

# ***Comer e beber na Época de Gil Vicente***

**Isabel Maria Fernandes**

Museu de Alberto Sampaio e Paço dos Duques de Bragança

masampaio.diretora@culturanorte.pt

imf.isabel@gmail.com

<http://saberescruzados.wordpress.com/>



# Fontes primárias

## 1502-1532

Gil Vicente – Obras completas. Coordenação Álvaro Júlio da Costa Pimpão. Porto: Livraria Civilização, 1979.

## 1551

Cristovão Rodrigues de Oliveira – Lisboa em 1551: sumário. Lisboa: Livros Horizonte, 1987.

## 1552

João Brandão – Grandeza e abastança de Lisboa em 1552. Lisboa: Livros Horizonte, 1990.

## 1552

Eduardo d'Almeida – Regimento de salários e preços de 1552 para Guimarães. «Revista de Guimarães». 40:1-2 (1930) 41-63; 40:3-4 (1930) 149-170.

## 1572

Livros dos regimentos dos ofícios mecânicos da mui nobre e sempre... Cidade de Lisboa. Publicado e prefaciado por Vergílio Correia. Coimbra: Imprensa da Universidade, 1926.



# Fontes secundárias

## Séc. XVI

Livro de cozinha da Infanta D. Maria. Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manupella. Lisboa: Casa da Moeda, 1986.

## Séc. XVI

Leonardo da Vinci – O caderno de apontamentos de Leonardo da Vinci sobre o cozinhar e estar à mesa. Estoril: Edições Atena, 1998.

## 1929

Emanuel Ribeiro – O doce nunca amargou: doçaria portuguesa: história: decoração: receituário. Sintra: Colares Editoras, 1997.





# Espaços de Cultivo

Casais

Quintas

Horta

Pomar

Vinha





# Base da alimentação no séc. XVI

## Cereais

Aveia

Arroz

Centeio

Cevada

Gergelim (=sésamo)

Milho

Trigo

## Cereais e seus derivados

Farinha

Pada

Pão

Pão de calo

Pão de leite

Pão ralado

Regueifa



# Base da alimentação no séc. XVI

## Carne de criação

Adé	Galinha
Bode	Galo
Cabra	Leitão
Cabrito	Novilho
Capão	Pato
Carneiro	Peru
Coelho	Pombo
Cordeiro	Porco
Frangão	Rola
Frango	Vaca



## Carne de caça

Lebre  
Pássaras  
Perdiz  
Veado



# Base da alimentação no séc. XVI

## Carne e seus derivados

- Leite
- Manteiga
- Manteiga cozida
- Manteiga crua
- Manteiga salada de Flandres
- Natas
- Ovos
- Ovos de pata
- Queijo
- Queijo fresco
- Requeijão





# Base da alimentação no séc. XVI

## Peixe

Peixe fresco

Peixe salgado

Peixe de toda a sorte

Alcapetor

Atum

Azevia

Bacalhau

Cação

Cachucho

Carapau

Congro

Enguia

Enxarroco

Goraz

Lampreia

Linguado (=linguada)

