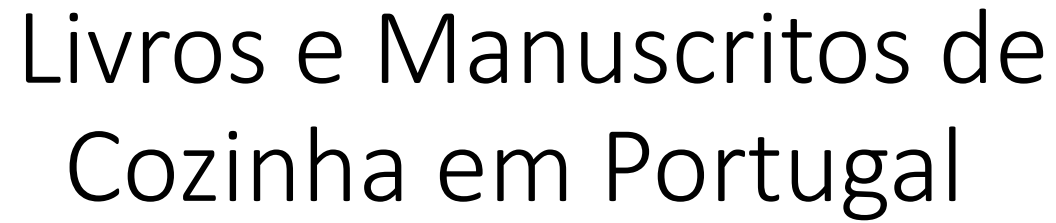
PORTO.

NA TIPOGRAPHIA DE D. ANTONIO HOLDES,
Largo da Batalha N.º 41.

1860.

Livros e Manuscritos de Cozinha em Portugal

1. [Arte de Cozinha](#) de Domingos Rodrigues (1680)
2. [Cozinheiro Moderno](#) da autoria de Lucas Rigaud (1780)
3. [Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros](#) Anónimo (1788)
4. ["Arte do Cozinheiro e do Copeiro"](#) (1841) 1º Visconde de Vilarinho de S. Romão
5. ["Formulário para Cozinha e Copa"](#) (1860) *hum curioso da provincial do Minho.*
6. [O "Cozinheiro dos Cozinheiros"](#) de Paul Plantier (1870)
7. [Manual do Conserveiro e Confeiteiro](#) em Anónimo (1875)
8. [Arte de Cozinha](#) de João da Matta (1876)
9. [Cozinheiro Indispensável](#) (1894). Anónimo
10. ["Cozinha Portuguesa"](#), obra do Pão de Santo António Coimbra (1899).



1. O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal (séc. XVI)
2. Arte de Cozinha ou Methodo de fazer Guizados Mosteiro de Tibães (Séc. XVI/XVII)
3. *Receitas de milhores doces...*, Francisco Borges Henriques (início século XVIII)
4. *Receitas de doces e cosinhados vários* do convento Santa Clara de Évora (Maria Leocádia do Monte do Carmo)- 1729
5. *Livro de receitas de Cozinha...* Frei Manuel de Santa Teresa (séc. XVIII)
6. Livro de receitas, cosmética e mezinhas (atribuído às freiras Visantinas- séc. XVIII)
7. *Compilação de Receitas do Convento de Odivelas – atribuído a Carolina Augusta de Castro e Silva- Finais do século XIX).*

Interrogando os livros de Cozinha?

- Quem escreveu o livro de cozinha?
- A quem se destinava?
- Onde e quando foi produzido ?
- Com que finalidade foi escrito?

Advertências.

- Os Livros de cozinha, especialmente manuscritos, são frequentemente anônimos e não datados.
- São muitas vezes inspirados ou copiados de outros livros.
- As receitas foram normalmente praticadas antes de serem escritas (não necessariamente pelo autor do documento que se analisa).

Interrogando os livros de Cozinha?

- Os livros de cozinha são textos prescritivos e não constituem evidência da “culinária real”.
- Comentários, correcções a uma receita, ou aditamentos, são provas positivas de que alguém interagiu directamente com o texto e realmente cozinhou a receita.
- Ao ler nas entrelinhas das receitas podem oferecer outros dados relevantes (questões de género, classe, poder de compra, etnia, raça, influência religiosa etc).
- Albala, K. (2012).



