

A HERANÇA INCA

Reis JPL

lima.reis@netcabo.pt

Não sabemos, e provavelmente nunca saberemos, como e quando os portugueses travaram conhecimento com a batata e passaram a utilizá-la como alimento, embora alguns autores admitam que a sua entrada no país se deu pela fronteira com a Galiza depois de os espanhóis terem iniciado e difundido o seu cultivo. O certo é que o nome lhe vem do castelhano “patata” que por sua vez o terá ido buscar, segundo Houaiss, ao falar dos nativos do Haiti: o Taino. Conforme o mesmo dicionarista entrou no léxico português pela mão de António Galvão que a ela faz referência no seu Tratado dos Descobrimentos datado de 1557.

Acredita-se que a batata (*Solanum tuberosum*) tenha desembarcado na Europa em 1534. Originária do Peru, dado que todas as variedades da batata, conforme se pode comprovar pelos estudos de DNA, descendem de uma única variedade de planta originária do sul daquele país, iniciou o seu percurso no velho continente com a categoria singela de planta ornamental. Só a partir de 1570 o seu uso na alimentação humana começou a vulgarizar-se e isso porque, como era cultivada em hortas ou em terrenos de pousio, escapava à dízima e à maior parte dos direitos feudais. Essa enorme vantagem sobre outros tipos de alimentos contribuiu para que os camponeses a adoptassem rapidamente como parte importante da sua alimentação.

O seu cultivo em Portugal terá tido início em meados do século XVI se tivermos em conta o que foi escrito em 1554 pelo autor desconhecido da “Relaçam do descobrimento da Florida”. Afirmava ele que “*bá outra fruta com que se mantém muita gente, e principalmente os escravos, a que chamam batatas, estas se dão já na ilha Terceira deste reino de Portugal, criam-se como inhame, e tem quase o sabor de castanhas*”. Curiosamente a descrição assemelha-se à que Pedro Cieza de León (1520-1554) faz para a batata-doce na primeira parte da sua Crónica do Peru (La Crónica del Peru, 1553): “*...críanse muchas batatas dulces, que el sabor dellas es casi como de castañas y asimismo bay algunas papas (batatas) y muchos frijoles y otras raíces gustosas*”. Sobre a batata vulgar dirá o conquistador e cronista espanhol que “*las papas*”, que compara a “*turmas de tierra*” (túberas da terra), depois de cozidas ficam tão tenras por dentro como castanhas cozidas e pormenoriza acrescentando que não têm casca nem caroço. Contudo, uma das primeiras referências à batata, senão a primeira, foi feita em 1545 por outro cronista espanhol, Agustín de Zarate Cosat, na sua “*Historia del descubrimiento y conquista de la provincia de Perú*”: “*Las viandas que en aquellas tierras comen los indios son maíz cocido y tostado en lugar de pan y la carne de venado es cocinada a la manera de mojama, existe pescado seco y unas raíces de diversos géneros que ellos llaman yucas, camotes y papas*”. Sabemos, portanto, que o conhecimento do tubérculo que viria a revolucionar a história da alimentação do povo europeu data pelo menos da primeira metade do século XVI e que os navegadores espanhóis e portugueses a terão provado no local de origem e até durante as viagens de regresso, mas nada nos autoriza a supor que a população europeia, particularmente portuguesa e espanhola, a tenha cultivado de imediato para seu uso, tanto mais que os médicos da época tinham dela péssima opinião e a consideravam entre outras coisas “*desenxabida, flatulenta, indigesta, debilitante e malsã, adequada apenas ao sustento de animais*”. Certo é que há notícia do desembarque de batatas no porto de Sevilha em 1565 e de uma experiência frustrada da sua utilização em alimentação humana nesse mesmo ano. Sabemos também que voltaram a viajar, acompanhadas de outros tesouros, em 1571 numa embarcação de nome Santísima Madre, e que, em 1573, figuravam entre os produtos comprados pelo Hospital “de la Sangre” em Sevilha destinados a alimentar os doentes internados. O hospital que, à data, experimentava grandes dificuldades económicas, tê-las-á adquirido por preço irrisório explicável pela sua utilização exclusiva em alimentação animal. Surpreendentemente a aceitação dos utentes foi excelente, mas, apesar disso, não levou à difusão generalizada do seu uso em território espanhol. Tanto que, quer no final do século XVI, quer durante todo o século XVII, a batata não se encontra citada nos livros de receitas da época embora alguns escritores espanhóis desse período a mencionem nos seus textos.

