8.

SETEMBRO · 2022

Ponte de Lima:
do passado ao presente, rumo ao futuro!

FIGURA 1.
Casa da Renda, na freguesia da freguesia de Arcozelo.

FONTE · Arquivo Municipal de Ponte de Lima

ELITES À MESA. UMA ETNOGRAFIA DO GOSTO

ELITES AT THE TABLE. AN ETHNOGRAPHY OF TASTE

A gastronomia é um património, e comer um ato social e cultural. As elites sempre tiveram na culinária uma estratégia de distinção e diferenciação. A escolha e guarda de receitas pelas elites foi a forma mais quotidiana de definir o seu *status* social e impor um gosto. Com a circulação das receitas, entre pessoas de casas nobilizadas e outras vindas das casas de agricultores e camponeses, há uma seleção e sofisticação feita pelas elites, onde o processo de escrita das receitas concretiza o seu poder de construir uma norma culinária, na denominação das receitas, e na definição de um gosto consensual. A partir de um acervo de receitas compilado por uma casa de Arcozelo, Ponte de Lima, feito por quatro irmãs solteiras, as "Meninas da Renda", discutimos as receitas de doces como expressão desse poder e sofisticação.

Gastronomy is a heritage and eating is a social and cultural event. Elites always had a strategy of distinction and differentiation in cooking. The choice and keeping of recipes by the elites was the most everyday way of defining social status and imposing a normative taste. With the circulation of recipes, among people from noble houses and others, coming from the houses of farmers and peasants, there are a selection and sophistication, where the process of writing the recipes realizes power of the elites to define a culinary norm, in the name of the recipes, and a consensual taste. From a collection of recipes compiled by a house in Arcozelo, Ponte de Lima, made by four single sisters, the "Meninas da Renda", we discuss sweet recipes as an expression of this power and sophistication.

ELITES, RECEITUÁRIO, DISTINÇÃO, GOSTO, DOCES

ELITES, RECIPES, DISTINCTION, TASTE, CANDY

ÁLVARO CAMPELO

Comer é dar resposta à necessidade biológica de subsistência. Enquanto animais, necessitamos de energia para suportar a vida e as atividades quotidianas. Procurar alimentos compatíveis com a nossa condição de omnívoros, selecionando os mesmos, desde o valor nutricional, as possibilidades de serem ou não tóxicos, capazes ou não de serem compatíveis com o nosso sistema digestivo, foi, durante milénios, uma atividade de todos os dias. Mas comer é, desde há séculos, um ato cultural. Comemos cultura quando escolhemos e ingerimos pratos culinários. Mais ainda, a definição dos ingredientes, a preparação dos pratos, a escolha dos eventos onde integramos as refeições, a organização e disposição da mesa, com todos os seus componentes, objetos e pessoas, a sequência e variedade dos pratos consumidos, etc., para além de tudo estar dependente da cultura, essas práticas são manifestações das relações e hierarquia social.

A história da gastronomia e da culinária responde a uma estratificação social, fundada na desigualdade social. Um dos autores antropólogos que mais tratou a cozinha das elites, Jack Goody (1982), diz que essa cozinha é tanto mais evidente quanto maior for a estratificação social. E isso muito para além do desigual acesso à comida ou à total privação de alimentos a que estão votadas muitas pessoas no mundo e nas nossas comunidades. Como cidadãos, condenamos e denunciamos esta desigualdade como um crime, assumindo responsabilidades e comprometendo-nos em não alimentar uma sociedade que promova a pobreza, a privação de alimentos derivada dos conflitos, razão da fome de tantos. O que aqui analisamos, ao tratarmos a questão das elites no que respeita à alimentação, é a constatação da existência de uma estratificação social, económica, política e cultural, nascida e preservada num *status* oriundo da família em que nascemos, da riqueza a que temos acesso nessa pertença simbólica, das redes sociais em que participamos, do capital cultural adquirido, e que se repercute na cultura e prática gastronómica e na culinária.

