

OS FORAIS E A ALIMENTAÇÃO NO PRINCÍPIO DO SÉCULO XVI

Lima Reis JP

A leitura dos forais concedidos por D. Manuel I, se nos permite obter informações preciosas sobre géneros alimentares transaccionáveis à data da sua redacção, bem como sobre alguns objectos de uso corrente que, directa ou indirectamente, se relacionam com a alimentação, praticamente não nos diz nada sobre o modo de confecção dos alimentos. Por isso, a reconstituição da culinária dessa época obrigará forçosamente a recorrer a dados contidos noutros documentos que reflectam o que a esse propósito se passava na madrugada do século XVI.

O livro de cozinha da Infanta Dona Maria é o melhor exemplo desse tipo de documentos e constitui um manancial de dados inigualável no que se refere à arte de cozinha tal como se praticava nesse tempo entre os membros da nobreza e aos instrumentos utilizados para a obtenção das ementas que lhes eram servidas. Contudo, a leitura atenta dos forais, onde se determinava o imposto ou portagem que os estranhos aos concelhos deviam pagar ou não pelos produtos que traziam ou levavam para vender, proporciona a descoberta de uma quantidade apreciável de pequenos detalhes que podemos reunir, interpretar e acrescentar ao extenso rol dos que se obtêm pela consulta obrigatória de fontes de informação directamente relacionadas com o tema.

Para tentar demonstrá-lo, servimo-nos aleatoriamente dos forais da Vila de Frossos, concedido por D. Manuel I em 22 de Março de 1514, e de Barcelos, concedido por D. Manuel I em 7 de Agosto de 1515, tentando encontrar neles alguns elementos novos susceptíveis de ser incorporados no conhecimento limitado que temos de tudo o que diz respeito a géneros vulgarmente utilizados em preparações culinárias, instrumentos de cozinha e outros que com eles se possam relacionar.

Desde logo, no foral de Frossos, encontramos pagamento de portagem para “todo o trigo, centeio, cevada, milho painço, aveia e de farinha de cada um deles e assim de cal ou de sal ou de vinho ou vinagre e linhaça e de qualquer fruta verde entrando melões e hortaliça e assim de pescado ou marisco”.

É notório que o milho graúdo que veio da América ainda não estava nas preocupações do legislador, embora a sua plantação no país, segundo Joel Serrão, date de 1502. Também se pode constatar que todos os cereais enumerados podiam ser transformados em farinha e, assim, utilizados quer no fabrico de pão de espécie ou de mistura, quer na confecção de papas, quer ainda para encorpar algumas preparações culinárias.

Curiosamente, o melão, provavelmente muito diferente em tamanho e sabor do que aquele que hoje consumimos e, provavelmente, muito mais próximo do pepino, não parece fazer parte da fruta, embora, tal como as hortaliças não discriminadas, se lhe associe e constitua um bem alimentar de uso comum na época. A esse respeito o foral de Barcelos é muito mais esclarecedor e estabelece uma barreira indiscutível entre fruta verde e o que se lhe segue: “E da carga maior de laranjas, cidras, peras, cerejas, uvas verdes e figos e por toda outra fruta verde meio real por carga maior e outro tanto de alhos secos, cebolas e melões e hortaliça”. Saliente-se que a laranja aqui referida ainda deveria ser a variante azeda dado que Vasco da Gama apenas chegara da sua viagem há cerca de quinze anos o que não daria tempo à disseminação do plantio da variedade doce e subsequente comercialização.

No que à fruta seca diz respeito o foral de Frossos particulariza que se pagarão “três reais por carga maior de toda a fruta seca, castanhas e nozes verdes e secas e ameixas passadas, amêndoas, pinhões por britar. Avelãs, boletas (o mesmo que bolotas e ainda hoje em uso com a mesma grafia), lentilhas e de todos os outros legumes secos e das outras cargas a esse respeito e assim de cebolas secas e alhos porque os verdes pagarão com a fruta verde um real”.

As castanhas e as bolotas podiam ser moídas, transformadas em farinha e utilizadas no fabrico de uma espécie de pão de recurso quando os cereais escasseavam ou preparadas cozidas ou assadas. Da transformação da castanha pilada em farinha e utilização subsequente sobreviveram até à actualidade as falachas transmontanas. As lentilhas e outras leguminosas secas consumiam-se guisadas ou cozidas com hortaliças

em caldos (apistos) mais ou menos espessos. Uvas passas, ameixas secas, avelãs, amêndoas, nozes e pinhões, como podemos constatar, também faziam parte dos hábitos alimentares daqueles tempos.

Os peixes e os mariscos são citados pelo conjunto e não merecem diferenças de tratamento. O mesmo não se verifica no foral de Barcelos onde encontramos em lugar de destaque algumas espécies, nomeadamente, lagosta, lampreia e enguias ou eirós (yrizes), que parece terem merecido o apreço constante da nobreza e do clero através dos tempos, embora o povo a elas tivesse acesso porque não lhe estava vedado pescar “à cana, à linha ou à mão”, nem por isso pagava “direito algum”.

