

Isabel Drumond Braga

Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

*Influências estrangeiras  
nos livros de cozinha portugueses  
(séculos XVI-XIX):  
alguns problemas de análise*

Resumo

O presente texto chama a atenção para a necessidade de pontualizar a análise do conteúdo dos livros de receitas, no que se refere à terminologia utilizada pelos seus autores, de modo a permitir a cabal apreensão das informações veiculadas.

Abstract

This paper points out the importance of analysing the terminology used in recipe books, in order to fully understand their contents.

*“L’alimentation d’un peuple, d’un groupe ou d’un individu, s’élabore à l’intersection des contingences matérielles et des dispositions mentales: parmi tout l’éventail des denrées disponibles, les acteurs sociaux font un choix qui discrimine entre le comestible et l’immangeable, le potable et l’imbuvable; d’autre part, ils hiérarchisent les nourritures, les techniques, les comportements à table. Ces opérations de classification aboutissent à la construction d’un répertoire alimentaire singulier qui, par sa composition et par les opérations qu’il autorise sur ses composants, distingue les groupes les uns des autres”<sup>1</sup>.*

---

<sup>1</sup> Martin Bruegel, Bruno Laurioux, “Introduction. Histoire et Identités Alimentaires en Europe”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s. l.], Hachette, 2002, pp. 10-11.

1. Sabemos que a existência de pratos nacionais e regionais não foi uma realidade contemporânea dos primeiros livros de cozinha. A afirmação da identidade culinária só aos poucos se foi tornando algo concreto. Não esqueçamos que, no espaço europeu, em textos de proveniência diversificada, podemos encontrar receitas com as mesmas designações e com um conteúdo idêntico. Recordemos, por exemplo, o paradigmático manjar branco, presente em diversos receituários medievais europeus<sup>2</sup>.

Inicialmente alguns produtos, de determinados locais, apareceram indicados em resultado de serem entendidos como especialmente bons<sup>3</sup>. Domingos Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, referiu-se ao açúcar da Madeira, aos mexilhões de Aveiro e ao queijo e à farinha do Alentejo<sup>4</sup>. Lucas Rigaud, num clássico da cozinha portuguesa do século XVIII, salientou os presuntos de Lamego, Montange e Melgaço e os bois da Beira<sup>5</sup>. Francisco Borges Henriques, autor de um receituário manuscrito da primeira metade do século XVIII, revelou um carácter mais internacional e deu conta de ameixas de Guadalupe, café do Levante, cacau das Índias de Castela, de Curaçau, Martinica e Maranhão, passas de Corinto e peras de Rio Frio<sup>6</sup>.

Paralelamente foram surgindo os pratos à portuguesa, à castelhana, à francesa, etc. ou com certas designações que apelaram a uma personagem que os inventou ou os comeu em determinadas circunstâncias especiais. Por exemplo, pratos, molhos e sobremesas à Condé, à Colbert, à Melba, etc.<sup>7</sup>. Face a estas realidades, importa-nos saber até que ponto é que podemos aferir da influência estrangeira nos receituários nacionais a partir da nomenclatura das receitas.

---

<sup>2</sup> Cf. Maria José Azevedo Santos, “O Mais Antigo Livro de Cozinha Português. Receitas e Sabores”, *Revista Portuguesa de História*, tomo 27, Coimbra, 1992, p. 81; Idem, *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, leitura, transcrição e estudo de dois livros da Cozinha do Rei (1524-1532), Vila do Conde, Câmara Municipal de Vila do Conde, Coimbra, Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002, pp. 39-40; María de los Ángeles Pérez Samper, “La Alimentación en Tiempos del Emperador: Un Modelo Europeo de Dimensión Universal”, *Carlos V. Europeísmo y Universalidad*, coordenação de Juan Luis Castellano, Francisco Sanchez-Montes González, vol. 5, Madrid, Sociedad Estatal para la Commemoración de los Centenarios de Felipe II y Carlos V, 2001, p. 506; Trude Ehlert, “Les Manuscrits Culinaires Médiévaux témoignent-ils d’un Modèle Alimentaire Allemand?”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurieux, [s. l.], Hachette, 2002, p. 131.

