

## OBSERVAÇÕES À ÚLTIMA EDIÇÃO<sup>(1)</sup> DO «LIVRO DE COZINHA» DA INFANTA D. MARIA

por Eduardo Nunes

Tarefa ingrata, a de fazer reparos a um livro excelente, obra de Autores a quem a Cultura nacional já muito deve, e que a Universidade acaba de distinguir.

Mas tarefa iniludível, se a discordância incide sobre um ponto importante, e sobre outros pontos que, embora secundários, reflectem uma atitude ambiental que urge modificar.

O ponto importante é a datação do códice; da qual depende a recta valoração do conteúdo, e a sua acertada inserção na linha evolutiva da Culinária portuguesa e (há sérios motivos para o pensar) da Culinária europeia.

Os senões menores dizem respeito à apresentação do texto e, sobretudo, à leitura paleográfica. Não afectam a substância do livro, mas denunciam uma raiz última que não nos honra: a dificuldade que a Filologia portuguesa parece sentir em tomar consciência da necessidade de um saber paleográfico sólido e científico, e não apenas ocasional ou empírico. Nesse aspecto deixou-se, paradoxalmente, ultrapassar pela História, e até mesmo pelas Histórias da Cultura e da Filosofia. E o facto é tanto mais grave quanto, de certo modo,

---

(1) O «*Livro de Cozinha*» da Infanta D. Maria de Portugal. Primeira edição integral do códice português I. E. 33 da Biblioteca Nacional de Nápoles, por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, Coimbra 1967 (Acta Universit Conimbrig.).

recebeu sanção legal na última Reforma das Faculdades de Letras (1957), onde se transformou em opcional, para os alunos de Filologia Românica, a cadeira, até aí obrigatória, de Paleografia e Diplomática<sup>(2)</sup>.

\*

\* \* \*

No conjunto, a presente edição do *Livro de Cozinha*, volto a dizer, é excelente e utilíssima<sup>(3)</sup>. Primeiro grande mérito: o exemplo de colaboração, tão necessário entre nós que, poucos e mal armados, tanto teimamos em combater sòzinhos cada um o seu combate. Depois as precisas e preciosas informações introdutórias de carácter arquivístico, bibliográfico e biográfico. E a introdução histórica sobre a cozinha medieval portuguesa, variada, sólida, minuciosa. A própria leitura do texto, prescindindo de aspectos estritamente paleográficos, se apresenta segura e inteligente, conseguindo mesmo, graças ao saber filológico, resolver certos casos difíceis que o paleógrafo só paleógrafo provavelmente não resolveria. Talvez nesse saber filológico, traduzido nas notas e no glossário final, consista o maior mérito da edição.

De resto, tudo isto nos é oferecido em linguagem saborosamente consoante com o saboroso tema, e em cuidada apresentação gráfica.

\* \*

\* \* \*

Convencido de que «a Cronologia é a ossatura da História», dificilmente o historiador vê exageros no tempo e cuidados postos em datar.

(2) O resultado, no rigor dos números, dispensa comentários: na Faculdade de Letras de Lisboa, nos últimos 5 anos, fizeram a cadeira de Paleografia 4 alunos de Filologia Românica, assim distribuídos: 1964-65: 0; 1965-66: 0; 1966-67: 1; 1967-68: 3; 1968-69: 0.

(3) Basta compará-la com a edição brasileira: *Um Tratado da Cozinha Portuguesa do Século XV*, ed. prepar. pelo Prof. Antônio Gomes Filho, Ministério da Educação e Cultura, Instituto Nacional do Livro (Dicionário da Língua Portuguesa, Textos e Vocabulários), 1963.

Ele sabe, sim, que o grau de rigor da referência cronológica (pondo de parte as servidões da documentação) se deve adaptar à natureza do fenómeno historiado e ao seu ritmo de evolução, e que, se a aproximação a menos duma hora ou dum minuto pode ser de lei num caso de polícia judiciária, o decénio, o século ou o milénio podem bastar para certas evoluções de base no campo económico, biológico, geológico, etc.