A Coleção da Casa do Outeiro/AMPC

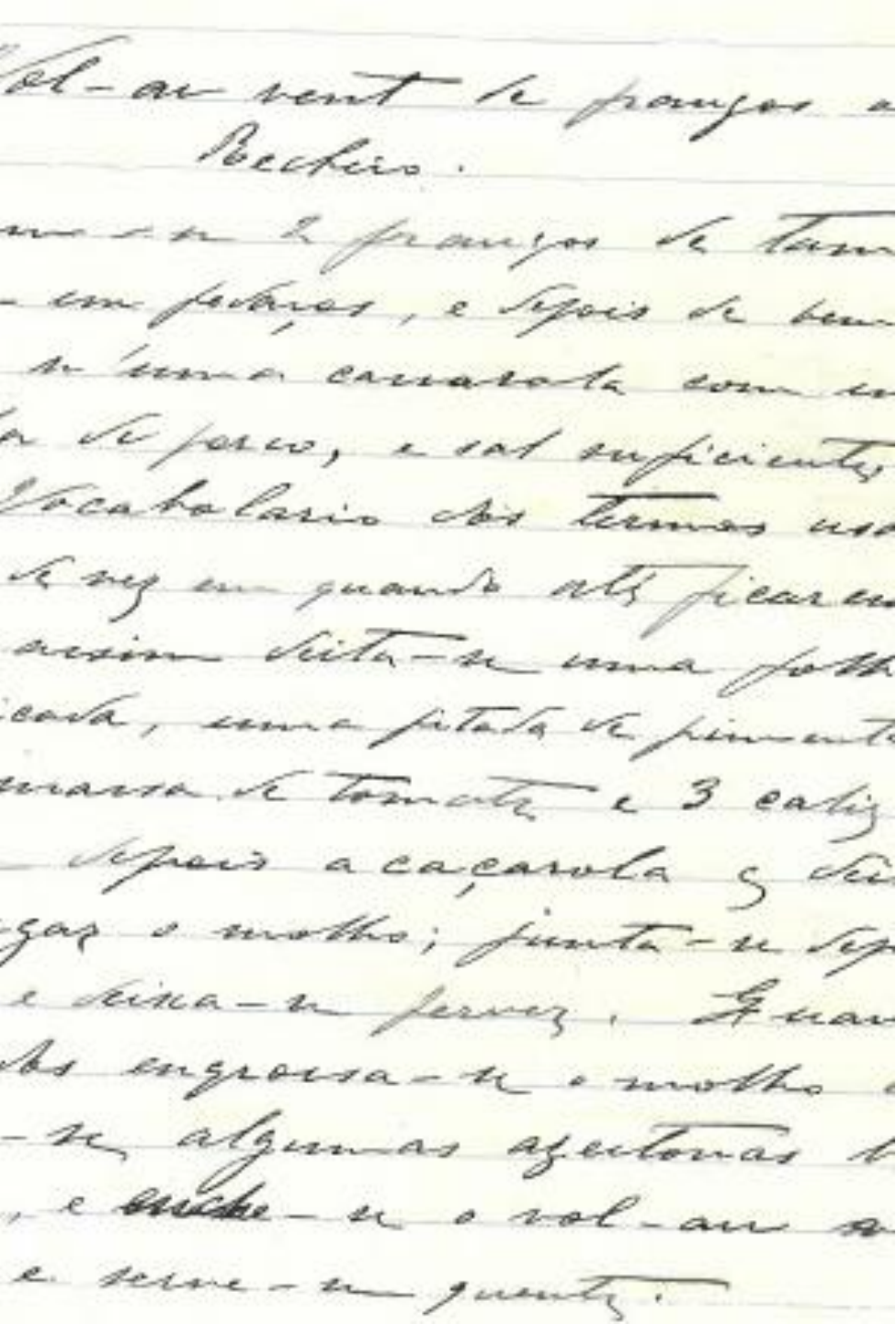
- A Casa do Outeiro é uma casa senhorial minhota que pertenceu a uma família abastada e foi residência dos Viscondes do Peso.

Sobre história da família=> Gomes (1995/7) e Cunha (1909).

- D. Maria Luísa de Castro Sousa e Meneses de Abreu e Antas, foi a doadora da propriedade, no ano de 1982, ao Município de Paredes de Coura e à Diocese de Viana do Castelo. Em 1992 o Município adquiriu a totalidade da propriedade.
- Este Arquivo Privado inclui, documentos patrimoniais ligados à gestão dos bens, vasta correspondência dos membros da família, coleções de fotografias, postais ilustrados e cartões de visita. Contém plantas, desenhos, apontamentos genealógicos, livros e revistas e cadernos manuscritos de receitas culinárias.

Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- Três cadernos manuscritos de receitas culinárias e uma folha com apontamentos manuscritos sobre uma preparação culinária.
- Não se encontram datados . [Séc. XVIII]; [Séc. XIX]; [Séc. XX]
- Desconhece-se a autoria
- Bom estado de conservação e perfeitamente legíveis apesar dos sinais de uso e de manuseamento..
- No seu conjunto totalizam 138 receitas (doces, salgados, conservas, mezinhas , remédios e utilidades domésticas)



• Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

Aspetos materiais:

- O primeiro caderno e mais antigo está incompleto (12/14), apresenta um papel mais antigo de folhas lisas.
- Os dois cadernos mais recentes foram escritos em papel pautado
- Tinta e instrumentos de escrita diferentes. Cada documento apresenta caligrafia com características diferentes.
- Autores hábeis na escrita: Escrita regular no traçado das letras, homogeneidade de tamanho, respeito à pauta ou linhas imaginárias, inclinação regular (à direita).
- Letra cursiva, com muitas palavras unidas entre si, algumas situações de poligrafia, muitas abreviaturas (para poupar espaço e tinta)- aspetos que dificultam a leitura

(Pindim de Pincigu

atet de casca de laranja
3 águas, fize-se e passa
de assucar em ponto d'esp
meio quarto d'amenção de
luzes alguns dias, tira-
punta-se 15 gemas d'ovos, a
gado tiram-se e deica-se a
e mantiga e mais as f

- Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- Quem escreveu?

Não há assinaturas, mas cada documento tem autoria diferente.