Pescada

Rodvalho

Ruivo

Safio

Sardinha

Sável

Solha

Tamboril

Toninha

Truta

Tubarão

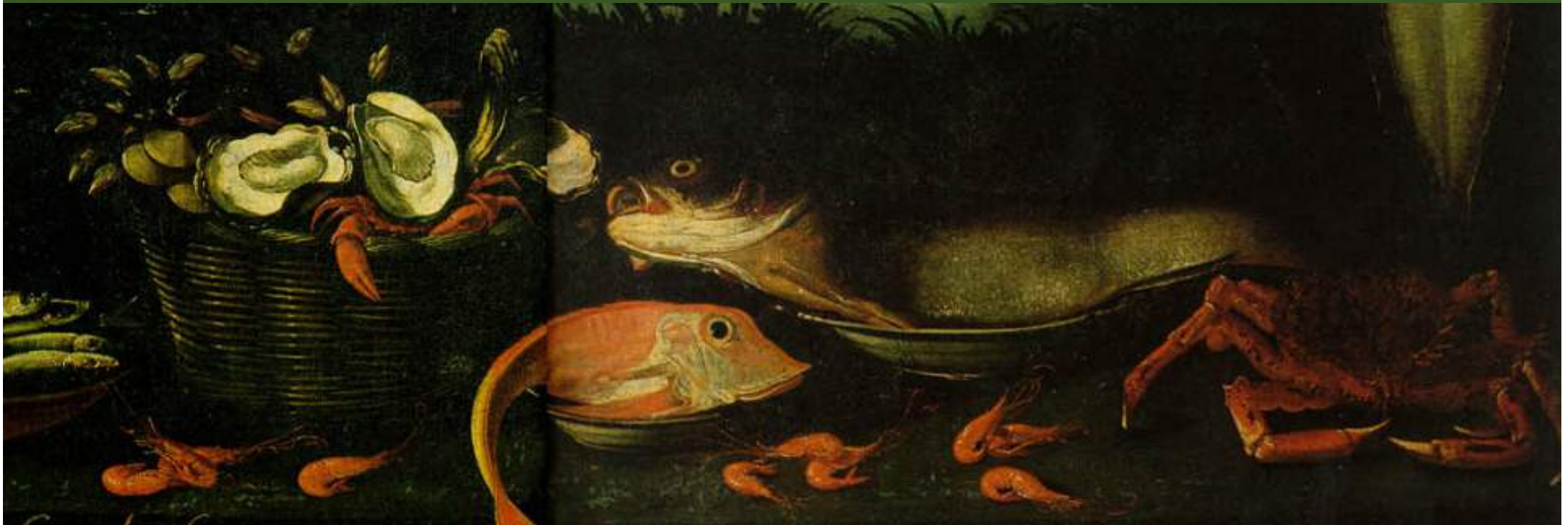




# Base da alimentação no séc. XVI

## Marisco

- Berbigão (=briguigões)
- Camarão
- Caramujo (=Búzio)
- Caranguejo
- Lagosta
- Mexilhão
- Ostra



# Base da alimentação no séc. XVI

## Vegetais

### Ervas Medicinais

### Ervas de cheiro

- Alcorouvia
- Poejo (=poelo)
- Rosmaninho
- Salsa

### Hortaliças (=misturadas)

- Agriões
- Aipo
- Alface
- Alho porro
- Beldroega
- Borrajas
- Cebolinho
- Chicória brava
- Couve
- Espinafre
- Funcho (=magarça)





# Base da alimentação no séc. XVI

## Vegetais

### Legumes

- Abóbora
- Beringela
- Chícharos
- Ervilha
- Fava
- Lentilhas
- Nabo
- Pepino
- Rabam
- Rabanetes (rábanos)



### Outros

- Alho
- Avenca
- Cebola
- Cenoura
- Cogumelos
- Girassol



# Base da alimentação no séc. XVI

## Frutos

Fruta  
Fruta seca  
Fruta verde  
Ameixa  
Amora  
Azeitona (oliveira)

Camarinha  
Castanha verde  
Cereja  
Figo  
Maçã

Lampas  
Laranja  
Lima  
Limão  
Melão

Marmelo  
Pêra  
Pêro  
Tâmara  
Uva

## Frutos secos

Fruta seca  
Amêndoa com casca e sem casca  
Avelã  
Bolota  
Noz  
Passas  
Tremoços





# Base da alimentação no séc. XVI

## Bebidas

### Água

- Água cozida com rosmaninho
- Água cozida com avenca
- Água de cânfora
- Água de cevada

