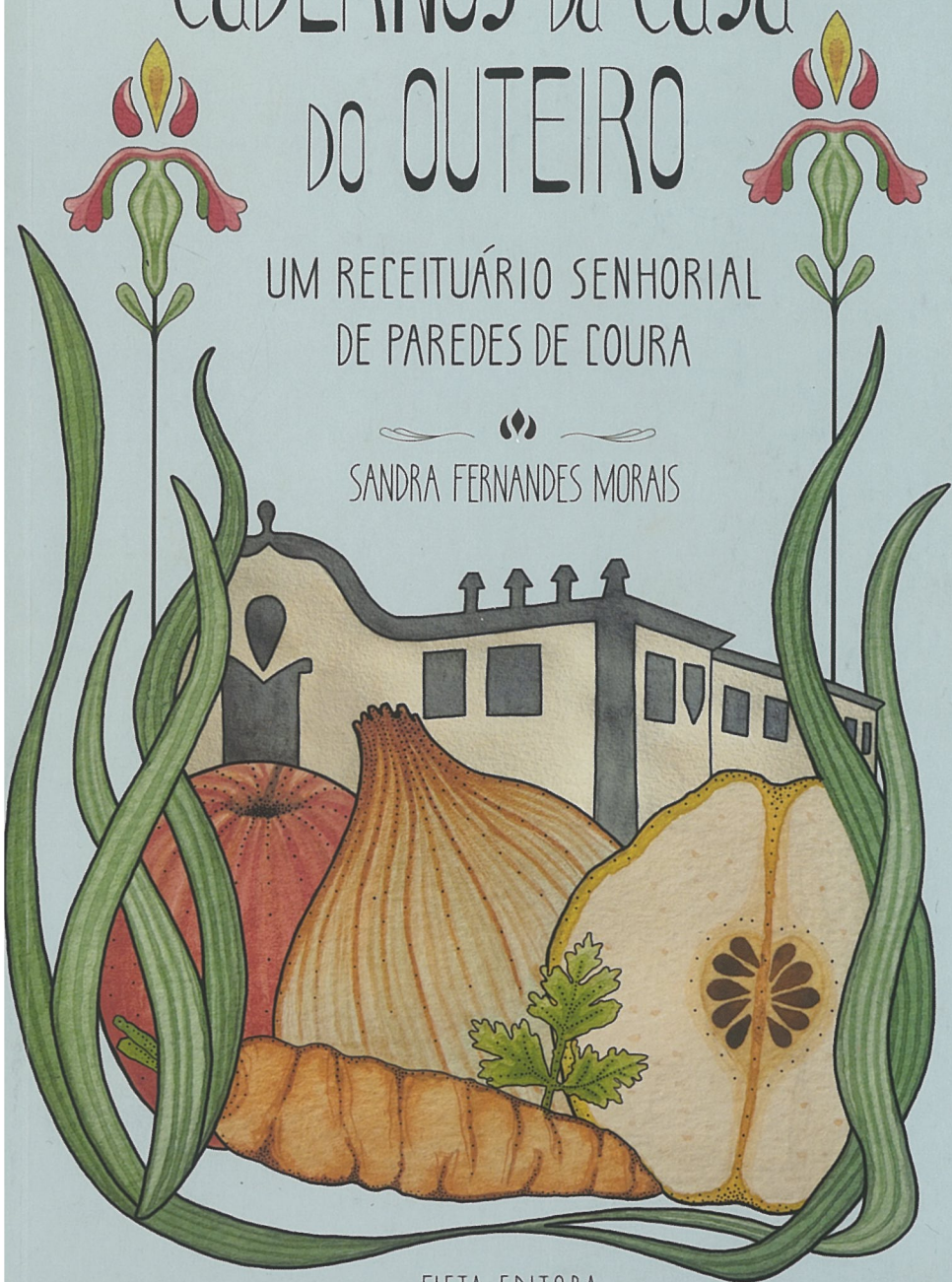


CADERNOS da CASA DO OUTEIRO

UM RECEITUÁRIO SENHORIAL
DE PAREDES DE COURA

— ♡ —
SANDRA FERNANDES MORAIS



FICTA EDITORA

Sandra Fernandes Morais

**CADERNOS
DA CASA
DO OUTEIRO**

UM RECEITUÁRIO SENHORIAL
DE PAREDES DE COURA



FICTA EDITORA

Prefácio

Irene Vaquinhas

Professora Catedrática da Universidade de Coimbra

OS SEGREDOS DA CULINÁRIA DE UMA FAMÍLIA ARISTOCRÁTICA DO ALTO MINHO

Os cadernos de receitas, manuscritos, impressos ou constituídos por um misto de apontamentos e de colagens, organizados de uma forma despreziosa, com objectivos práticos e sem intenções didácticas ou de divulgação, fazem parte dos patrimónios culinários familiares, tanto do passado como do presente. Frequentemente redigidos a várias mãos, numa linha de continuidade entre mães e filhas ou elementos do mesmo agregado doméstico, desvendam hábitos, práticas e preferências alimentares, eventualmente segredos culinários ciosamente guardados ao longo do tempo. Enquanto artefactos culturais revelam-se importantes fontes para a história da vida privada e quotidiana e prestam-se a análises socio-históricas, ajudando a construir narrativas próprias bem distintas das oficiais. Igualmente oferecem uma panorâmica das tendências culinárias dos períodos a que se reportam, possibilitando, por essa via, a recuperação e a salvaguarda de aromas e sabores esquecidos.