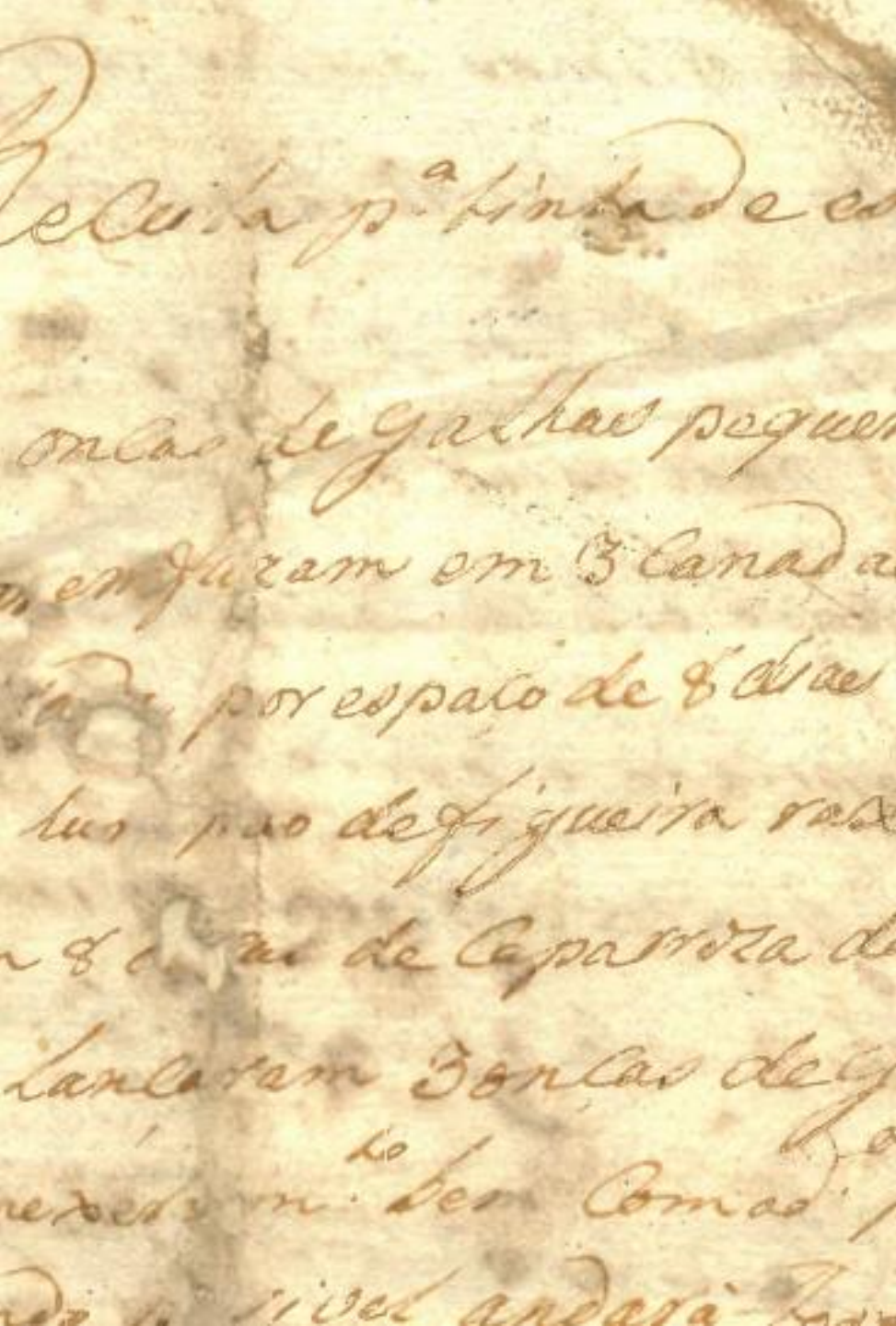
Provavelmente obra das senhoras da Casa do Outeiro, dotadas do saber e dos meios necessários. Comprovado acesso a educação formal (a ultima geração estudou no Colégio de N.ª Sr.ª da Glória), livros, imprensa local e nacional (Fundo da Casa do Outeiro).

Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

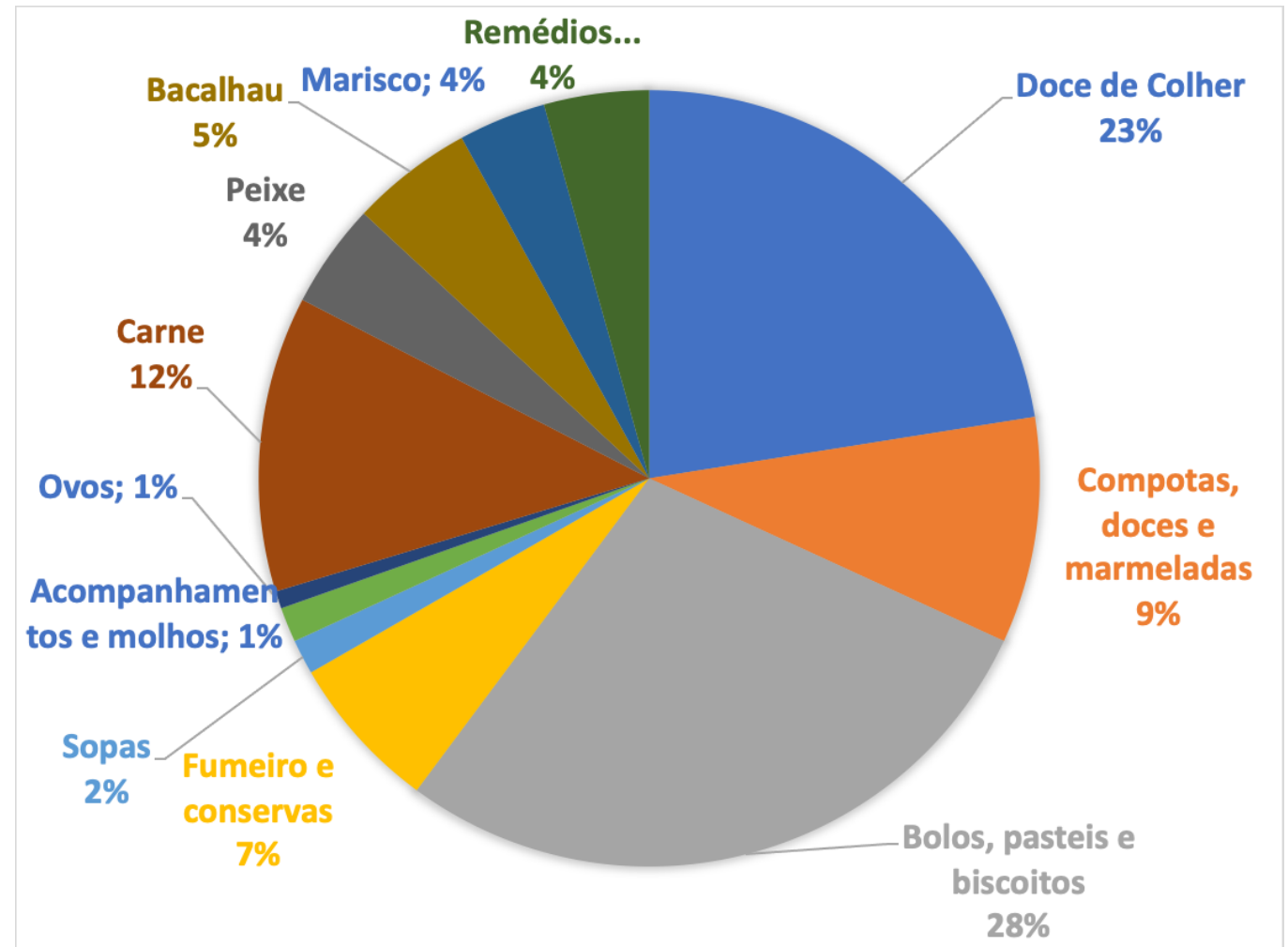
- **Onde?**
- Provenientes da casa do Outeiro, os três cadernos não se encontravam reunidos no momento da recolha.
- **Quando?**
- 1º caderno- provavelmente do início XIX, a compilação de receitas ancorada na tradição culinária da Idade Moderna, MAS incorporando inovações (ingredientes e terminologia culinária).
- 2º e 3º- Transição do século XIX para o século XX,/ início do século XX- (formatação das receitas, utensílios, preparações culinárias).