Mas também sabe que do mesmo facto se podem ter de fazer vários usos históricos, a níveis de amplitude diferentes. Por isso, em rigor cronológico, prefere exagerar a relaxar.

A evolução culinária, ao nível nacional, é um fenómeno de variação lenta. Lentidão, porém, cujo ritmo se acelera ou atrasa conforme as épocas. E nos fins do séc. xv e primeira metade do xvi, podemos bem supor uma aceleração, se tivermos em conta, por exemplo, a introdução de produtos culinários novos ou em nova quantidade (especiarias, açúcar, etc.), a subida económica geral, o enorme acréscimo de contactos pessoais dos portugueses com ambientes extra-metropolitanos (orientais, africanos, espanhóis, europeus), a crise nos gostos: artístico, fonético, gráfico; etc.

Um receituário de cozinha como o presente é sem dúvida um documento da culinária nacional. Mas é-o, primeiro e mais directamente, duma culinária de âmbito mais restricto e por isso mais vivaz e mudável, como seja a do ambiente cortesão, ou simplesmente a duma casa de princesa. E se esta princesa, com a sua cozinha e o seu receituário, se expatriou para um lugar de projecção europeia, então o livro pode inserir-se, através do facto biográfico, na história da culinária europeia, adquirindo assim insuspeitada importância documental<sup>(4)</sup>.

É portanto conveniente que se procure datá-lo o mais exactamente possível.

Ora, francamente, nem julgo certa a data proposta, nem os argumentos que a apoiam me parecem convincentes. Francamente também, advirto que não tive possibilidade de explo-

---

(4) São fortemente sugestivas neste sentido as breves palavras que, evolução do uso culinário do açúcar na Itália dedica o Prof. C. Traselli no seu artigo inserto neste mesmo número de *Do Tempo e da História*.

rar suficientemente todos os pontos da contra-argumentação que vou propor. Proponho-os, portanto, a título de sugestões e de convite aos próprios Autores a uma revisão mais aprofundada do problema.

A posição dos Autores é a seguinte: o actual manuscrito é uma cópia escrita em meados do séc. xvi; mas a grande maioria dos textos copiados fora redigida em fins do séc. xv e começos do xvi. Portanto o ambiente culinário fixado no livro é o das vizinhanças do ano de 1500.

Primeiro argumento de apoio: «as características ortográficas». Quais? Não se nos diz. Ora uma primeira leitura do manuscrito revela sem demora feições ortográficas de pleno séc. xvi, por exemplo a abundância das terminações em *ão* (em vez de *am*), das grafias em *qua, quo, gua* (em vez de *ca, co, ga*), etc. Mas já em 1956 uma dissertação de Licenciatura em Filologia Românica, apresentada na Faculdade de Letras de Lisboa, estudou pormenorizadamente não só o aspecto ortográfico, mas também o fonético, morfológico e sintático, do *Livro de Cozinha*, mostrando como, ao lado de numerosos arcaísmos, se manifestam fenómenos peculiares ao séc. xvi<sup>(5)</sup>. A estes últimos, evidentemente, tem de obedecer a datação.

Segundo argumento (psicológico-comparativo): é ainda hoje costume das famílias conservar ciosamente as tradições culinárias privativas e respectivo «livro de cozinha»; e se o livro um dia tem de ser transcrito, o copista respeita a «feição estilística, vocabular e até ortográfica» do «texto consagrado». Discordo. Primeiro, este respeito (ao menos o ortográfico) pelos textos antigos está longe de ser regra geral nos copistas do séc. xvi. Depois, duvido do carácter escrito das tradições culinárias nas famílias quinhentistas. Mais livros de cozinha teriam chegado até nós! Ainda em nossos dias, em boas famílias tradicionalistas de ambientes rurais (termo de comparação mais válido que o das cidades, para o caso presente), os segredos caseiros se transmitem por via oral e de aprendizagem prática. Aliás o modo como o *Livro de Cozinha* foi escrito (ver pgs. XIV e XV), com o concurso de três