<sup>3</sup> João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, introdução de A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, Dom Quixote, 1996, p. 45; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1850)*, Lisboa, Hugin, 2000, pp. 97-101.

<sup>4</sup> Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago, Sintra, Colares, 2001. A primeira edição é de 1680.

<sup>5</sup> Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago, Sintra, Colares, 1999. A primeira edição é de 1780.

<sup>6</sup> Lisboa, Biblioteca Nacional, Cod. 7376, fols 7, 12, 61,62. Sobre este livro de receitas, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares, 2004, pp. 61-99.

<sup>7</sup> Sobre esta realidade, cf. Jean-François Revel, *Um Banquete de Palavras. Uma História da Sensibilidade Gastronômica*, tradução de Paulo Neves, São Paulo, Companhia das Letras, 1996, p. 178.

2. Nos textos de cozinha portugueses detectam-se claras influências estrangeiras quer devido ao percurso pessoal dos autores, alguns dos quais serviram em diversas cortes antes de se estabelecerem em Portugal, quer devido à leitura e cópia sucessiva de receitas. Contudo, nem sempre podemos estar totalmente seguros da “naturalidade” de algumas, apesar da nomenclatura dos pratos ser, contudo, um indicativo. Por outro lado, as receitas com diversos tipos de massa, parmesão e pistácios revelam, de forma imediata, o contacto com as cozinhas da península itálica. As receitas “à moda de” constituíram uma prática europeia, documentada, pelo menos, desde o século XVII<sup>8</sup>.

Passemos em revista as obras mais marcantes de cozinha portuguesa. Para os séculos XV e XVI, nada temos a não ser a influência muçulmana no mais antigo livro de receitas que se conhece escrito em português, ou seja o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Assim: alfitete < alfitât, almojâvenas < mujabbanât, alfeloas < al-halâwat, massapão < maçapães e galinha albardada < albarda’, além de galinha mourisca<sup>9</sup>.

Se passarmos aos impressos a situação encontrada é bem diferente. Em 1680, Domingos Rodrigues apresentou-nos carneiro de judeu e mãos de porco de judeu, o que só pode ser entendido como uma brincadeira de gosto duvidoso, uma vez que tal receita não poderia ser um prato típico daquela minoria étnico-religiosa que não consumia carne de porco; e deu a conhecer carneiro, galinha, pato, peru e tigelada à mourisca, peixe mourisco, olha moura e cuscuz, numa clara reminiscência da antiga presença muçulmana em Portugal. Contudo, na obra de Domingos Rodrigues, apareceram também pratos confeccionados à moda de alguns países, tais como empadas, frangões, galinha em potagem, olha e perdizes assadas, todos à francesa; empadas à inglesa, empadas romanas e pombos turcos. Isto é, as receitas cuja nomenclatura revelou influência estrangeira representaram 2% do total.

Lucas Rigaud, em 1780, apresentou algumas receitas idênticas às de Domingos Rodrigues, mas o seu *Cozinheiro Moderno* contém muitas outras diferentes e de terminologia que aponta para um maior conhecimento da culinária europeia. Não esqueçamos que o mestre passara por cortes e casas de

---

<sup>8</sup> O mesmo aconteceu em França, onde a internacionalização permitiu referir receitas à moda da Inglaterra, Alemanha e Holanda. Cf. Jean-Paul Aron, *Le Manger du XIXe siècle*, prefácio de Marc Ferro, Paris, Payot, 1989, p. 150; para Castela, cf. María Ángeles Pérez Samper, *La Alimentación en España en el Siglo de Oro. Domingos Hernández de Maceras, Libro del Arte de Cocina*, Huesca, La Val de Onsera, 1998, pp. 28, 210. Num livro de receitas escrito em inglês, existente na Biblioteca Nacional de Lisboa, a situação repetiu-se. Encontram-se, de entre outras as seguintes receitas: “Portugal cake, Polonia sauceags e italian cream & sugar loags”. Lisboa, Biblioteca Nacional, cod. 158, fols 14, 26, 35.