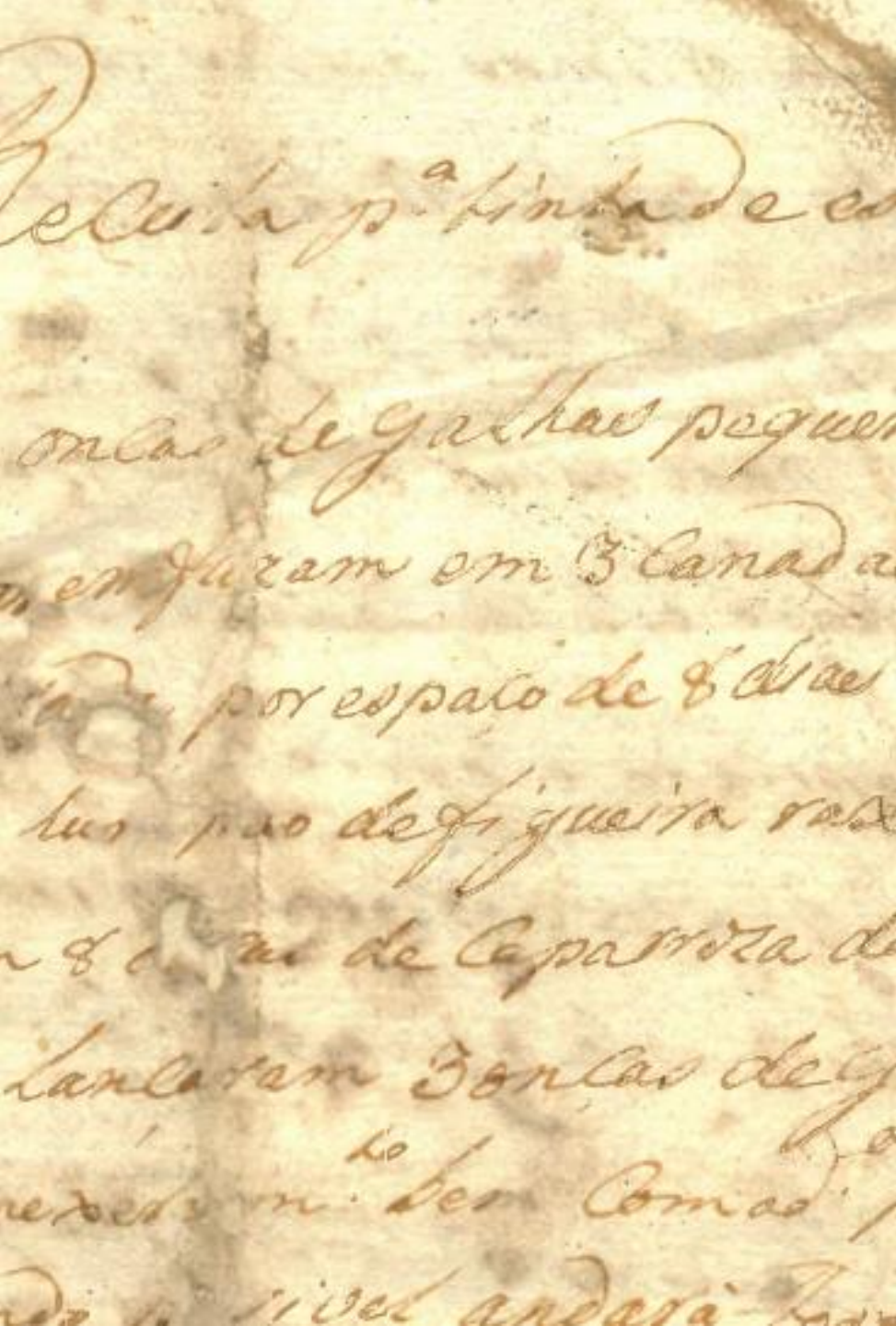
Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- Para quem / com que finalidade?
- Preservar receitas especiais
- Orientar aqueles que estavam ao serviço da casa
- Auxílio na supervisão das atividades domésticas e passagem de testemunho entre gerações.
 - A boa dona de casa novecentista, devia conhecer e atualizar-se nas artes culinárias para melhor “dirigir a casa, cuidar dos seus e cumprir as [funções de representação social da família](#)”. (Vaquinha & Guimarães, 2011)