---

(5) Maria José da Gama Lobo Salema, *Tratado de Cozinha (séc. XVI)*. Leitura crítica, estudo gramatical e glossário. (Dissert. dactilograf.), Lisboa 1956.

copistas; e o próprio tom coloquial, in-sintáctico e quase rústico de muitas das receitas, leva-me a sugerir a seguinte hipótese: não teria o livro sido feito exactamente para fixar por escrito, na perspectiva da partida da Infanta para outra pátria, a tradição (familiar e extra-familiar) que até aí corria apenas por boca e experiência? E tocamos o terceiro ponto de discordância: o carácter conservador da culinária. Conservador, sem dúvida, no sentido de tradicionalista. Não, no de museológico ou arquivístico (passem os termos). A arte culinária é, por natureza, viva e do presente: a tradição perdura enquanto é actuável. E não se pode esquecer o reverso da medalha, o aspecto inovador, ou seja: para além dos arcanos familiares, a aprendizagem com os estranhos; e, para além de toda a aprendizagem, a experimentação e inventiva pessoais. Coisas ambas, aliás, bem patentes neste livro de cozinha (onde algumas das receitas trazem nome de autor), e bem coerentes, como disse ao princípio, com o espírito português da época.

Terceiro argumento: as autoridades de Leite de Vasconcelos e de Pellizzari. Direi apenas: são-no, ou quiseram sê-lo, no ponto presente? Receio muito que não. Afirmam, simplesmente, de passagem e sem dar provas.

Mas a favor da datação medio-quinhentista militam outros argumentos, que os Autores esqueceram ou minimizaram.

Primeiro, a evidência paleográfica: três mãos pelo menos, três tipos de escrita bem definidos, que, na sua sobreposição contemporânea, apontam para as décadas médias do séc. XVI<sup>(6)</sup>. São precisas razões bem positivas, para dizer que se trata de uma simples cópia de textos anteriores.

Segundo: o próprio conteúdo das receitas, sobretudo no capítulo das especiarias orientais e do açúcar, atendendo à quantidade do seu uso. Para as especiarias responderam de antemão os Autores (pgs. XV e XVI, nota; e CXXV) que elas já eram conhecidas no Ocidente antes da viagem de Vasco da Gama, e que na Corte não havia problemas económicos. Mas

---

(6) Com tempo, será possível explorar este ponto no sentido da identificação dos próprios escribas.

atente-se na quantidade do uso (que, a pág. XXXVII, os Autores concordam ter sido, anteriormente, «bem mais limitado»), nos próprios nomes: «cravo da Índia», etc. (7). O argumento do açúcar afigura-se ainda mais válido, se de novo se atender não só ao facto de se usar ou não, mas ao quanto se usa, e como se usa (em cozidos, fritos e assados) (8).

Nesta linha de ideias, talvez também a própria abundância, variedade e refinamento culinário que transparecem do livro, pudessem servir de argumento cronológico, se a natureza da documentação, e um pouco o esquema de exposição rigidamente analítico da introdução histórica, não deixassem tão esbatidos os aspectos evolutivo e sintético da culinária medieval portuguesa.

Argumento final, muito forte, apesar de os Autores o classificarem de «pequenos e não seguros apontamentos históricos» (pág. XVII): as referências biográficas e cronológicas sobre os autores de receitas mencionados no *Livro de Cozinha*, por força das quais o manuscrito se situaria «entre a 4.<sup>a</sup> e a 6.<sup>a</sup> década do séc. XVI» (pág. XVII).

Seria possível acumular ainda outros indícios menores, por exemplo aquele uso do tostão, moeda cunhada pela primeira vez por D. Manuel, como padrão de medida: «tamanho como hũu tostão» (XLVII, 12).