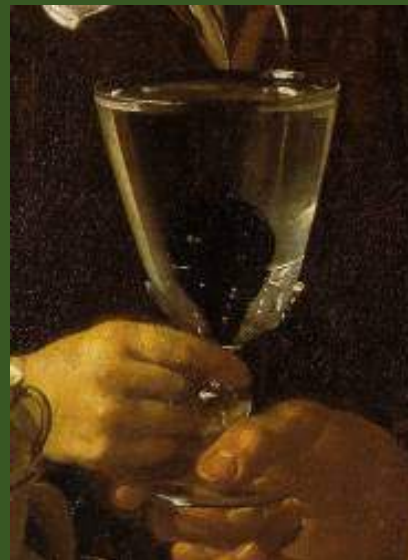
### Vinho

- Vinho
- Aguardente
- Água pé

### Sumo

- Sumo de marmelo
- Sumo das vinhas

### Tisanas





# Estado dos alime

- Bolorento
- Çucarento
- Doce
- Doçar
- Iguaria
- Manjar
- Mal cozinhado





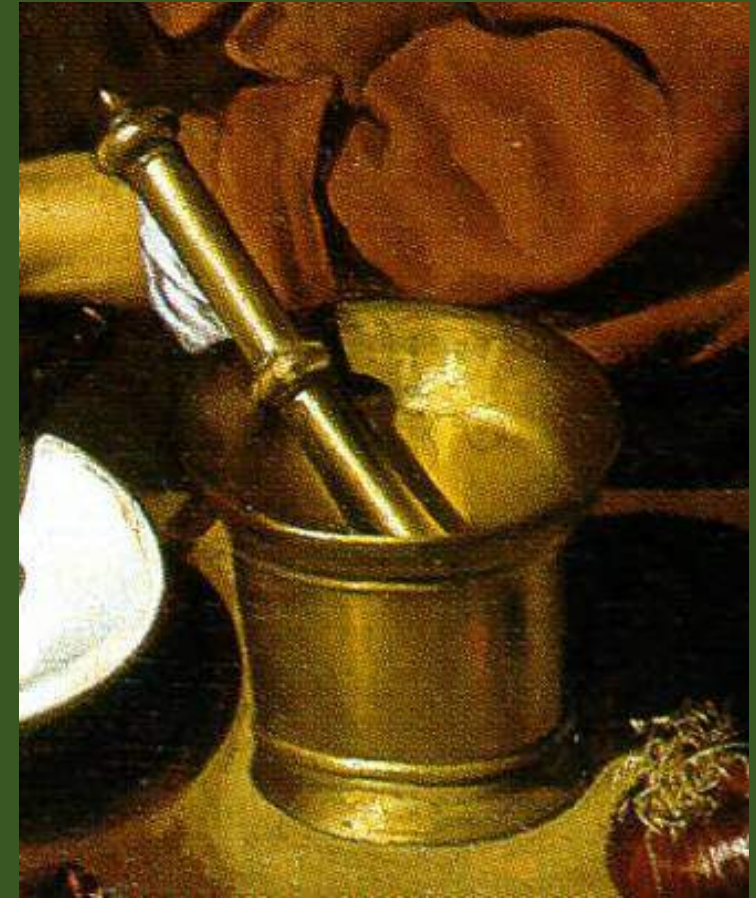
# Lugares onde se guardava a lo

- Cozinha
- Cantareira
- Armário



# Utensílios usados na cozinha

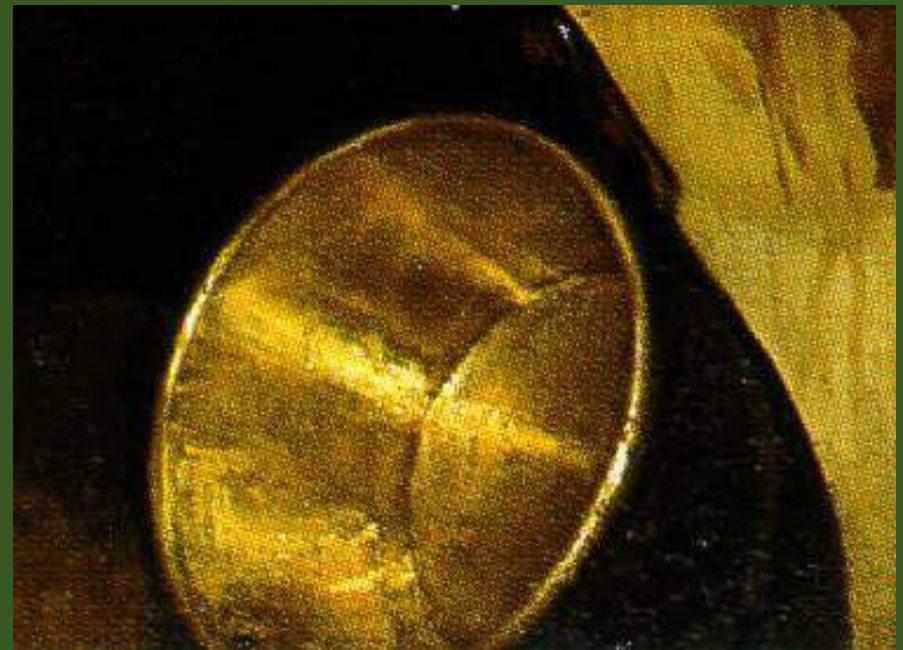
- Alguidar
- Albarrada de estanho
- Almofariz com sua mão
- Almofariz com sua mão (latão)
- Almotolia
- Artesa
- Bacia
- Bacia de latão
- Bacio
- Bacio de estanho
- Bacio de pinha grande (estanho)
- Bacio de água às mãos sem pinha (estanho)
- Bacio de cozinha (estanho)
- Bacio de meia cozinha (estanho)