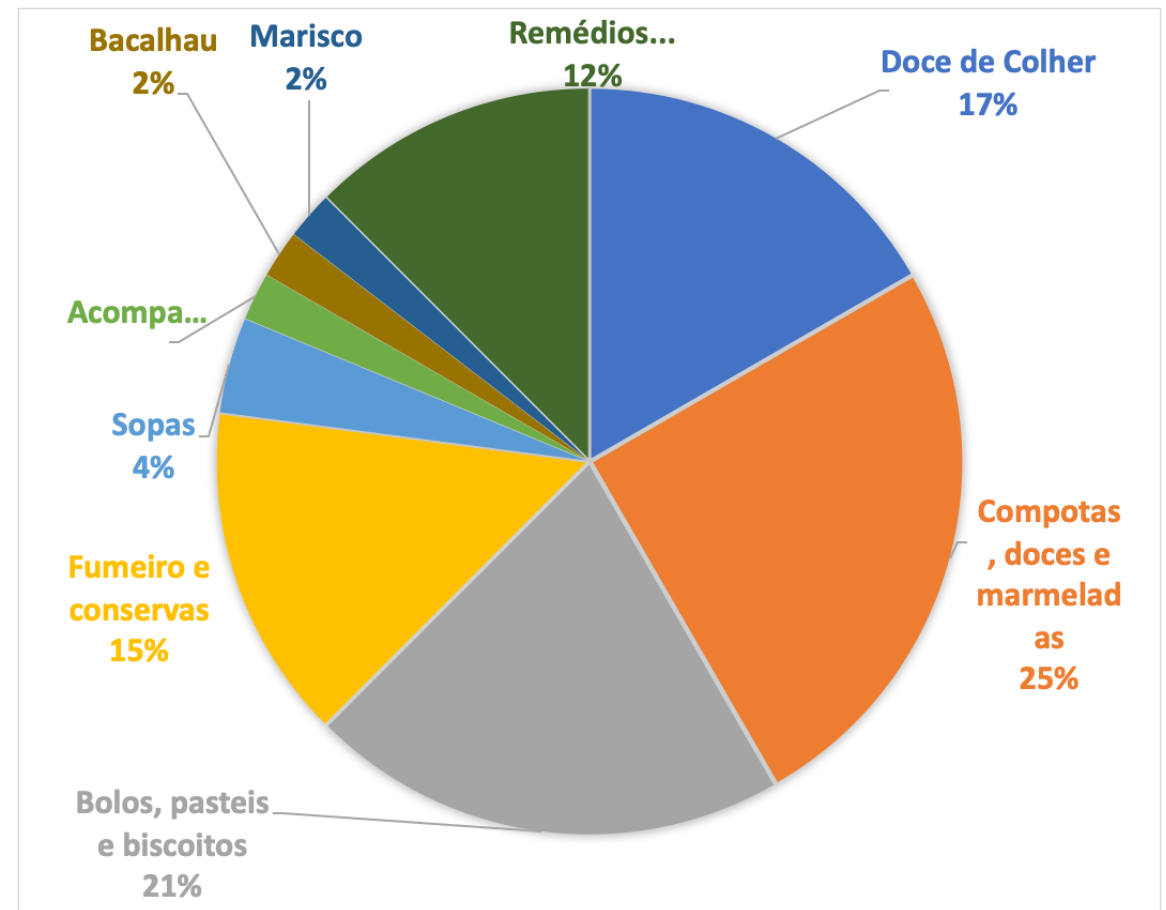


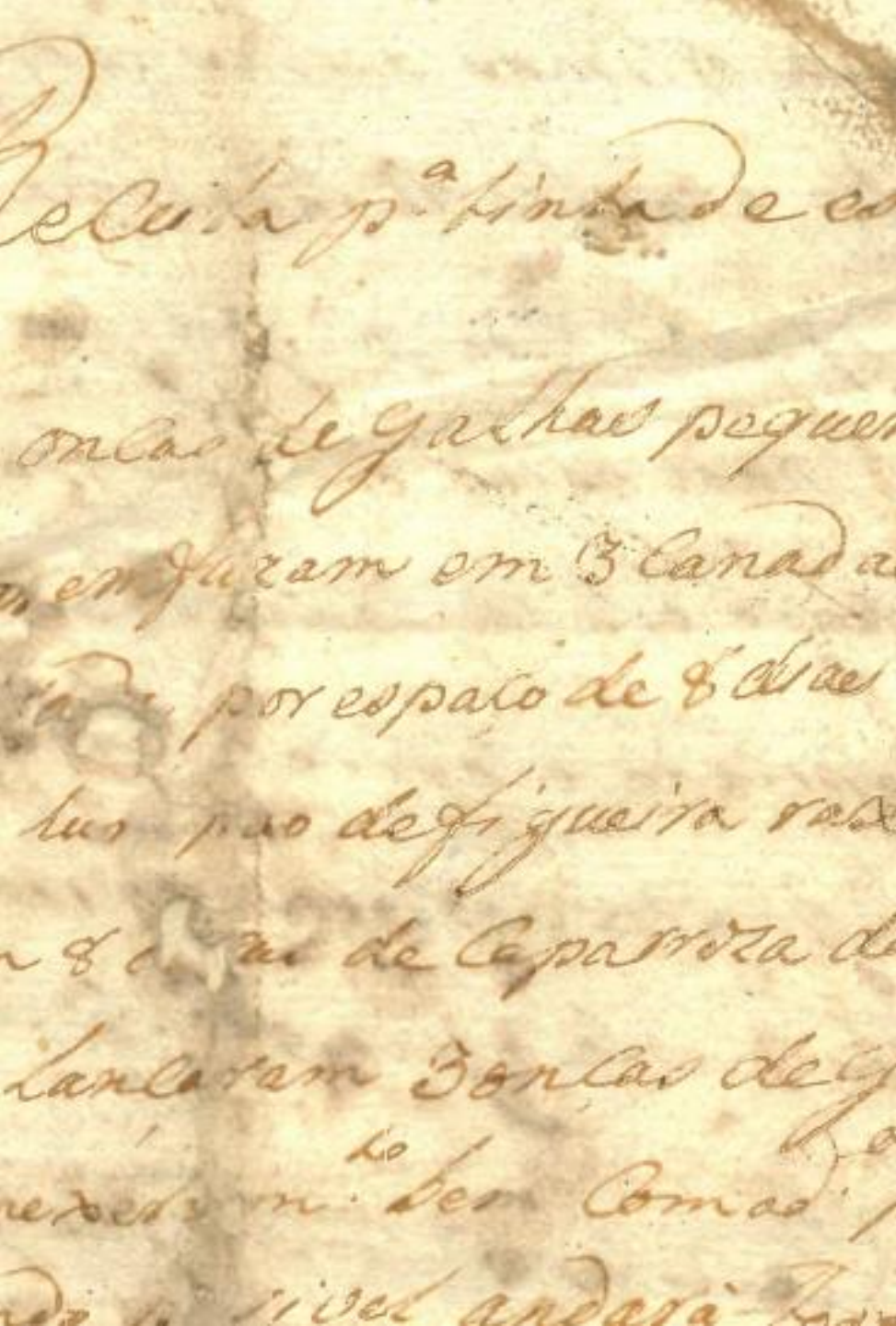
- Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro- Visão Geral