Em Inglaterra, supõe-se que Walter Raleigh, em 1585, as introduziu em terras irlandesas, já oriundas da Virgínia para onde entretanto tinham viajado, e que Jonh Hawkins, mercador de escravos, trouxe das Caraíbas para Inglaterra a batata-doce em 1563 ou 1565.

No entanto, será um francês, Antoine Augustin Parmentier, que, duzentos anos depois, convenceria Luís XVI de que a batata vulgar poderia solucionar os problemas alimentares do povo francês. Assim, em Versailles, a 24 de Agosto de 1785, com toda a corte reunida foi servida uma refeição em que a batata rústica se assumia como vedeta. A partir desta cerimónia para o seu lançamento oficial em França o consumo da batata vulgarizou-se e o alimento malquistado e vilipendiado passou finalmente a ter lugar na mesa de nobres e burgueses europeus.

Entre nós, Diogo de Sousa, autor das Cortes do Parnaso que, segundo José Hermano Saraiva, as terá escrito, dados alguns dos acontecimentos a que se refere, entre 1620 e 1630, era conhecedor da existência do tubérculo uma vez que o nomeia nessa poesia. Contudo, dado o modo como o introduz na composição, faz crer que a sua consideração por ele não era grande: “...*Aqui donde me vedes fui escravo e, por não porfiar nem andar na esgrima, sem ter rezão, o negro rosto lavo. Tive (comenta o autor) o conselho então em muita estima e em pago dele dei-lhe uma batata que ele por mimo deu a uma sua prima*”. A batata continuava a ser alimento próprio de escravos ou, no caso, de escravos forros.

Bento Pereira no seu Tesouro da Língua Portuguesa datado de 1647 também se lhe refere. Contudo, a inexistência de qualquer alusão a batatas entre os géneros utilizados por Domingos Rodrigues na sua Arte de Cozinha publicada em 1680, tal como acontece nas obras dos seus confrades espanhóis, obriga-nos a acreditar que, embora fossem conhecidas, o seu cultivo, tal como alvitra o autor da “Relaçam” e o faz supor Diogo de Sousa, se destinou, durante o século XVII, ao uso exclusivo de escravos, pobres e animais.

Receita escrita para gente bem instalada na vida só aparecerá entre 1715 e 1729 registada pela mão de Francisco Borges Henriques. Dá pelo nome de batatada e não passa de um puré grosseiro adicionado com o dobro do peso de açúcar em ponto e amêndoa pisada e, se for feito com nabos, passa a chamar-se nabada. Contudo, ficamos na dúvida se as batatas utilizadas, dados os destinatários, não seriam da variedade doce.

A descrição de Francisco da Fonseca Henriques (1665-1731) na Âncora da Saúde (1721) faz crer nesta segunda hipótese: *As batatas são raízes de umas plantas que se cultivam nas nossas ilhas. São quentes e húmidas, como se vê da doçura e succulência que têm... Delas se faz a batatada, que é doce de bom gosto. As batatas do Brasil, para onde se levaram das Ilhas, são mais secas, e por isso menos gostosas*. Para este autor, médico de D. João V, o que hoje conhecemos por batata tinha o nome de castanha da Índia (*Castanea Índia*) e era descrita como segue: *Em algumas terras frias da província de Trás dos Montes há umas plantas, que se cultivam nas hortas, em cujas raízes se acham uns frutos redondos à maneira de túberas da terra do tamanbo de nozes grandes, e alguns maiores, aos quais se chamam castanhas da Índia; comem-se cozidas e assadas*. De facto, por começarem a ocupar o lugar das castanhas como acompanhamento de alguns pratos, eram assim designadas em algumas regiões do país, nomeadamente, nas Beiras (Houaiss) e, segundo Fonseca Henriques, em Trás-os-Montes. Apesar de cultivadas e consumidas pela população a produção seria escassa e há notícia de importação de batata irlandesa pelo porto de Viana em 1781. Heinrich Friedrich Link, médico, botânico e naturalista alemão, testemunha, durante uma visita de estudo a Portugal (1797-1799), o seu cultivo em Seia e a sua aquisição por gente de poucos recursos nos mercados da região. Somos levados a crer, pela leitura dos documentos a que tivemos acesso, que no decurso século XVIII, embora ausente da dieta alimentar dos bem instalados na vida, a batata foi cultivada e consumida regularmente pelos camponeses nas zonas rurais, sobretudo do norte do país.