<sup>9</sup> Bernard Rosenberger identificou os pratos árabes do referido texto lembrando ainda a influência árabe traduzida no consumo de amêndoas e água de rosas de entre outros produtos. Cf. Bernard Rosenberger, “La Cuisine Arabe et son apport à la Cuisine Européenne”, *Histoire de l’Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin, e Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, p. 363.

Paris, Londres, Turim, Nápoles e Madrid e que sofreu a influência de Vincent La Chapelle, cozinheiro de D. João V e autor de uma obra com idêntico título com edição inglesa de 1733 e francesa de 1742<sup>10</sup>. Assim, entre os pratos à francesa, contam-se: bacalhau, ervilhas, favas, linguados, mexilhões, molho e pombinhos de compota à provençal, capões e frangos à Villeroy, franga e peru à Montmorency, fatias à Pompadour, linguados e compota de peras à borgonhesa, postas de salmão à maître d' hotel, rolas e codornizes à Perigord, trouxa de Noailles, além de sopa de arroz, sopa de ervas para dias de peixe e sopa de repolho à francesa. Também numerosos são os pratos que nos remetem para Itália: creme, fígados de vitela, miolos, molho, nozes de vitela em popietas, timbale de macarrão, ovos fritos, peru assado, quartos de cordeiro ou de cabrito, rolas e codornizes, sopa de repolho, tudo à italiana, além de bolos de Sabóia, língua e peito de vaca à parmesã, sopa de crostas à piemontesa. Registe-se ainda o uso de queijo parmesão e de pistácio em diversas receitas, como por exemplo: alerões de peru, cardos, ostras, ovos recheados, pepinos, perna de carneiro com couve flor, pombinhos em conchas, sopa de côdeas de pão, sopa à turca e trouxas, tudo com queijo parmesão, além de creme de pistácio, pão de amêndoas e pistácio e torta de creme gelada com pistácio. No que se refere a este fruto, note-se que seria pouco vulgar em Portugal uma vez que Lucas Rigaud anotou “certo fruto que vem de Itália e são por forma de pinhões”<sup>11</sup>. Registam-se ainda frangas, massa, molho, peito de vitela, ponta de alcatra, pudins e quartos de cordeiro à inglesa; molho, pargos e outros peixes à holandesa; fatias, ovos e rabos de carneiro à prussiana; massa e molho à espanhola; ervilhas e bolo à flamenga; bolo e língua de vaca à polonesa; creme à suíça, trutas à genebriana, molhos à moscovita, à alemã, à alemoa, à tudesca e ao conde de Saxónia; orelhas de vitela à tártara e galinhas com arroz à persiana. Aparece ainda uma receita com o curioso título de ovos à calvinista. Estas receitas representaram 12% do total, salientando-se as receitas “à francesa”.

No século XIX, a mesma situação continuou mas, no domínio dos impressos, algumas questões podem levantar dúvidas acerca da pretensa influência estrangeira aferida na designação das receitas. Isto é, até que ponto é que a interpretação linear que se tem feito tem ou não pertinência, atendendo a que alguns autores introduziram paralelamente às designações “à francesa”, “à inglesa”, etc. a indicação “prato brasileiro”, “prato russo”, etc.

Vejamos alguns casos sintomáticos. O *Manual do Conserveiro e Confeiteiro* (1875) apresentou diversos doces cujas designações apelaram a uma naturali-

---

<sup>10</sup> Alfredo Saramago, “O Paladar tem a sua História”, Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno* [...], pp. 7-12.