A definição de 'elite' aqui tida em conta não se refere tanto à tratada na 'teoria das elites' de Gaetano Mosca (1923), onde se opõe quem detém o poder (os governantes – elites, que fazem tudo para manter a sua posição, os seus interesses) e os que não o detém (os governados); nem à de Vilfredo Pareto (1988), com a sua proposta de 'circulação de elites', consequência dos movimentos sociais que promovem um grupo ou classe em detrimento de outros (agora desclassificados), num determinado momento da história e que ele entende como sendo um 'facto social'. Interessa-nos mais a definição de elite que passa pelo conceito de 'distinção' (Bourdieu 1979). Não se pertence a uma 'eli-

"

Comer é dar resposta à necessidade biológica de subsistência. Enquanto animais, necessitamos de energia para suportar a vida e as atividades quotidianas.

"

te' apenas por se ter capacidade financeira ou um qualquer poder adquirido. Estar integrado numa elite resulta, principalmente, de determinados mecanismos sociais e culturais, como: a pertença/herança familiar, o deter um conjunto de conhecimentos, para gerir a distinção, para pertencer a um grupo onde foi instaurada uma 'norma' de gosto, transmitida e assumida dentro da normalidade da vida quotidiana, mas representativa da diferença, em relação à maioria da população. Um gosto educado, um capital cultural e simbólico transmitido. O *«gosto»* é a propensão à apropriação, por uma determinada classe, de objetos ou práticas, e constitui-se, desta forma, a partir da construção de estilos de vida tidos, nesse grupo, como distintos. As práticas e a classificação delas, como distintas, instauram um *'habitus'* (Bourdieu 1979). E esse *'habitus'*, inculcado no simples e no complexo, nos momentos banais (mas não vulgares) e nos extraordinários, estabelece, com a sua carga simbólica, um tipo de dominação. Ora, alguns dos processos culturais onde é mais visível a manifestação da distinção estão na gastronomia e nas práticas e gestos culinários, nos simples e nos complexos. Uma distinção que confere *status* social, porque na sofisticação com que ela é procurada na mesa comensal, está a dimensão material e imaterial da diferença social, em produtos, processos culinários, relações sociais e emocionais.

Uma primeira dimensão diz respeito à própria hierarquização social, pois ao termos numa mesma sociedade estratos sociais diferentes, sabemos, desde logo, ser diferente o acesso aos bens alimentares e à cultura culinária. A segunda dimensão refere o facto de a elite ser constituída por um grupo minoritário que exerce dominação, seja ela política, económica ou de 'gosto'. Estabelecem uma liderança e formam a opinião de referência ao percebido como bom e luxuoso. Por fim, enquanto grupo que estabelece uma 'norma' de gosto, são privilegiados nos processos comunicativos e na alteração das perceções; ou seja, um prato culinário que num determinado tempo ou época, pertença das classes pobres ou 'desqualificadas', é classificado como banal ou 'desprezível', a partir do momento em que é apropriado pela elite passa a ter um outro estatuto e classificação.

Não nos podemos esquecer que o termo 'elite' era usado no século XVIII no seu sentido etimológico, ou seja, vindo do termo francês *'élite'*, substantivo vindo da forma verbal *élire*, (escolher, eleger), com origem no latim clássico *eligere*, e servia para designar produtos de excecional qualidade. Só mais tarde foi aplicado na designação de 'grupos sociais' superiores/dominantes. Aos produtos consumidos pela elite esteve sempre associada uma perceção de qualidade, vinda não só por se tratar de uma escolha ou eleição, mas por essa escolha ser feita por um determinado grupo privilegiado, o que domina o 'gosto'. De facto, quando a escolha é realizada pelo grupo social dominante, a elite como anteriormente desenvolvemos, à possível qualidade intrínseca do produto acresce o valor simbólico decorrente da escolha ter sido feita por esse grupo.

Na história da gastronomia portuguesa sempre houve esta dicotomia entre a gastronomia 'tradicional', a do povo, a da tasca, a confirmar uma identidade regional (Campelo 2021: 47) e a publicitar a autenticidade da gastronomia nacional, e uma outra, a de uma elite, com seus nomes estrangeirados nos cardápios, seja nos restaurantes, seja nas casas dessa elite. Veja-se o caso do livro de receitas de D. Michaela Brites de Sá Carneiro (1901, *O Livro dos Pobres*, onde os únicos doces presentes são *"arroz-doce"*, *"aletria"*, *"creme"* e *"filhós"*, entre os pratos 'tradicionais', com os produtos do campo. Eram ingredientes acessíveis a todos, dando razão ao título do livro. E isso contrastava bem com a chamada "alta cozinha" e as receitas para o "cozinheiro moderno".

