

DA VIAGEM TRANSATLÂNTICA DO PERU & CENAS DO SEU DESTINO

Lima Reis JP

O peru (*Meleagris gallopavo*) que hoje comemos e se vende inteiro ou à peça já preparado para o seu destino culinário foi, e será ainda em algumas coutadas, uma ave selvagem do leste da América do Norte que, ao tempo da descoberta do continente, já era domesticada pelos Astecas há centenas de anos. Os espanhóis ou os portugueses, no entender do jesuíta espanhol Luís Nuñez, trouxeram-no para a península ibérica no primeiro quartel do século XVI e daqui se disseminou rapidamente a toda a Europa onde, cerca de 1580, já era presença habitual nos festins mais aprimorados.

O mais provável é que tenha sido achado no México, em 1520, pelos comandados de uma das expedições de Hernando Cortés, embora haja quem evoque o ano de 1511. Certo é que o nome pelo qual o conhecemos tem sua origem mais do que provável no topónimo Peru porque no século XVI se acreditava que era daquela região que se exportava a ave para Portugal. Os registos em texto dessa denominação, que viajou célere para a Índia com os nossos marinheiros e por lá se manteve até aos nossos dias, datam de 1524.

Contrariamente ao que aconteceu com outros achados comestíveis oriundos das Américas que só muito mais tarde acabaram por afirmar-se como alimentos apreciados e até indispensáveis, o peru, talvez pela sua imponência, exotismo e sabor, encontrou fervorosos apreciadores da sua carne inimitável e lugar de destaque nos repastos cerimoniais das cortes europeias passando a figurar nas mesas a par dos seus predecessores de grande aparato, nomeadamente, garças, faisões, cisnes e pavões.

Tanto assim que, em 1531, quando o embaixador D. Pedro de Mascarenhas ofereceu, em Bruxelas, ao imperador Carlos V, um banquete destinado a comemorar o nascimento do quinto filho de D. João III, foram servidos, numa sala onde ardia lenha e cana da canela de Ceilão, dezasseis pratos, entre eles, perdiz, leitão, peru, faisão, veado, javali, coelho e lebre, copiosamente regados com vinhos portugueses, espanhóis, italianos, franceses, gregos e húngaros, e a que se seguiam quinze sobremesas variadas onde se destacavam marmelos com açúcar, mel de tâmara, pimenta açucarada e espécies aromáticas das Malucas.

Em 1534, François Rabelais já o menciona como “galinha-da-índia” (Coq d’Inde, Dindon) entre os comestíveis do seu Gargantua e, em 1549, o cabido de Notre-Dame oferece a Catarina de Médicis um banquete onde foi apresentada com a visão faustosa e a possibilidade de degustar, entre outros mimos, sete perus adultos e setenta perus pequenos, factos que atestam solidamente a celeridade da sua incorporação nos hábitos alimentares dos franceses.

Em Inglaterra, talvez porque travassem conhecimento com o peru através dos mercadores vindos do mediterrâneo oriental a quem chamavam mercadores da Turquia, deram-lhe o nome de “turkey” e muito rapidamente o introduziram no rol dos bens alimentares de alto gabarito. Aparece representado em pinturas de meados do século XVI e Shakespeare, cerca de 1600, menciona-o na sua peça Noite de Reis para definir um dos personagens, o que pressupõe que os espectadores tivessem perfeito conhecimento da ave e estivessem familiarizados com o seu modo de impor respeito, inchando o papo e eriçando as penas.

Em Itália, corria o ano de 1570 e já Bartolomeu Scappi incluía o peru no seu receituário de cozinha demonstrando com isso que o seu conhecimento com a ave fora travado pelo menos alguns anos antes.

Em território nacional temos notícia de que foi servido em 1536 durante um banquete oferecido por D. João III e que D. Luísa de Gusmão, mulher de D. João IV, presenteou suas damas com um jantar no Paço (1647) em cuja ementa se incluía peru assado no forno. Claro que nos mais de cem anos que decorreram entre os dois acontecimentos muitos perus se não de ter comido por estas paragens. Apesar disso, é curioso notar que a infanta Dona Maria, que nos deixou o mais antigo registo da culinária portuguesa e que, a avaliar pela data do seu nascimento (1538), tinha seguramente conhecimento da sua existência, não só porque teve oportunidade de saber que o preparavam, mas também de o provar à mesa do Paço na companhia do rei

seu tio, não deixou escrita nenhuma receita para cozinhar peru. Peru viandante que começara a debicar em solo pátrio há menos de vinte anos e já tinha feito as malas para emigrar com passaporte português para o Brasil onde encontraria, anos depois, o missionário jesuíta José de Anchieta (1534-1597) que comprovou o seu local de origem. Mal sonhava o padre, em terras de Vera Cruz desde 1553, que as freiras do mosteiro de Santa Clara o ofereciam como manjar celestial aos confrades da sua ordem por ocasião dos festejos estivais em honra da padroeira enquanto ele, frugal, divulgava a palavra de Deus aos gentios.

No ano de 1646, a propósito de uma lista de gastos com um auto da fé ocorrido em Lisboa, voltamos a ter notícia do seu consumo em território nacional. No “jantar do auto” – talvez porque ver morrer assado abrisse o apetite para ele – consumiram-se, entre muitos outros géneros, três perus. Dado que havia o mesmo número de inquisidores pode pensar-se que as aves se lhes destinavam e inferir que se tratava ainda de um alimento destinado apenas aos intervenientes mais importantes e capaz, portanto, de estabelecer a sua hierarquia.