# Utensílios usados na cozinha

- Bacio de forma (estanho)
- Bacio de frandisco (estanho)
- Barril (estanho)
- Braseiro (=fogareiro)
- Caçoila
- Caixas de marmelada
- Caldeira de cobre
- Caldeira de latão
- Caldeira de aro (cobre)
- Caldeirão
- Cântaro para cangalhas (cobre)
- Coadeira (latão ou folha)
- Colher
- Colher de prata



# Utensílios usados na cozinha

- Colher de estanho
- Colherão
- Escudela
- Escudela (estanho)
- Escudela de bordas largas (estanho)
- Escudela de orelhas (estanho)
- Funil
- Faca
- Gamela
- Gamela de fruta grande
- Gamela de pau
- Gral (=almofariz)
- Grelha
- Jarro (estanho)





# Utensílios usados na cozinha

- Jarro com sua asa e bico
- Louça
- Navalhão
- Panela
- Pichel
- Pichel (estanho)
- Porcelana de estanho
- Pote para carretar água
- Pote de azeite
- Pucarinha para mel
- Púcaro de água
- Púcaro de Estremoz
- Quarta de água
- Redoma



# Utensílios usados na cozinha

- Saleiro
- Saleiro de estanho
- Saleiro de capitel de três peças (estanho)
- Salseira
- Salseira (estanho)
- Tacho de cobre
- Talha
- Tapadeiro
- Testos
- Tigela
- Trincho (estanho)
- Vinagreira (estanho)





## Modo de preparar: a cru

- Cebola crua
- Salada
- Manteiga crua



## Modo de preparar: secar ao ar

### Carne

- Cabra seca ao ar

### Vegetais

- Castanha pilada



# Modo de preparar: secar / salgar

## Secar por salga

### Peixe salgado

- Moxama (=atum seco e salgado)

### Carne salgada

- Toucinho

# Modo de preparar: secar / defumar

## Secar em fumeiro

- Chouriço
- Língua fumada
- Morcela
- Pá fumada
- Presunto
- Tassalho





# Modo de preparar: dar gosto à comida

## Temperos

- Ervas de cheiro
- Sal
- Azeite
- Vinagre

## Adoçante

- Açúcar
- Mel

## Especiarias

- Açafrão
- Canela
- Cominhos
- Erva-doce
- Gengibre em conserva
- Mostarda

## Gorduras usadas

- Azeite
- Manteiga
- Manteiga crua
- Manteiga salgada de Flandres
- Toucinho
- Unto



# Modo de preparar: antes da cozedura

- Amassar
- Coar (=escoar)
- Desfazer (=desfeito)
- Enxugar
- Escamar
  - *Escamar peixe*
- Lavar
  - Lavar peixe
- Levedar (=fermento)
- Padejar
- Peneirar
  - *Farinhas*





# Modo de preparar: depois da cozedura

## Fora do fogo

- Coar (=escoar)
- Desfazer (=desfeito)
- Enxugar
- Esparregado
- Passar
  - *Ameixas passadas*
  - *Figo passado*

## No fogo

- Biscoitar
- Corar
- Queimar ou tostar
- Torrar



# Modo de utilizar o fogo: cozinhar os alimentos

## Fogo directo sobre os alimentos

- Assar os alimentos directamente sobre lenha, brasa ou carvão



## Fogo indirecto sobre os alimentos

- Cozer os alimentos em forno de ar quente (=pão).