Na sequência do projeto "*Ponte de Lima à Mesa*". Contributos para uma carta gastronómica" (Campelo 2021), realizamos um levantamento de receituário do concelho de Ponte de Lima. Visitadas todas as aldeias do concelho, foi possível recolher mais de 600 receitas. A variedade dos informantes, cozinheiros/cozinheiras e donas de casa, e das receitas, permitiu tirar algumas conclusões sobre a origem dessas receitas e da sua divulgação entre a comu-

nidade. Uma das conclusões mais relevante foi o terem as receitas 'viajado' entre as diferentes classes sociais da Ribeira Lima, viessem os ingredientes da terra e produção local ou dos lugares exóticos, fruto do 'diálogo' de civilizações e culturas bem diferentes.

Muitas das cozinheiras trabalharam nas "casas senhoriais", os solares e Paços da Ribeira Lima. A forma como descrevem essa experiência deixa transparecer uma relação bem hierarquizada, entre 'senhoras / senhores' e as 'criadas / cozinheiras', mas com a consciência de pertença e aceitação de uma desigualdade assumida como 'normal'. Podemos dizer que essa experiência está na memória como tendo sido gratificante, por ter sido uma solução para as dificuldades económicas da família de origem, a falta de expetativas de futuro numa sociedade camponesa sem emprego para as mulheres, fossem elas filhas de agregados familiares sem terra ou daqueles onde o número de filhos obrigava à saída precoce do lar familiar, para ir 'servir', como o próprio termo resume. Assumir que se vivia numa sociedade desigual e aceitar essa desigualdade negociando com a possibilidade de a contrariar, não na alteração do seu estatuto, mas na forma como se podia beneficiar de uma relação próxima com a elite local, era uma estratégia tida como preferencial a uma outra que fosse meramente contestatária ou conflituosa.

Saí de casa com 14 anos. A minha mãe sabia que a senhora da casa (....) precisava de quem ajudasse na limpeza e na cozinha. Não era para trabalhar no campo... podia ser, mas a minha mãe disse logo ao que ia. Era para estar no interior da casa. E eu lá fui. Mas com aquela idade eu já era uma mulherzinha. Agora nem sabem o que é um ovo! Estive lá até casar e, depois, fui sempre ajudar quando faziam jantares para os convidados ou festas da família. Aprendi muito! A senhora era muito minha amiga. No princípio a cozinheira que lá estava ensinou-me o que sabia, mas sempre a senhora tinha uma palavra a dar.

Vi lá coisas que nunca tinha visto em casa dos meus pais. Era bom, era! Em casa dos meus pais, quando eu era criança, era quase só sopa e pão. Em dias de festa lá aparecia uma coisa boa, que a minha mãe e a minha avó faziam. E bom era quando íamos às romarias. Mas eu pouco aprendi, até ir para a casa da senhora. Só mais tarde a minha mãe me ensinou alguns pratos que a família sempre fazia por altura das festas e dos batizados.

Foi na casa de (....) que eu vi pela primeira vez gelados, alguns doces e certos peixes. Eu só conhecia as sardinhas e bacalhau!

Fui aprendendo e, como já sabia ler, lia as receitas que a senhora tinha escritas num caderno. Já crescida e casada, comecei também a fazer coisas que iam diferentes do livro. A senhora gostava e os convidados também! Já todos conheciam os meus pratos. E havia amigas da senhora que lhe pediam para eu ir cozinhar nas festas das casas deles. Fui muitas vezes!

Um dia, nem eles esperavam, nem tinha bem pensado antes... lembrei-me de fazer um cabrito como vira a minha mãe fazer. Não era bem como a minha mãe fazia, porque ela não tinha as aguardentes nem o vinho que os senhores tinham! Mas, fora isso, foi como fazia a minha mãe e a minha avó. Quando viram a travessa na mesa, ficaram um pouco admirados. Mas depois de comerem, todos gostaram. A senhora pediu-me para lhe dizer a receita e eu disse. Ela escreveu tudo no tal caderno que tinha.

Ainda hoje, que estou velha, os meninos... hoje homens casados... ainda se lembram de mim e da comida que lhes fazia. Bons tempos! Fiz coisas lindas... agora estou prá qui velha.

(PL.G. 06).