<sup>11</sup> Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* [...], p. 41.

dade estrangeira: bolos de Moscóvia, de Reims, e de Sabóia, fatias da China, compotas de limões e laranjas à chinesa, melindres à espanhola, à mexicana e à napolitana, ovos tártaros, pão de Espanha, torrão de Alicante, de Espanha e francês<sup>12</sup>. Na *Arte de Cozinha* (1876), João da Mata descreveu várias dezenas de receitas de diversas inspirações, com grande destaque para a França, de tal modo que seria fastidioso enunciar, contudo usou e abusou de termos franceses quer na designação das receitas quer até nos ingredientes e nos utensílios. Paralelamente – e este é o primeiro alerta nos textos impressos – especificou um prato russo e um outro brasileiro<sup>13</sup>. *O Manual da Conserveira* (1890) não fugiu à realidade mais frequente, embora de forma mais moderada, ao publicar receitas de biscoito de Sabóia, bolos inglês, à polonesa e de Sabóia, fatias da China, palitos a la reyna, pudins à espanhola, à inglesa e inglês<sup>14</sup>. *O Cozinheiro Indispensavel* (1894) indicou uma profusão de receitas de origens diversas: arroz doce à espanhola, à brasileira e à japonesa, açorda à espanhola, à andaluza e à sevilhana, alcachofras à espanhola e à italiana, atum à provençal, batatas à inglesa, carne estufada, coelho e croquetes de bacalhau à espanhola, coelho à valenciana, dobrada à espanhola, ervilhas à francesa e à inglesa, feijoada à brasileira, macarrão com salsichas à italiana, mão de vaca à brasileira, mexilhão à provençal, molhos alemão, espanhol e holandês, pimentos à espanhola, pirão à brasileira, rosbife à alemã e à inglesa, sopa à inglesa, à italiana, à espanhola e à brasileira<sup>15</sup>. Por seu lado, a *Novíssima Arte de Cozinha* (1889), além das situações habituais antes descritas, teve o cuidado especial de apresentar receitas genuinamente brasileiras, tais como: sopas de fígado, de cebola à mineira, de sagú e de peixe a Caiapó; molhos pardo à mineira, para assar, de laranjas verdes e à mineiro além de diversos pratos de carne, nomeadamente: churrasco à Rio-Grandense, lombo de vaca à mineira, língua branca, língua ensopada parda, tripas de vaca à mineira, tripas de vaca enroladas, chouriço de vitela, costeletas de vitela guisadas, guisado de vitela com grelos, salame de cabeça de vitela, vitela assada de creme, orelhas de vitela com inhame, carneiro com arroz, miúdos de carneiro refogado, carneiro cozido com ameixas ou marmelos, bifés de fígado de porco, carne de porco cozida no sangue, frango frito com bananas, peru assado à fluminense, cangica e bananas em compota<sup>16</sup>.

---

<sup>12</sup> *Manual do Conserveiro e Confeiteiro*, Lisboa, Joaquim José Bordalo, 1875.

<sup>13</sup> João da Mata, *Arte de Cozinha*, prefácio de Melo Lapa, 5.<sup>a</sup> edição, Lisboa, Vega, [1993], pp. 107 e 145.

<sup>14</sup> *Manual da Conserveira*, Lisboa, Henrique Zeferino, 1890.

<sup>15</sup> [Paul Plantier], *O Cozinheiro Indispensavel*, Porto, Livraria Internacional de Ernest Chardon, 1894.

<sup>16</sup> *Novíssima Arte de Cozinha*, Lisboa, Tavares Cardoso & Irmão, 1889.

Nestas circunstâncias algumas constantes podem ser enunciadas. A primeira respeita à recorrente repetição de algumas receitas, quer nos partos principais quer nos doces, a segunda às preponderâncias espanhola, francesa, italiana e, com menor representatividade, alemã, brasileira e inglesa, a par de algumas referências mais exóticas como a China, a Moscóvia, ou os Tártaros. Paralelamente, também os pratos nacionais, “à portuguesa” e os regionais começaram a ser anunciados, embora a sua representatividade tenha sido ainda limitada. Porém, mais importante do que tudo isto, no caso que nos ocupa, é o facto de haver durante o século XIX, na *Arte de Cozinha*, de João da Mata e na *Novíssima Arte de Cozinha*, a indicação de duas realidades diferenciadas: os pratos “à moda de” e os pratos genuinamente de certo local. Como interpretar e explicar esta situação? Cremos que, no caso das receitas “à moda de”, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo local se faça aquele prato dessa mesma maneira, enquanto que, no caso das receitas nas quais se indica serem genuinamente de certo país ou região, estaremos perante uma receita efectivamente originária de determinado espaço.