As túberas da terra que servem de termo de comparação para a descrição da batata, quer a Fonseca Henriques, quer a Pedro Cieza de León, não passariam de fungos dos géneros *Choimyces*, *Terfezia* e alguns outros. É que túberas, ou túberas da terra, criadilhas, silarcas, tortulhos, cepes, míscaros, algas chinesas, são exemplos dos muitos nomes que o povo ainda hoje utiliza para identificar algumas das espécies comestíveis que surgem nos campos em determinadas épocas do ano e que já se assinalavam na poesia de Sá de Miranda, mais precisamente na Écloga Basto, como alimento de pastores: *“comes túberas da terra, eu não nas posso comer; nem um nem outro não erra. Para que é sobre isto guerra? Come o que bem te souber”*.

Gil Vicente também as não ignora: *“E depois virão as favas – Conbeces túberas da terra?”*, pergunta o escudeiro ao moço na farsa Inês Pereira quando lhe sugere os alimentos com que poderá subsistir. Ficamos na dúvida se, ao interrogar o moço, o escudeiro quer saber se ele tem conhecimento da existência delas ou se sabe distinguir as espécies comestíveis. A segunda hipótese parece-nos muito mais credível dado que é necessário conhecê-las bem para evitar graves dissabores.

A distinção entre batata-doce (*Ipomoea batatas*) e a batata vulgar – batata bastarda, como lhe chamaram os ingleses, para evitar confusões – nem sempre é clara nos textos portugueses antigos. A difusão da primeira foi muito mais rápida do que a da segunda e houve um lapso de tempo considerável em que, pela utilização do mesmo nome para ambas, se torna possível confundir-las.

A batata-doce, muito provavelmente, embarcou para Europa com Cristóvão Colombo em 1492 e teve êxito

assinálavel e quase imediato, quer em Espanha, quer na corte de Inglaterra onde seria cara a Henrique VIII pelas supostas virtudes afrodisíacas. É lícito presumir que a sua utilização no nosso país, embora mais tardia, se tenha iniciado também no começo do século XVI. Suposição que se reforça, quer pela consulta da “Relaçom do descobrimento da Florida” onde o Fidalgo de Elvas, reportando-se ao ano de 1538, assinala a sua presença, quer pela menção que lhe faz o padre José Anchieta (1585) numa das suas epístolas. A verdade é que os navegadores portugueses na primeira metade do século XVI já a transportavam nos seus navios levando-a para África, Índia e Java onde foi rapidamente adoptada.

Embora a batata vulgar, à qual, como vimos, Fonseca Henriques chamava castanha da Índia, fosse conhecida do povo e cultivada no país não merecia ainda o apreço dos alimentos tradicionais e tudo leva a crer que, como dissemos, durante todo o século XVIII não tenha sido senão alimento alternativo para sustento de camponeses e não passasse de curiosidade gastronómica para gente abastada. Prova disso é que Lucas Rigaud (1780) lhe dedica apenas algumas linhas no seu livro de cozinha: “*as batatas depois de cozidas em agoa, e pelladas, comem-se com molho de manteiga e mostarda; mas as batatas das Ilhas servem commummente para doce de diferentes qualidades*”, subentendendo pela adversativa uma nova distinção entre batata vulgar e batata-doce (batata das Ilhas) e guardando esta última para utilização em doçaria tal como o sugere Fonseca Henriques.