Sobre o “pescado de água doce” legisla-se que “até meia arroba não se pagará portagem, nem o farão saber assim da venda como da compra, sendo somente trutas e bordalos e daí para baixo”. O texto permite assim que acrescentemos mais duas qualidades de peixe à ementa comum dos nossos antepassados: trutas e bordalos, espécies que raramente são citadas em documentos diferentes dos forais.

Importa registar que a lampreia é o único animal aquático que mereceu receita no livro da Infanta Dona Maria, mas é certo que muitos dos outros constituíram também parte importante da alimentação e eram consumidos em maior ou menor quantidade por todas as classes sociais. Tal como hoje, o modo de o cozinhar era variado e podemos registar o assado, a fritura, o cozido e o escabeche como procedimentos habituais para obtenção do produto final que, para os mais abastados, poderia ser diferente, quer pelo modo agressivo como era temperado pelos cozinheiros que tinham ao serviço, quer pela sua utilização na confecção de empadas e outras composições culinárias. Tudo leva a crer que a fritura, depois do peixe passado por farinha ou farinha e ovo tenha sido um processo comum para o seu preparo.

Ainda sobre a lampreia o foral de Barcelos é elucidativo no que respeita a um dos seus modos de captura: a estacada. Tal como a palavra indica, vedava-se parte do rio com estacas de madeira e capturava-se a lampreia na zona delimitada. Essa modalidade de pescar tinha lugar desde o princípio do ano até à Páscoa e algumas vezes era feita de noite à luz do candeio. “Os candeiros e cortiça e lenha”, “para alumiar de noite a dita pescaria e se aquecerem” eram da responsabilidade do senhorio que arrecadava três partes das espécies capturadas e concedia uma aos pescadores.

No que à carne diz respeito o foral de Frossos não entra em minudências sobre os animais para transacção nem sobre o processo de abate e compra que ocorria no açougue e cita apenas “gado vacuum de qualquer tamanho”, o que parece subentender transacção de vitelos para consumo e de vitelas para criação, e ainda, porco, carneiro e “todo o outro gado miúdo”.

O seu homólogo de Barcelos vai mais longe e inclui explicitamente cabra, bode, ovelha, cervo, corço, gamo, cordeiros, borregos, cabritos, porcos, porcas e leitões, com o subtítulo marginal de gados, e coelhos, lebres, perdizes, patos, adens (patos bravos), pombos, galinhas e todas as outras aves e caça, com o subtítulo marginal de caça. Acrescenta que da carne que se comprar no talho ou enxerca (provavelmente o local onde se cortava a carne das reses para secar e preparar com o intuito de a conservar para utilização ulterior) não pagará nenhum direito. O mesmo não acontecia com o toucinho e a marrã (presunto) inteiros que pagavam um ceitel, excepto no caso de se encontrarem já encetados, porque esses, tal como os anteriores, não pagavam nada. Além da grande variedade de mamíferos e aves susceptíveis de acabar na panela ou no espeto do cidadão comum, ficamos a saber que a carne, depois de se ter abatido e desmanchado o animal, podia, tal como hoje, ser comprada no talho em porções e que as variedades seca ou fumada participavam nas ementas e, como seria de esperar, eram de utilização corrente.

Continuando no foral de Frossos podemos ler que a “portagem se não pagará de todo pão cozido, queijadas, biscoito, farelos, nem de ovos, nem de leite, nem de coisas dele que sejam sem sal”. Por outro lado, pagarão “oito reais por carga maior de azeite, cera, mel, sebo, unto, queijos secos, manteiga salgada, pez, resina, breu, sabão e alcatrão”.

Surgem-nos aqui enumeradas na sua globalidade as gorduras usadas na confecção dos alimentos, manteiga, unto e azeite; os ovos, os produtos lácteos, nomeadamente o queijo seco, e o mel que com maior ou menor frequência integravam a alimentação da época. As queijadas, conhecidas pelo menos desde 1220, dado que aparecem, nestes forais e em muitos outros, assinaladas entre pão e biscoito, poderiam ser massa de trigo com leite ou natas e constituiriam um antepassado possível do nosso bico de pato.

O sabão, como a vassoira, são nomeados em ambos os forais e assumem-se como os únicos instrumentos de limpeza susceptíveis de utilização no asseio de uma cozinha, embora com imaginação lhes possamos juntar os panos para limpeza de trens e louças que poderiam encontrar-se entre “os panos de lã, linho, seda e algodão, de qualquer sorte que fossem, assim delgados como grossos”, e que estavam à disposição dos compradores no rossio da localidade.

Ainda no foral de Frossos podemos ler: “E da dita maneira de oito reais a carga maior se levará e pagará por todas as mercadorias, especiarias, boticárias e tinturas e assim por todas as suas semelhantes”.