3. Se a distinção entre as duas realidades é visível nos impressos portugueses da segunda metade do século XIX, num receituário manuscrito da primeira metade do século XVIII, já estão presentes. Referimo-nos ao já citado texto de Francisco Borges Henriques, no qual se encontram 16 receitas confeccionadas “à moda de”, e nove – oito receitas brasileiras e uma inglesa – como genuinamente daqueles espaços. Assim, temos: talhadas da China<sup>17</sup>, biscoitos romanos<sup>18</sup>, chouriços genoveses<sup>19</sup>, dois doces ditos das Flamengas<sup>20</sup>, três receitas à castelhana, isto é, caramelo, achar e chouriços<sup>21</sup>; quatro pratos à francesa, nomeadamente sopa de peixe, sopa de substância, sopa de vaca e leite crespo<sup>22</sup>; cinco pratos à inglesa, a saber, pudim, torta de maçã, queijadas, coelho e fricassé<sup>23</sup>; e, por fim oito receitas brasileiras: quatro doces de laranjas, ovos moles, papas de arroz, ambrósia e limonada<sup>24</sup>. Estas receitas representam 3,8% do total de receitas de culinária.

Francisco Borges Henriques, ao indicar as receitas “à moda de”, seguiu o costume da época, tanto portuguesa como internacional, já que até aqui em nada

---

<sup>17</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fol. 24.

<sup>18</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fol. 65.

<sup>19</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fol. 201.

<sup>20</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fols 38, 107.

<sup>21</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fols 21, 81, 201.

<sup>22</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fols 54, 83, 192, 199.

<sup>23</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fols 50, 191.

<sup>24</sup> Lisboa, B. N., Cod. 7376, fol. 19-21, 25, 52-53, 64.

se afastou de Domingos Rodrigues nem de Lucas Rigaud<sup>25</sup>, autores cujas obras foram impressas, antes e depois, respectivamente, da compilação em causa. Porém, superou ambos quando explicitou que todas as receitas brasileiras eram genuinamente brasileiras<sup>26</sup>, duas delas da Baía<sup>27</sup> – ambrósia e limonada – e que o pudim era um prato inglês<sup>28</sup>. Isto é, pela primeira vez, num receituário manuscrito, tornou-se evidente que uma receita de determinado espaço, poderia ser diferente de uma “receita à moda de”. O desafio mantém-se até ao presente, cada vez que num país estrangeiro encontramos qualquer prato “à portuguesa”, cuja composição e preparo nem sempre se identifica, embora se reconheçam alguns ingredientes frequentemente usados na culinária nacional.

## Anexo

Receita n.º 1

Laranjas doces cujas receitas são do Brasil

Serão colhidas com seos pees e que estejam ainda crespas que he sobre o verde inchadas e as milhores são as mais cascudas e aparadas que lhe não fique nada amarello se lhe darão quatro golpes em crus the o meio da laranja e se porão a cozer que bastara que se trespacem a hua feruura e se tirarão e botarão em hum alguidar aonde lhe tirarão os gomos com muito tento de sorte que se não quebrem e as botarão em agoa fria concertando as que fiquem dobradas espremidas e espalmadas com os seos pes os quais lhe rasparão a casca verde e concertadas ellas se hirão arrumando no alguidar aonde lhe hirão deitando as agoas frias por que adoce e quantas mais lhe botarem no dia mais depreca adocarão aduertindo que com agoa con que se precicipiar tanto este doce como todos os mais seja sempre da mesma sorte e despoes de adocada nas agoas se hira lauando a laranja por dentro e tirando os fios que tiuer com hum caniuete e lauando as se hipalmarão e espremerão de sorte que lhe não fique nenhuma agoa e se hirão pondo no tacho e se alimpara d asucar e se pora nelle a coser as laranjas com calda bastante que as cubra e tenha para se cozer e tomando o ponto de fio se tirara do

---

<sup>25</sup> Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa* [...], pp. 110-112.