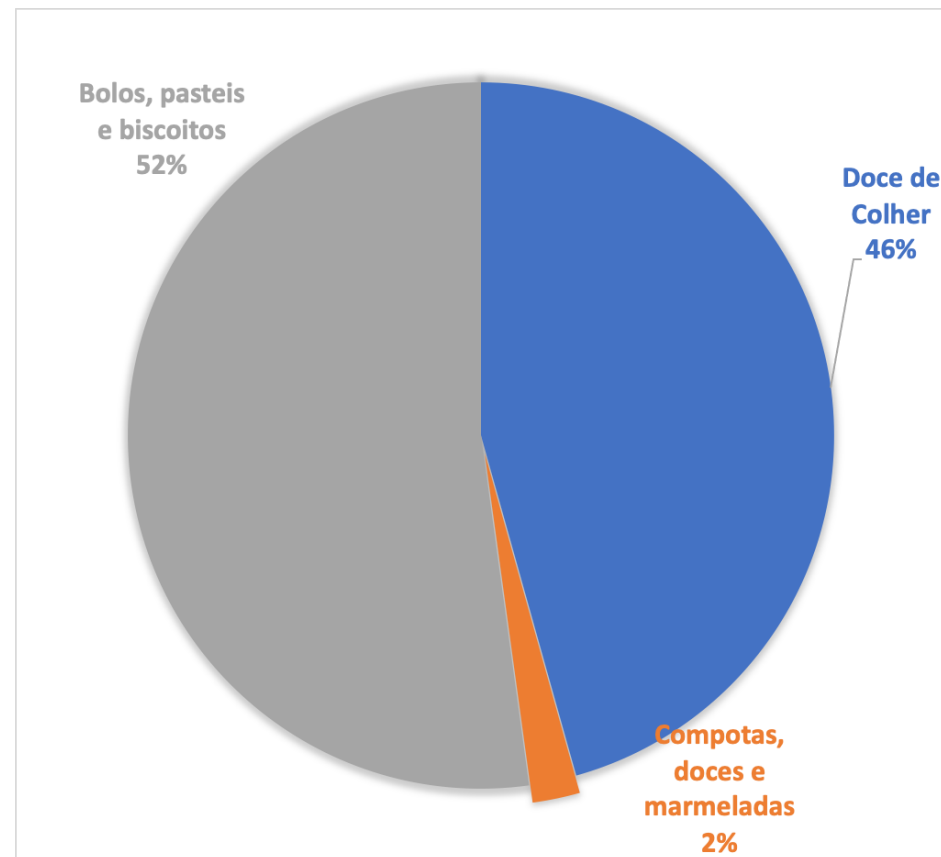


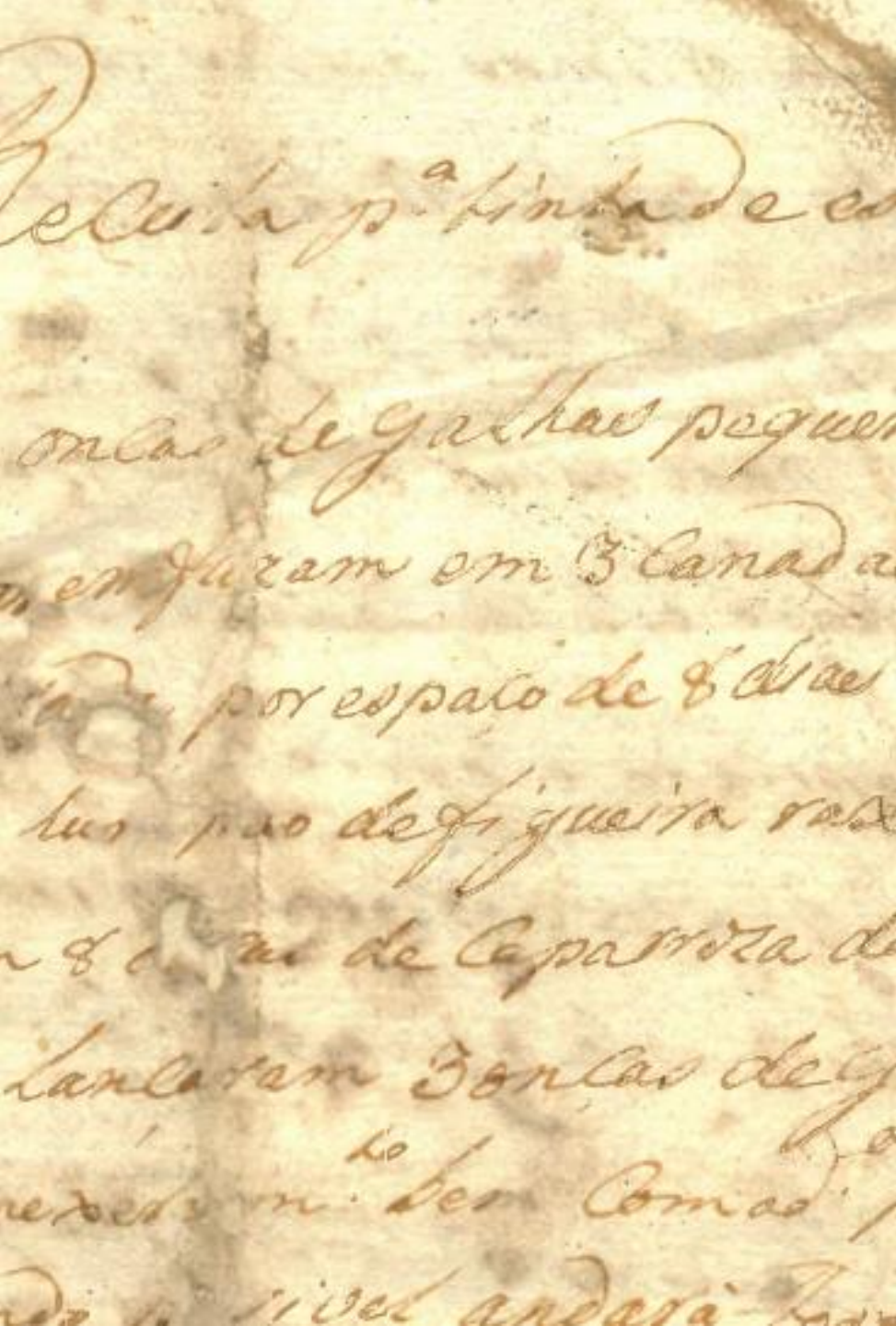
Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro- 1º Caderno