Cerca de 1679, Bento Coelho, pinta a Criação dos Animais. Entre eles, à mão direita do Criador, o peru destacado pavoneia-se demonstrando bem que foi um dos poucos escolhidos para a representação da génese das criaturas e que esse destaque se devia com certeza à sua grande popularidade entre os potenciais compradores da obra do artista. No ano seguinte, Domingos Rodrigues vê publicado o seu livro de cozinha, o primeiro impresso no nosso país e que seria merecedor justo de êxito editorial duradouro. Nele ensina a prepará-lo, nada mais, nada menos, do que de vinte e uma maneiras. O número de receitas que lhe dedica demonstra o apreço em que a ave era tida no meio da nobreza e grande burguesia da época. Assado, assado e recheado, cozido, guisado, picado para almôndegas e até em arroz, são os modos de preparação sugeridos pelo cozinheiro da corte de D. Pedro II. O peru com arroz, se o animal for velho, ainda subsiste no receituário de Francisco Borges Henriques datado de 1715 (códice 7376 da Biblioteca Nacional, citado por Drumond Braga) e depois desaparecerá quase completamente das sugestões culinárias dos novos mestres de cozinha embora possa garantir que há cinquenta anos atrás ainda se servia como petisco nas casas de pasto de Ferreira do Alentejo.

Cem anos depois do nosso primeiro livro de cozinha surgirá o de Lucas Rigaud, cozinheiro de D. Maria Pia, com primeira edição em 1780. Neste seu *Cozinheiro Moderno*, que, como se realça no prefácio, pretende presunçosamente substituir o livro “defeituoso e inútil” do seu predecessor, o autor subscreverá 31 receitas de peru. Curiosamente, provavelmente pela sua origem francesa e convencimento de que a verdade estaria na mão dos seus ascendentes, deixará escrito que “o peru é uma ave de grande uso, e muito conhecida na nossa Europa, e dizem que viera ela das índias; razão porque os franceses chamam ao macho galo da índia, e à fêmea galinha-da-índia”. Acrescenta que “a sua carne é de muito nutrimento, e é com pouca diferença da mesma natureza da galinha, ou do capão, e produz o mesmo suco. A fêmea tem a carne mais delicada que o macho, e para se comerem, devem-se escolher sempre os novos (nervos no texto da 4ª edição), gordos e bem nutridos: quando passam de ano, tem a carne dura, tenaz, e é de difícil digestão”, e, no acrescento, talvez tenha alguma razão.

Em 1801 Carl Israel Ruders, sacerdote sueco que viveu em Portugal de 1789 a 1802, descreve na sua correspondência de Lisboa, onde ainda eram visíveis os grandes estragos causados pelo terramoto de 1775, a invasão da capital por grandes bandos de perus trazidos pelos criadores com a finalidade de serem vendidos durante a quadra natalícia. O seu relato permite-nos concluir que, embora se diga que foi Charles Dickens (1812-1870), quem contribuiu decisivamente para que o peru se tornasse prato emblemático do dia de Natal, a sua utilização em Portugal durante essa época festiva é anterior ao nascimento do escritor e manteve-se, generalizando-se, até aos nossos dias. Inicialmente era refeição festiva do clero, da nobreza e da alta burguesia e, a pouco e pouco, sub-repticiamente, foi aparecendo, ao menos uma vez por ano, na mesa dos médios e pequenos burgueses.

Hoje, montado em série, vendido escanhoadado, mole e inteiro ou partido em bifes do peito, “alerões” (como gostava Lucas Rigaud), coxões e de muitas outras desvairadas maneiras, encolheu o monco, empalideceu as carúnculas, deixou de enfunar o papo para soprar com força, esqueceu como se arma o rabo, perdeu o encanto e, embora se consuma cada vez mais, apresta-se a ser substituído, no trono natalício e no lugar de honra de outras refeições melhoradas, por viandas mais distintas que lhos usurparão sem refrega e lhe acabarão com um reinado de quase quinhentos anos. Contudo, a sua longa e fantástica viagem através do tempo não terminou e como atrás de tempo, tempo vem, nada nos diz que no futuro não possa readquirir novamente o prestígio que começou a perder quando passaram a criá-lo em massa nos aviários e o obrigaram a expor-se, nu ou esfrangalhado, nas prateleiras frias das catedrais de consumo alimentar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. António José Saraiva. Inquisição e cristãos-novos. 4ª Edição. Ed. Inova Limitada, 1969.
2. Domingos Rodrigues. Arte de Cozinha. Prólogo, leitura, notas e glossário de Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. INCM, 1987.
3. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais. Ed. Terramar, 2001 © Librairie Arthème Fayard, 1996.
4. José Pedro Lima-Reis. Algumas notas para a história da alimentação em Portugal. Ed. Campo das Letras, 2008.
5. Lucas Rigaud. Cozinheiro Moderno, ou Nova Arte de Cozinha. 4ª Edição, Lisboa, 1807. Reprodução fac-similada da existente na Biblioteca Nacional.
6. Luís Filipe Barreto. Damião de Goes. Os caminhos de um humanista. Edição do Clube do Coleccionador dos Correios, 2002.
7. Isabel Drumond Braga. Do primeiro almoço à ceia. Estudos de história da alimentação. Colares Editora, 2004.
8. Isabel Drumond Braga, A herança das Américas em Portugal, Ed. CTT Correios de Portugal, 2007.
9. Rui Rocha. A viagem dos sabores. Ed. INAPA, 1998.