<sup>26</sup> Sobre a culinária brasileira, cf. Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil*, 2.ª edição, 2 vols, Belo Horizonte, Itatiaia, São Paulo, Universidade de São Paulo, 1983. Agradecemos à Senhora Dr.ª Maria Rolim a disponibilização desta obra.

<sup>27</sup> Sobre a culinária da Baía, cf. Joaquim da Costa Pinto Netto, *Caderno de Comidas Baianas*, Rio de Janeiro, Tempo Brasileiro, Salvador, Fundação Cultural do Estado da Bahia, 1986.

<sup>28</sup> Sobre o pudim inglês, cf. Laura Mason, “Les Puddings et l’Identité Anglaise”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s.l.], Hachette, 2002, pp. 169-181.

lume e tiradas se hirão metendo com hum garfo muito bem arrumadas para se gardarem e se porem pera secar tirado o tacho do lume que se não esfrie muito se hirão tirando com os seos pes e se porão no taboleiro a secar ao sol e estando com hua ties (*sic*) por sima que bastara hum dia se lhe meter hua faca com cuidado e se leuantara e mudara da outra parte e esta fruta se ha de colher e fazer no mesmo dia e se for possiuel no mesmo instante.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fols 19-20.

Receita n.º 2

Outro doce das mesmas laranjas que chamão de paciência

Tomarão as laranjas doces apanhadas do mesmo instante e lhe tirarão os gomos e se lhe tirara toda a pelle branca e fios e se tirarão os gomos e se lhe tirara toda a pelle branca e fios e se lhe hirão tirando todas as peuides tanto grandes como piquenas e se hirão deitando em agoa e na mesma agoa se hirão esmagando os mesmos gomos na mão de forma que lhe não fique nenhum fio senão muito bem espremidos e se deitarão em hum pano no qual se hirão lavando em bastantes agoas the que deite todo o amargo e a agoa clara e se pora a cozer em calda e asucar que seja branco e não seja demaziada a calda porque se parecer necesario se lhe deitara pouca a pouca e ficara no ponto de doce de tigella.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 20.

Receita n.º 3

Outro da mesma laranja doce

Partirão as laranjas em quartos e tirados os gomos fora se hira com hua colher raspando o branco da casca de forma que não ua amarello e se deite em hum talleigo e se lauara e esfregara muito bem em muitas agoas e prouando que não tenha o marujo se espremera na mão e se pora a cozer bem cozida e cozida se bote em hum pano aonde se esprema muito bem e emtão se bote na calda a cozer no asucar dando lhe o ponto de doce de couilhete e se lhe quizerem botar amendoa tãobem fica muito bom e se antes de se botar na calda ficarem bocados grocos se desfacão com a mão.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 20.



Receita n.º 4

Outro das mesmas laranjas digo das cascas

Tomarão a casca e a deitarão no gral com o branco pera bacho e o pizarão no fundo do gral de pedra com a mão do mesmo gral e se meta em hum sacco o qual lauarão em hum ribeiro de agoa corrente esfregando muito bem que fique doce e se pora a cozer em bastante agoa que fique bem cozida e se deitara em calda de asucar a cozer nelle the que tome o ponto de covilhete.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 21.

Receita n.º 5

Outros [ouos molles] mais excelentes do Brazil

Tomarão as gemas de ouos pardos e as hirão deitando em hum rengo e descoarão por elle para hua vazilha e terão o asucar limpo em ponto de ficar bem e frio que esteja medirão hua tijella de calda e outra de ouos e hirão ao tacho aonde mecherão hua e outra couza the cozer e se lhe quizerem deitar amendoa lha deitarão a meio cozer que fique groço o que baste.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 25.