Em 1841, António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão, primeiro visconde de Vilarinho de S. Romão, disfarçado de “Um amigo dos progressos da civilização”, traduziu, comentou e anotou, a “*Arte do Cosinheiro e do Copeiro, compilada dos melbores auctores, que sobre isso escreveram modernamente, Sendo a parte principal extrahida da Obra que tem por título: La Maison de Campagne publicada em 1822 por M.^{me} Aglae Adanson*”. A obra foi publicada em Lisboa e, além de descrever diversas espécies de batata, apresenta dezasseis receitas para as cozinhar com a particularidade de uma delas ser de batatas fritas em manteiga. O entusiasmo com que o visconde traduziu e divulgou o modo de as cozinhar derivava talvez da sua paixão pela agricultura e, especificamente, pelo cultivo das espécies que descreve e que aprendera de menino com sua mãe. Mas, apesar do seu propósito inconsciente de divulgar o tubérculo como elemento gastronómico de valor seguro, não foi ainda desta vez que a paixão pelas batatas se acendeu em labaredas no gosto das gentes abastadas.

Será a partir do livro de Paulo Plantier, “O Cozinheiro dos Cozinheiros”, editado pela primeira vez em 1870 e onde se incluem dezoito maneiras de as apresentar, que o tubérculo ganha fôlego para subir à mesa dos que cozinham consultando tratados de culinária. Ramalho Ortigão (1836-1915), que juntará à segunda edição da obra uma receita da sua autoria talvez tenha contribuído, mercê do seu prestígio, para a aceitação incondicional das batatas ao ensinar a frigi-las levemente em manteiga fresca vinda de Sintra, a constipá-las no parapeito de uma janela e a voltar a submetê-las ao inferno da gordura fervente para que emolassem e se transformassem no pitéu do qual exalta a qualidade e o sabor.

Portanto já não constituirá surpresa que João da Matta, as inclua naturalmente, a par de muitas e variadas receitas, na sua obra *Arte de Cozinha* lançada em Lisboa no ano de 1876 pela Livraria e Editora de Mattos Moreira. A partir de então a batata não parou a sua escalada nas preferências culinárias e entrou no século XX como alimento respeitado e apreciado por todas as classes sociais tornando-se elemento indispensável na composição das mais populares receitas tradicionais portuguesas onde surge frita, cozida, assada, assada a murro, estufada, guisada, recheada, em puré ou como a imaginação culinária a conceber.

Na sua variedade frita em óleo alimentar entra fulgurantemente no pronto a comer engendrado pelas grandes cadeias de restauração que quase a não dispensam nos seus menus talhados pela pressa e gosto dos seus clientes. Esta aliança augura-lhe um lugar no pódio das preferências alimentares dos que com ela entraram no século que agora começa e que, quase seguramente, não lhe será tirado tão cedo.

Demorou a impor-se, mas agora que sabemos que não é desenxabida, flatulenta, indigesta, debilitante e malsã, será muito difícil passar sem o prazer da sua companhia.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Albino Forjaz Sampaio. Volúpia. Ed. Domingos Barreiro, 1939.
2. Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa. © 2001 by Instituto Antônio Houaiss. Ed. Círculo de Leitores, 2002.
3. Francisco da Fonseca Henriques. Âncora Medicinal. Oficina da Música, MDCCXXX.
4. Gil Vicente. Obras de Gil Vicente. Ed. Lello & Irmão, 1965.
5. Isabel Drumond Braga. Do primeiro almoço à ceia. Estudos de história da alimentação. Colares Editora, 2004.
6. Isabel Drumond Braga, A herança das Américas em Portugal, Ed. CTT Correios de Portugal, 2007.
7. Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari. História da Alimentação. 2. Da Idade Média aos tempos actuais. Ed. Terramar, 2001 © Librairie Arthème Fayard, 1996.
8. José Hermano Saraiva. Vida ignorada de Camões. Publicações Europa América, 1978.

9. José Pedro Lima-Reis. *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*. Edição Campo das Letras, 2008.
10. Lucas Rigaud. *Cozinheiro Moderno, ou nova Arte de Cozinha*. 4ª Edição, Lisboa, 1807. Reprodução fac-similada da existente na Biblioteca Nacional.
11. Roby Amorim. *Da mão à boca*. Ed. Salamandra, 1987.
12. Sá de Miranda. *Poesias Escolhidas*. Selecção, prefácio e notas de Rodrigues Lapa. 4ª Edição, Lisboa, 1960.