# Modo de utilizar o fogo: cozinhar os alimentos

## Fogo directo sobre o recipiente (de lenha, brasas ou coque)

- Com o recipiente que contém os alimentos pousado sobre o fogo directo.
- Com o recipiente que contém os alimentos suspensos de uma cremlha, mais ou menos afastado do fogo directo.
- Com o recipiente que contém os alimentos pousados sobre um coque, por exemplo, um fogareiro.
- Com o recipiente que contém os alimentos colocado dentro de um forno (como os do pão).



# Modo de utilizar o fogo: cozinhar os alimentos



## Fogo indirecto sobre o recipiente (de lenha, brasas ou carvão)

- Com o recipiente que contém os alimentos pousado sobre uma trempe ou chapa sendo estas que entram em contacto com o fogo directo.
- Com o recipiente que contém os alimentos pousado sobre uma fonte de calor (por exemplo panela com água) que é aquecida sobre um fogo directo.
- Com o recipiente que contém os alimentos metido dentro de uma fonte de calor (forno de ar quente).



# Alimentos cozinhados

## Cozer

- Ameixas passadas cozidas
- Arroz cozido
- Caldo
- Caldo de focinho de cação
- Caldo de ervilhas
- Caramujos cozidos
- Carne cozida
- Chícharos cozidos
- Cuscus
- Favas cozidas
- Mexilhões cozidos
- Peixe cozido
- Pescado cozido
- Sopa
- Sopezinha
- Tiborna
- Tripas cozidas



# Alimentos cozinhados

## Afogar

- Açorda
- Apisto de pé de boi
- Migas
- Papas
- Papinhas
- Trincheiras de vaca
- Posperna de veado

## Frigir (=fritas)

- Pescado frito
- Peixe frito (frigar peixe)





# Alimentos cozinhados

## Assar

- Capão assado
- Carne assada
- Enguia assada
- Morcela assada
- Ovo assado (no forno ?)
- Pato assado
- Pescoço de bode assado

## Na brasa

- Castanha assada
- Cebola assada
- Sardinhas assadas



# Alimentos cozinhados

## Assar

### No forno de ar quente

- Biscoito
- Biscoito (fornos de cozer)
- Empada para tempo de pescado
- Empada de sardinha
- Pastel
- Pastel de carneiro
- Pastel de frangão
- Pastel de lebre
- Pastel de pombinho
- Pastel de porco
- Pastel de vaca
- Pastel real
- Torta defumada

## Torrar

- Grãos torrados

## Não identificado

- Posta de cação





# Doces

## Doces / Gulodices

- Açúcar rosado
- Aletria
- Alféoa
- Alfenim
- Ameixa passada e cozida
- Arroz doce
- Azevezinhos [espécie de doce ou massa]
- Boleima
- Bolinhol
- Bolo
- Bolo de trigo
- Cidrada
- Confeitado
- Confeitos da ilha com amêndoas marquesinhas
- Confeitos de rosas



# Doces

## Doces / Gulodices

- Conserva de abóbora
- Conservas frias
- Conservas quentes
- Conserva de marmelos
- Conserva de pêra
- Conserva de pêssegos
- Diacidrão [casca de cidra em doce]
- Diagargante
- [Doce de] conserva
- Fartéis [bolos de açúcar e amêndoas]
- Filhós de manteiga
- Fruta de mel [=fruta de conserva]
- Gergelim



# Doces

## Doces / Gulodices

- Laranjada
- Manjar branco
- Marmelada
- Massapão
- Nogada
- Obreia [=massa muito fina]. Será doce???
- Pão de ló
- Pinhoadá
- Queijadas
- Talos de alfaça