Receita n.º 6

Papas de Arroz cujo prato he singularissimo e se faz em lugar de Arroz de Leite e esta receita he do Brasil

Lavarão o arroz muito bem lauado de sorte que deite a agoa muito branca e clara e molhado mesmo o pizarão muito bem pizado e o pasarão per pineira e o que não passar o repetirão a pizar pera que passe e logo se faca hum arratel pizado tãobem dois arrateis de asucar bem seco e bem claro e terão quatro canadas de leite em que desfarão o asucar e emtão o coara per hua toalha e o deitarão no tacho em que se ha de fazer e ahy lhe deitarão a farinha mechendo a muito bem e lhe deitem o sal que baste posto a cozer mechendo o sempre e com grande cuidado em fogo de laureda e não de fugareiro porque pega muito e hirão deitando em hum prato prouando the que o pingo coalhe e faça hua tezinha por sima ou lustro e esta feito deitae lhe suas pastilhas ou agoa de flor se quizerem e se deita em prato com canella por sima e se aduerte que o asucar se deite em

hum guardanapo e emtão uão coando por elle o leite e tirado do lume se quizerem deitar lhe huas gemas de ovos me parece tãobem ficara bom.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fols. 52-53.

Receita n.º 7

Ambrozia cujo doce he mais primurozo e excellente he receita da Bahia

Tomarão na uazilha que quizerem sendo de prata e a emchão de leite botar lhe hão asucar em po muito claro e muito seco que fique doce e lhe botarão alguas gemas de ovos despoes de desfeitas com que fique amarello o leite e lhe deitarão ambar e terão hum tacho de agoa feruendo em hum fugareiro com hum tijollo no meio que pondo ce lhe a uazilha em sima fique cuberta de agoa the ao meio pera que a feruura da agoa lhe não entre dentro e o deicharão cozer the que coalhe e pera se saber se o esta por dentro meta çe hua palhinha fina no meo the bacho e não trazendo humedade esta bem emtão lhe porão hua bacia com tampa com brazas hum instante em sima per que tome hum [...] de cor.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 53.

Receita n.º 8

Limonada a qual serue guardada em frascos e dura annos pera deitar na agoa de uerão e no vinho de que uzo e esta receita he da Bahia

Tomarão os limoens apanhados do mesmo dia e os espremerão e a cada coartilho de sumo dos limões azedos terão em hum tacho amarello e não de cobre hum arratel de asucar e o porão em ponto bem fechado e groço e fora do lume lhe deitarão o sumo do limão muito bem mechido e o passarão pera hua pallangana e frio o deitarão em frascos e serue este lambedor em garrafas pera leuar nas jornadas e de nenhua maneira ua o limão ao lume porque se perde e da mesma sorte se faz de cidra.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particulares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 64.

Receita n.º 9

Receita de Podim que he prato Inglês

Tomarão hum pão e lhe tirarão as Codias e o rallarão per hum Rallo e Rallado que Seia o porão em hum alguidar e terão o leite Com agoa o que baste a Feruer e tanto que tiuer leuantado feruura hauendo e tãobem deitado algum asucar e se lancarão sobre o pão rallado e o baterão com hua Colher muito bem batido e despoes de batido o abafarão e despoes de o ter assim tempo bastante se ajunta e se meta dentro de hum guerdanapo atando ce que não fique muito apertado e emtão se meta dentro de hua panella com agoa a feruer hora e meia e sendo mais de hum pão mais tempo tire se e se ponha em hum prato deitando ce lhe per Sima manteiga derretida com huns pos d'asucar e se come as talhadas e quem quizer lhe bote suas gemas de ouos no alguidar outras Vezes em lugar de pão se fas com o beiginto (*sic*) de farinha misturando a este Com o pão rallado e a outra ves todo de farinha e outras se misturão passas boas hauendo as primeiro lauado e emchuto com hum pano e as passas de Corinθο são gallantes.

Fonte: Lisboa, B.N. Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida experiencia que fês Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729], fol. 50.