A presente obra, editada com o patrocínio da Câmara Municipal de Paredes de Coura, de Sandra Fernandes Morais, subordinada ao título *Cadernos da Casa do Outeiro, Um Receituário Senhorial de Paredes de Coura*, restituí-
-nos, a partir de três caderninhos de receitas de uma família da nobreza minhota, os seus gostos e escolhas alimentares, desde os inícios do século XIX ao dealbar do século XX, ao longo de, pelo menos, três gerações.

Numa escrita deliciosamente nostálgica, a autora transcreve as cento e trinta e oito receitas dos cadernos esquecidos na Casa do Outeiro, fazendo-as preceder por um estudo sobre o acervo culinário recolhido, bem como sobre os utensílios ou os espaços da confecção culinária, em particular as cozinhas. Adoptando como grelha de análise as técnicas da história serial que cruza com dados de carácter qualitativo, de modo a

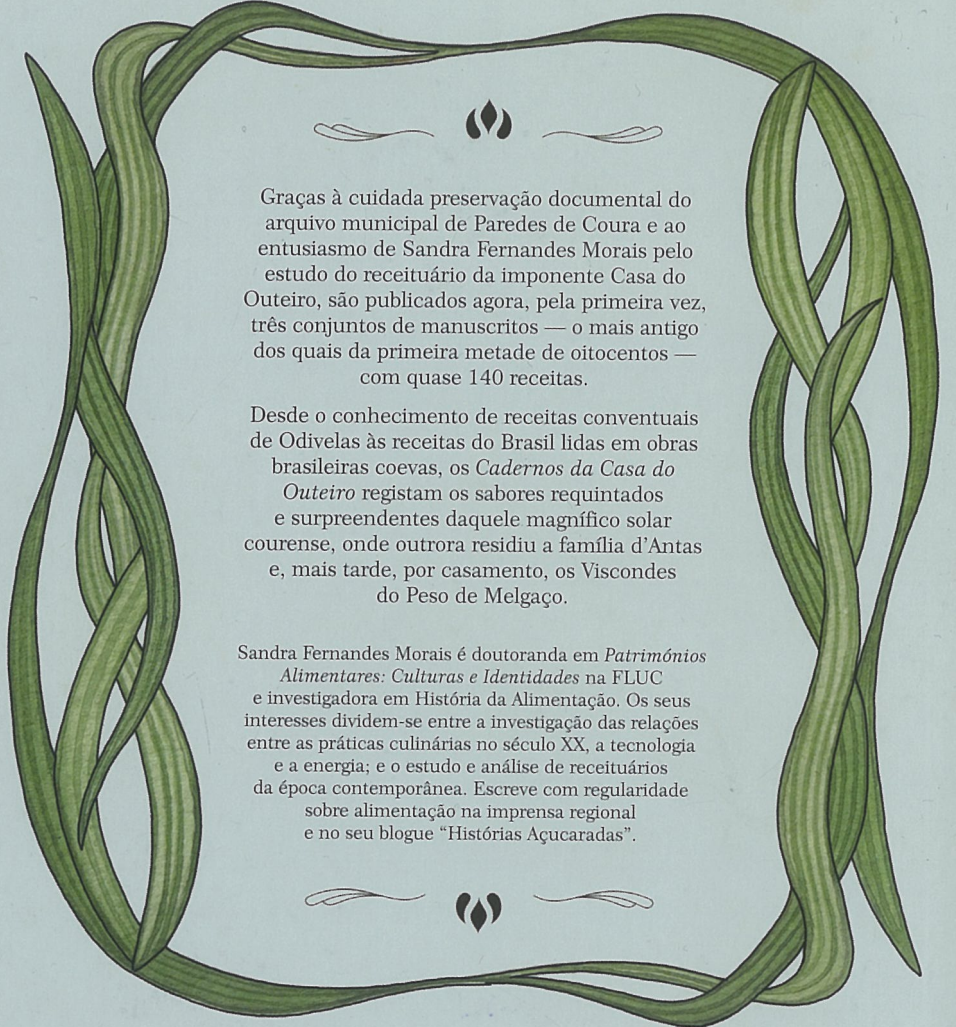
captar a recorrência de alimentos, de ingredientes ou de temperos, evidência os fundamentos da cultura alimentar da família dos Antas, cujos gostos são marcados pelo autoconsumo e por um comércio longínquo.