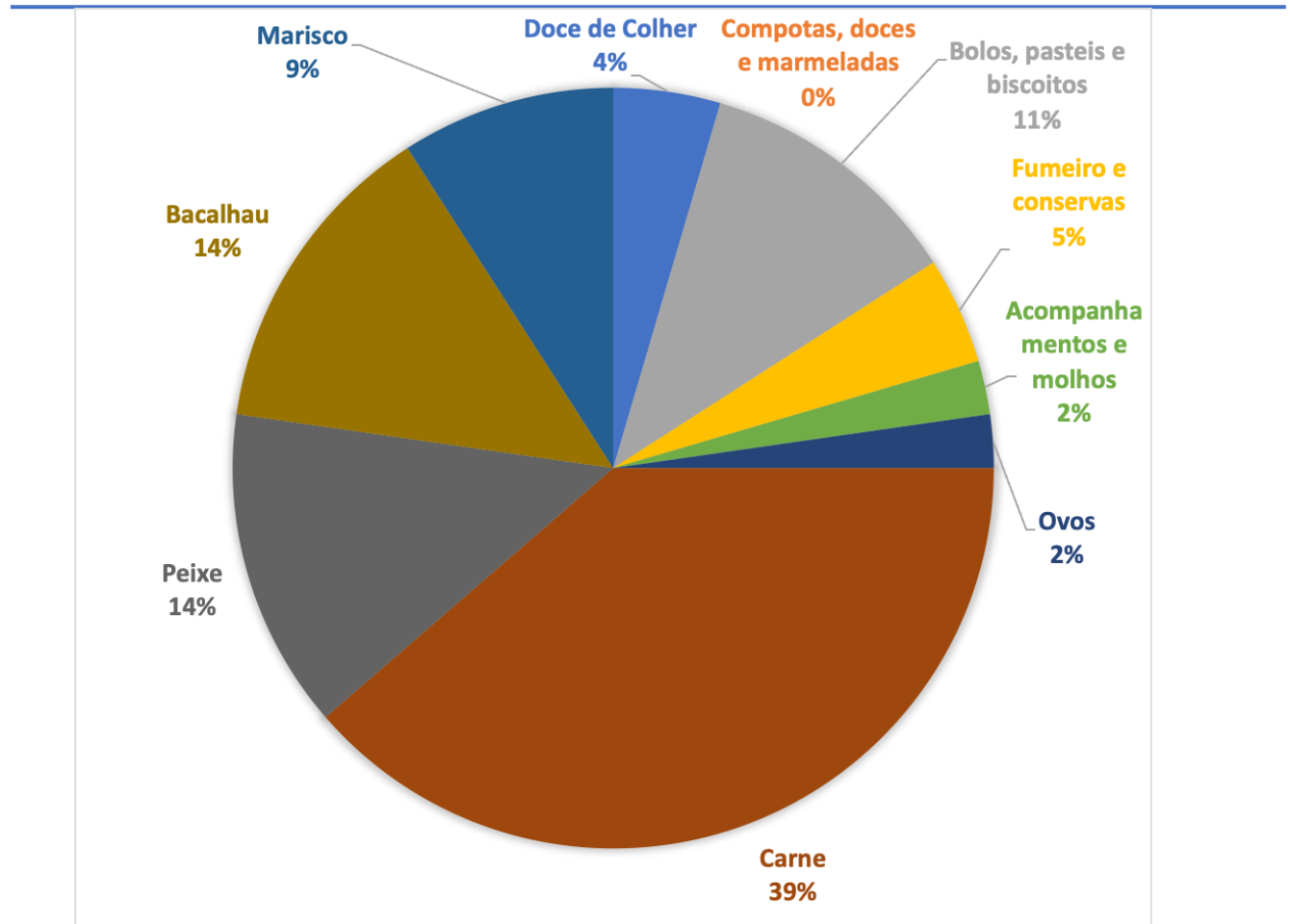


Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro – 2º Caderno





Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro- 3º Caderno



Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro-Níveis de Análise

- Ingredientes e temperos
- Utensílios de Cozinha
- Métodos de cozedura, controlo de tempo e temperatura
- Terminologia culinária
- Pontos de açúcar
- Identificação da origem da receita/ país/ região/ autor
- Influências

Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro- contribuições

- A doçaria enche muitas páginas de registo, representando mais de metade das receitas (60%)
- Doces identitários do receituário português e alguns deles com registos conhecidos desde o século XVI.
- No caderno mais antigo revela muita atenção a receitas para conservação de alimentos.
- 2º caderno , apenas doces e representa mudanças e permanências do hábitos alimentares e nas técnicas
- Coexistência de pratos da cozinha internacional com pratos que hoje classificamos de regionais

Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- Nos ingredientes apresenta-se uma crescente diversidade à medida que os cadernos são mais recentes.
- Na doçaria há uma semelhança muito significativa com diversas receitas do legado de D. Carolina Augusta de Castro e Silva, última freira de Odivelas (20/30)) - requer investigação adicional.
- Influências da culinária brasileira nos ingredientes (arroz de Iguape, sementes Cumari, mandioca, coco fresco), na terminologia, no nome de receitas.
- Anotações atestam que a partilha de receitas entre senhoras era uma prática habitual da época, e que algumas receitas, não foram meros registos nos cadernos, foram de facto confeccionadas

Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- O que ainda não sabemos....
 - Não sabemos quem escreveu. Completar o estudo com outros documentos do fundo da casa do Outeiro)
 - Ao responder a essa pergunta também estaremos perto da datação mais precisa.
 - Entender as influências detetadas e explicar as ligações a outros receituários identificados



Os manuscritos de Cozinha da Casa do Outeiro

- A recolha de receituários do século XX/XXI - útil para investigadores.
- Importância dos cadernos de cozinha familiares/particulares

Fontes e Bibliografia

- Cadernos manuscritos da Coleção Privada da Casa do Outeiro (AMPC)
- Albala, K. (2012). Cookbooks as Sources for Food History. In Jeffrey Pilcher (Eds.), *The Oxford Handbook of Food History* (227–240). Oxford, England: Oxford University Press
- Braga, I. D. (2017). O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII. *Revista Diálogos Mediterrânicos*, 67-88.
- Cândido, G. (2016). *Cinco Séculos à Mesa*. Alfragide: Dom Quixote.
- Gomes, J. A. (1995/97). As Últimas Gerações da Casa de Antas em Rubiães, da Casa do Outeiro em Aqualonga, e da Casa de Vermoim em Paredes de Coura-Portugal. *Cadernos de Arqueologia e Património*, 4/5, 135-159.
- Rêgo, Manuela (coord.). (1998). *Livros Portugueses de Cozinha*. Lisboa: BNP.
- Vaquinhas, I., & Guimaraes, M. P. (2011). Economia doméstica e governo do lar. Em J. Mattoso, *História da Vida Privada (Vol.III) Coord. I. Vaquinhas*. Lisboa: Circulo de Leitores.