## Licores

- Algálea



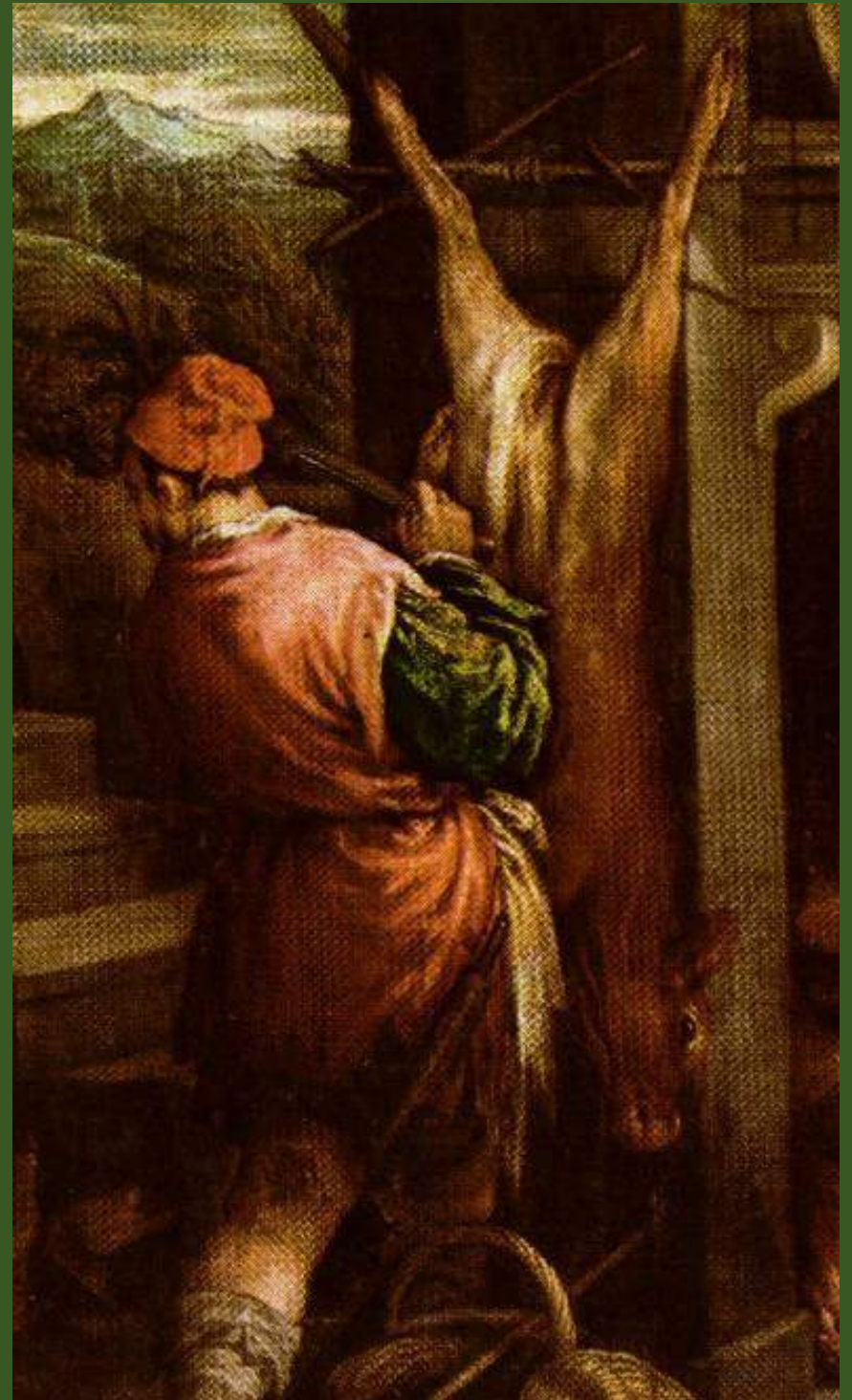
# Refeições diárias

- Almoço
- Jantar
- Ceia
- Merenda



# Profissões ligadas à alimentação

- Bufarinheiro (=bofolinheiro)
- Carniceiro / Carniçada
- Confeiteiro
- Cozinheiro
- Hortelão
- Padeira
- Pasteleiro
- Regateiras de pescado
- Azemel para acarretar água
- Vendedor de água em carreta





# Produtos medicinais

- Alimentação de doentes
- Cristel d'água de cevada com farelos misturada
- Enxaropes
- Guiabelha pisada com fel d'ovelha
- Purgas
- Suadouro de bosta de porco velho
- Unto de coelho para esfregar o pousadoiro





# Onde se comia

- Ao ar livre
- Câmara
- Estalagem
- Refeitório





# Como se comia





# Receitas do séc. XVI

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella.

Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1987.

## Caderno dos manjares de carne

- Alfitete
- Boldroegas
- Canudos de ovos mexidos
- Coelho
- Coelho em tigela
- Galinha (desfeito de)
- Galinha alardada
- Galinha albardada
- Galinha cozida e ensopada
- Galinha mourisca
- Galinha mourisca
- Lampreia



- Láparos
- Morcelas
- Morcelas (outra receita)
- Pastéis de carne
- Pastéis de figados de cabrito
- Pastéis de pombinhos
- Pastéis de tutanos
- Pastéis lepardados
- Tigelada de perdiz
- Tigelada de perdiz
- Torta
- Tutanos
- Vaca picada em seco



# Receitas do séc. XVI

**Livro de Cozinha da Infanta D. Maria.** Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella.

Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1987.

## Caderno dos manjares de ovos

- Ovos mexidos
- Canudos
- Ovos de laços
- Pastéis de marmelos

## Caderno dos manjares de leite

- Almojávenas de Dona Isabel de Vilhena
- Beilhós de arroz
- Leite cozido
- Manjar branco
- Pastéis de leite
- Tigelada de leite
- Tigelada de leite de dona de Dona Isabel de Vilhena



# Receitas do séc. XVI

**Livro de Cozinha da Infanta D. Maria.** Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella.

Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1987.

## Caderno das cousas de conserva

- Abóbora
- Alféloas
- Biscoutos
- Bocados
- Casquinhas
- Clarificar açúcar
- Confeitos
- Diacidrão
- Diacidrão (para cobrir)
- Fartens
- Flor de laranja
- Limões



- Marmelada de C.<sup>ria</sup> Ximenes
- Marmelada de dona Joana
- Marmelos (almíbar de)
- Marmelos (Quartos de)
- Massapães
- Pão-de-ló
- Perada
- Peras e Codornos
- Perinhas dormideiras
- Pessegada
- Pêssegos
- Talos de alface

# Livros de Receitas

## LIVRO DE COZINHA, séc. XVI

- Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Prólogo, leitura, notas aos textos de Giacinto Manuppella. Lisboa: Imprensa Nacional. Casa da Moeda, 1987. [http://books.google.pt/books?id=xv88wu3jyusC&pg=RA1-PA11&lpg=RA1-PA11&dq=Livro+de+Cozinha+da+Infanta+D.+Maria+online&source=bl&ots=csaolCMEmm&sig=b2FRku\\_MiXL3MYI6GYKnOXWnNfE&hl=pt-PT&sa=X&ei=8Z5pVK\\_OG43eON-OgPgl&ved=0CC4Q6AEwATgK#v=onepage&q=Livro%20de%20Cozinha%20da%20Infanta%20D.%20Maria%20online&f=false](http://books.google.pt/books?id=xv88wu3jyusC&pg=RA1-PA11&lpg=RA1-PA11&dq=Livro+de+Cozinha+da+Infanta+D.+Maria+online&source=bl&ots=csaolCMEmm&sig=b2FRku_MiXL3MYI6GYKnOXWnNfE&hl=pt-PT&sa=X&ei=8Z5pVK_OG43eON-OgPgl&ved=0CC4Q6AEwATgK#v=onepage&q=Livro%20de%20Cozinha%20da%20Infanta%20D.%20Maria%20online&f=false)

## RODRIGUES, 1680

- Domingos Rodrigues – Arte da Cozinha dividida em três partes, a primeira trata... Prefácio de José Saramago. [s.l.]: Colares Editora, 2001. 1.<sup>a</sup> ed. 1680. In <http://purl.pt/17017>

## RIGAUD, 1785

- Lucas Rigaud – Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha onde se ensina pelo método mais fácil... Prefácio de Alfredo Saramago. Sintra: Colares Editora, 1999. 1.<sup>a</sup> ed. 1785. In <http://purl.pt/14538>



# Isabel Maria Fernandes

*Museu de Alberto Sampaio e Paço dos Duques de Bragança*

masampaio.diretora@culturante.pt // imf.isabel@gmail.com

<http://saberescruzados.wordpress.com/>