Longe de estarem limitados aos recursos locais, os receituários revelam miscigenação cultural e influência da culinária de outros países, seja do Brasil, país/colónia com o qual o norte de Portugal mantinha relações estreitas por via da emigração, seja da *cuisine française*, o paradigma da culinária internacional, sofisticada e de elite em oitocentos. Os caderninhos tanto incluem receitas exóticas, a exemplo de queijadinhas paulistas, bolos de mandioca, cocadas, pastéis de arroz ou pudim de coco, como pratos refinados como *vol-au-vent* de frango, pescada ou filetes de linguado *au gratin*, entre outros. Revelam igualmente a forte sociabilidade da elite minhota, estruturada em torno da mesa, dando oportunidade à troca e à circulação de receitas ou ao seu processo de aprendizagem.

Porém, são os doces os principais protagonistas dos livros de receitas da família de Agualonga. Os gostos açucarados são tradicionalmente associados ao universo feminino, bem como a confecção doceira, excepto no que respeita aos confeitores que, em geral, tratavam dos bolos para ocasiões especiais como casamentos. Aliás, como bem observou Gilberto Freyre, o saber culinário no que respeita à doçaria constitui uma espécie de “maçonaria de mulheres”, dominada por segredos e por saberes-fazeres ocultos. O acervo contempla doces e mais doces feitos com pão, frutas, leite, ovos, amêndoa, muitos ensopados em caldas gulosas de açúcar, aromatizadas com flor de laranjeira... Produto energético por natureza, o açúcar é considerado no século XIX um alimento. Só no século seguinte o seu consumo tende a reduzir-se. Quanto ao chocolate, tão presente na doçaria da actualidade, está ausente, não constando dos caderninhos: ao tempo consumia-se como bebida ou como medicamento, sendo reservado para doenças específicas.

Sandra Fernandes Morais não nos traz apenas mais um livro de cozinha. Além da recolha das receitas que evocam memórias gustativas esquecidas do século XIX, levanta questões para se pensar a história da alimentação e os hábitos alimentares.

Um livro de saberes e de sabores que constitui um testemunho sentido de homenagem à gastronomia de Paredes de Coura. Resgata práticas e fazeres que valorizam e perpetuam a culinária do Alto Minho. A ler com ternura e proveito...



Graças à cuidada preservação documental do arquivo municipal de Paredes de Coura e ao entusiasmo de Sandra Fernandes Morais pelo estudo do receituário da imponente Casa do Outeiro, são publicados agora, pela primeira vez, três conjuntos de manuscritos — o mais antigo dos quais da primeira metade de oitocentos — com quase 140 receitas.

Desde o conhecimento de receitas conventuais de Odivelas às receitas do Brasil lidas em obras brasileiras coevas, os *Cadernos da Casa do Outeiro* registam os sabores requintados e surpreendentes daquele magnífico solar courense, onde outrora residiu a família d'Antas e, mais tarde, por casamento, os Viscondes do Peso de Melgaço.

Sandra Fernandes Morais é doutoranda em *Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades* na FLUC e investigadora em História da Alimentação. Os seus interesses dividem-se entre a investigação das relações entre as práticas culinárias no século XX, a tecnologia e a energia; e o estudo e análise de receituários da época contemporânea. Escreve com regularidade sobre alimentação na imprensa regional e no seu blogue "Histórias Açucaradas".