\*

\*        \*

A publicação dum texto manuscrito comporta duas operações: uma *leitura* paleográfica de base; e uma *adaptação* para a edição tipográfica.

Começemos pela segunda. Não temos em Portugal regras oficiais para essa adaptação. Na prática costuma seguir-se um

---

(7) A sugestão deste argumento, bem como o apuramento de outros aqui expostos, devo-os à minha colega Dr.<sup>a</sup> D. Iria Gonçalves, em trocas de impressões a propósito da edição brasileira de 1963. Agradeço-lhe também o ter posto à minha disposição o seu ficheiro sobre o uso de especiaris e temperos nestas receitas.

(8) Remeto de novo para o artigo do Prof. C. Traselli.

de dois critérios: ou o duma fidelidade maior ao manuscrito (respeitando maiúsculas e minúsculas, e em geral toda a ortografia e pontuação do original, mas desenvolvendo as abreviaturas, etc.); ou o duma relativa modernização (total nas maiúsculas e na pontuação, parcial na ortografia, nula na fonética), para facilitar a tarefa do leitor.

A presente edição fornece juntamente os dois tipos de apresentação, página contra página. Creio que um dos dois bastava<sup>(9)</sup>. Nem um nem outro seguem as regras habituais. A transcrição modernizada altera por vezes a fonética: *para* em vez de *pera*, *héclicos* em vez de *etiguos*, etc. A transcrição mais paleográfica não desenvolve certas abreviaturas, outras desenvolve-as com sublinhados, etc. Por isso era de necessidade fazê-los preceder das regras a que obedeceram.

Regras que, além de elucidarem o leitor, levariam talvez os Autores a evitar a manifesta indefinição de propósitos que se nota na transcrição paleográfica. É muito discutível não se desenvolverem, por princípio, o *q̃* e as abreviaturas de *m* e *n* nasais. E porquê se desenvolvem e sublinham as abreviaturas de *meyo*, *galynha*, *muyto*, etc.; e não se desenvolvem as de *Receita* (X, 1), *onças* (XI, 8 e 9), *scilicet* (XXVII, 19), etc.; e não se sublinham as dos finais em *os*, dos grupos *ver* e *ser*, etc.?

Além disso, para designar lacunas, erros e entrelinhados do texto, e adições ou omissões feitas pelo editor, há sinais convencionais internacionalmente seguidos, a que era útil procurar obedecer.

Descendo agora à crítica puramente paleográfica, não posso deixar de referir a má impressão que provocam no paleógrafo certas expressões como: «O exame paleográfico do códice, com cujos pormenores não tencionamos incomodar os Leitores» (pág. XIV); «A letra do amanuense n.º 1, . . . é bastante regular, nítida, quase desenhada: evidentemente copiava

---

(9) Prefiro a solução dos editores brasileiros, que deram: a fotogravura integral, uma leitura paleográfica (desgraçadamente cheia de erros graves), e uma transposição para termos de culinária moderna.

textos anteriores» (pág. XV)<sup>(10)</sup>; «Cesária (ou Cesaltina ou coisa que o valha)» (pág. XV)<sup>(11)</sup>.

A leitura paleográfica de base, quanto através da transcrição se pode adivinhar, revela também uma dose de indefinição, de incoerências, mesmo de erros, dificilmente aceitável em quem assume a tarefa de publicar um texto destes, para mais em edição de índole filológica.

O alfabeto minúsculo é em geral bem lido<sup>(12)</sup>. Não assim o maiúsculo. O *E* ora é lido *E* ora *e*, sem que se possa adivinhar qualquer critério para a distinção. Ao *A*, *B* e *P* acontece o mesmo. O *C* e o *S*, muito abundantes no manuscrito, são em geral transformados em minúsculos, mas às vezes (porquê?) deixados maiúsculos. O *R* é normalmente dado por *rr*, o que é aceitável como transcrição adaptada, inaceitável como leitura.