Especiaria, na época, era uma designação que englobava todos os aromatizantes usados para temperar e, portanto, não permite particularização. Porém, o foral de Barcelos vai mais longe que o de Frossos e por ele ficamos a saber que no concelho se pagará “por pimenta ou canela e por toda especiaria e por ruibarbo e todas as coisas de botica e por açúcar e por todas as conservas dele ou de mel e por vidro e coisas dele que não tenham barro e por estoraque (bálsamo de aroma semelhante ao ácido benzóico e arbusto que o produz) e por todos os perfumes ou cheiros ou águas estiladas”. Assim, ficamos informados que se transacionavam recipientes de vidro, conservas em açúcar e mel e se utilizavam vulgarmente como condimentos, além de variadas ervas aromáticas, pimenta e canela.

Sobre os utensílios utilizados à mesa ou na cozinha os forais a que nos referimos não são tão generosos na informação prestada como o são em relação aos géneros negociáveis, contudo, sabemos pelo foral de Frossos que “por carga maior de qualquer telha ou tigela e outra obra e louça de barro ainda que seja vidrada e do reino e de fora dele se pagarão” três reais, e outro tanto “por carga de todas as arcas e de toda a louça e obra de pau lavrada e por lavar”. Curiosamente, a louça de barro vem designada no subtítulo marginal do documento por “telha e malga” e esta última não surge no texto. A explicação, vamos encontrá-la no foral de Barcelos que estipula pagamento para malga e qualquer outra obra vidrada. Deste modo tigela e malga difeririam pelo menos no acabamento que lhes era dado e provavelmente na forma e dimensão. Da louça de pau só ficamos a saber através do confronto dos textos que incluía gamelas.

No foral de Barcelos, mais completo e pormenorizado, encontramos ainda pagamento de portagem para mós quer fossem de “moinho ou atafona”, quer fossem “mós de mão para pão ou mostarda”, o que nos permite conjecturar sobre o seu uso para transformação domiciliária de cereais em farinha e para obtenção de mostarda em pó para tempero dos alimentos.

Para finalizar registamos que em Frossos também se comerciavam “coisas feitas de esparto (gramínea empregue na confecção de capachos, cordas e esteiras) palma ou junco assim grossas como delgadas e assim de tabua (monocotiledónea, herbácea da família das tífáceas que cresce em terrenos alagadiços e com a qual se podem fazer esteiras que têm a mesma designação) ou funcho.

O funcho, também conhecido por erva-doce, poderia usar-se como aromatizante dado que ainda hoje é utilizado como tal sobretudo para temperar pratos de peixe. No texto do foral surge a par de outras espécies vegetais usadas com finalidade diferente o que leva a pensar que o legislador se quer referir não a uma planta aromática com utilização culinária, mas a outra com finalidade diversa, talvez ao funcho gigante, conhecido por férula, de onde se obtinham varas para açoite e, dada a sua flexibilidade, para outros fins e diferente propósito. O foral de Barcelos não o cita e limita-se a enumerar, “palma, esparto, junça ou junco” dando-lhes como finalidade fazer deles “empreita”, nomeadamente, “alcofas, esteiras, seirões (seyroeis), açafates, cordas” e estipula o pagamento “das obras e coisas que se fizerem da dita palma e esparto”.

Acrescentemos que das cargas enumeradas no texto, a maior ou cavalari equivalia a 10 arrobas, a carga menor ou asnal a 5 arrobas e a carga costal a 2 arrobas e meia. Dado que a arroba valia 32 arráteis, isto é 14,788 kg, um cavalo transportava cerca de cento e cinquenta quilos, um burro, setenta e cinco, e o cidadão comum podia alombar com trinta e sete. Esta capacidade de transporte imputada aos carregadores ilustra bem a intensidade do esforço físico continuado que era pedida aos trabalhadores da época e justifica cabalmente os cálculos que têm sido feitos para as suas necessidades energéticas que hoje parecem exorbitantes. Apesar disso, alimentos capazes de satisfazê-las de modo equilibrado não faltavam nos locais de venda e a leitura dos forais mostra-nos claramente que o recurso a pão de todos os tipos, cereais, leguminosas, hortaliças, leite e derivados, ovos, carne e peixe dos géneros mais variados, fruta sortida e até compotas de mel e açúcar, era possível. Assim, como ainda hoje sucede, desde que houvesse disponibilidade económica, gosto abrangente e capacidade imaginativa para variar a ementa a alimentação poderia ser tão saudável como actualmente preconizamos.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. António de Morais Silva. Novo dicionário compacto da língua portuguesa. Editorial Confluência, 7a Edição, 1992.
2. António Tavares Simões Capão. Carta de Foral da Vila de Frossos. Paisagem Editora, 1a Edição, 1984.
3. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. © 2001 by Instituto Antônio Houaiss. Ed. Círculo de Leitores, 2002.
4. José Marques. Os Forais de Barcelos. Edição da Câmara Municipal de Barcelos, 1998.
5. José Pedro de Lima-Reis. Algumas notas para a história da alimentação em Portugal. Campo das Letras, 2008.
6. Livro de Cozinha da Infanta Da Maria. Ed. INCM, 1986.