A cedilha do *ç*, quando escrita de certo modo (XXVII, 3, 6, 16; XXIX, 3, 8, 10), passa despercebida.

Os maiores escolhos surgem, naturalmente, no sistema abreviativo. Por vezes, o erro de leitura passaria invisível, se não fosse o sublinhado: na abreviatura de *pri* (XLI, 18; XLVI, 2; LIII, 5), lida como se a letra sobrescrita fosse um *r*, quando é de facto um *i*<sup>(13)</sup>; na de *por* (XL, 29 e 30), etc.

A palavra *brinquilhos* (LVIII, 9) foi lida *brinquellos*, não distinguindo o *i* sobrescrito do sinal geral de abreviatura (se não se trata de simples gralha).

A abreviatura de *per*, alhures bem interpretada, foi lida *pre* na palavra *sempre* (XXX, 14; XLVI, 23; L, 20; LVII, 29),

<sup>(10)</sup> Trata-se dum tipo de letra comum na época, e comumente mais caligrafado ainda do que este do *Livro de Cozinha*.

<sup>(11)</sup> Trata-se da abreviatura, embora rara, de *Caterina*, ou *Catrina* (formas então normais do nome Catarina).

<sup>(12)</sup> Alguns lapsos: *como* em vez de *coma* (I, 3), *manteyga* por *mantejga* (VII, 8), *os* por *hos* (VII, 5), *meixidos* por *meyxidos* (XVI, 2), *tegela* por *tjgela* (XVII, 3), *vai* por *va* (XVIII, 10), *estemdrão* por *estemderão* (XXI, 13), *casa* por *cassa* (XXI, 30), *pisada* por *pissada* (XXIII, 16), *no* por *co* (XXV, 11), *atras* por *a tres* (XL, 7), etc.

<sup>(13)</sup> Exemplo claro de que em Paleografia não basta fiar-se na aparência formal dos sinais, nem na coerência interna da leitura, mas é preciso conhecer a génese e evolução dos grafismos.

que devia ler-se *semper*, forma não rara em manuscritos da época, e escrita assim por extenso neste manuscrito, dez linhas adiante do último exemplo citado. Pelo menos duas vezes, a abreviatura de *por* aparece lida *pera* (XXI, 24; XXXIX, 19).

Já acima apontei os casos de abreviaturas não resolvidas, e o desenvolvimento equivocado, embora dubitativo, da abreviatura de *Caterina* (ver LI, 1 e nota). As hipóteses de leituras sugeridas em outras duas notas (pág. 4, nota 2; pág. 140, nota 1) são também inaceitáveis.

Mas a abreviatura mais incômoda constituiu-a o sinal com que abre o texto de quase a totalidade das receitas, e que se apresenta sob duas formas: uma parecida a um *r* abrigado sob um sinal geral de abreviatura, outra semelhante a um *t* de barra alongada. Os Autores transcrevem a primeira por um *r* com til (dando-lhe no glossário, pág. 229, o significado de «récipe ou receita»), e a segunda por uma cruz. Se a segunda forma se pode considerar rara, a primeira é frequentíssima nos manuscritos quinhentistas. Significam: *Item*.

Em palavras não abreviadas notei estes dois erros de leitura importantes: *rrija* (L, 32; deve ler-se *ffrja*, ou *lrja*), e *a ffio* (LXVI, 15; deve ler-se *a Reo*).

Último reparo: sob o ponto de vista paleográfico, as reproduções fac-similadas produzidas nesta edição apresentam dois defeitos: a redução, em cerca de um terço, das dimensões lineares originais, o que altera muito o módulo da escrita (a reprodução à escala de 1/1 é de regra); e o enorme contraste das fotografias, que fatalmente elimina os traços ténues, e pode por isso atraiçoar a própria escrita.