Uma experiência de vida onde o centro da relação entre pessoas de classes diferentes, estava sobretudo centrada na culinária, marca que integrou a nossa informante, de 86 anos (ano de 2020), na vida e história de uma casa familiar da pequena nobreza local. Entre casas e mundos diferentes, dialogaram com as técnicas e saberes, oriundos das histórias familiares de casas e mundos diversos. Os saberes transmitem-se e fixam-se num 'caderno de receitas', repositório de um património sempre em construção, porque sempre dependente dos contributos das relações estabelecidas entre pessoas da mesma ou diferente classe social. Integrando a história de uma família da elite local e guardado religiosamente, o livro de receitas não é um documento fechado, excludente e reservado. Continuamente se renova e se recopia em suportes novos.

Na sequência da divulgação do Projeto *Ponte de Lima à Mesa*,

com a apresentação do livro e do site institucional onde são divulgadas as receitas recolhidas, têm chegado ao Arquivo Municipal de Ponte de Lima documentação oferecida, com receituários em cadernos ou em folhas avulsas, vinda de diferentes contribuintes. Uma das ofertas de receituário reflete no próprio processo de doação aquilo que vimos escrevendo. Um dos presentes na sessão de apresentação do livro, pessoa de alta estima no concelho, pelos cargos políticos desempenhados no passado, enquanto presidente do município, e oriundo de família da nobreza local, influente, cujo historial está entrelaçado com a própria história da Ribeira Lima, informou da possibilidade de termos acesso a um receituário que, segundo ele, seria muito interessante e estava ligado às suas vivências familiares.

Na sequência dessa conversa, um conjunto significativo de documentos chegou ao Arquivo Municipal de Ponte de Lima, vindo da chamada "Casa da Renda", freguesia de Arcozelo, Ponte de Lima. Aí exerceram, de maneira exímia, a arte da culinária, quatro irmãs, membros da família dessa casa, conhecidas como as 'Meninas da Casa da Renda". Foram essas 'Meninas da Renda' as irmãs Rosinha, Toninha, Miquinhas e Melinda. A última irmã sobreviva veio a falecer na primeira década do século XXI. A doação deste património documental pareceu às herdeiras uma coisa sem importância, um resto entre tantos outros documentos que vieram a desaparecer quando a casa ficou devoluta[1]. O que está na pasta de documentos recebida – e já catalogada e disponível online - é um conjunto de folhas soltas, dois cadernos de folhas azuis, material de suporte para receitas, onde também se incluem recibos, envelopes, cartões, papel de casas comerciais, etc. Se os cadernos podem ser mais bem preservados e geridos numa cozinha, a presença dos outros suportes faz crer que as receitas eram recolhidas em diferentes momentos e situações, desde as conversas no café, na Confeitaria Havaneza, até ao encontro furtuito e a visita amiga, ocasião para se partilhavam receitas, sempre registadas com o nome da fonte, da pessoa que as transmitiu.

Esta diversidade documental, conservada tantos anos, surpreende, pois da análise das receitas é fácil concluir que a quase totalidade das presentes nos cadernos e folhas mais antigas (aferida a data pela análise do suporte e por datas aí presentes) e dos suportes inusuais (como os envelopes e papéis comerciais), está nos dois cadernos azuis, que funcionam como os documentos coletores e agregadores. Num determinado tempo, houve uma consciente e decidida tarefa de transpor as receitas presentes nos diversos suportes para esses dois cadernos. À primeira vista, depois de transcritas para os cadernos, as receitas colhidas em circunstâncias precárias e fruto do momento, poderiam ter sido eliminadas. Mas não o foram, legan-

[1] Agradecemos desde já a simpática partilha de informação sobre as "Meninas da Renda", suas familiares, por parte de D. Maria do Carmo Mimoso Pereira de Lemos.

do-nos, assim, a experiência e as circunstâncias da transmissão dos conhecimentos culinários, o que muito enriquece, como elemento histórico, o arquivo documental oferecido. Pelas informações recolhidas é suposto concluir que outras receitas existiriam, e em grande quantidade, sobre outras áreas da culinária. Mas não prevaleceram esses registos. O mesmo se diga em relação a licores que as "Meninas da Renda" produziam, e que foram testemunhados por D. Maria do Carmo M. P de Lemos. Licores de vários tipos, com origem em fruta, como os figos, por exemplo. Não só estas irmãs eram excelentes cozinheiras e licoristas, como tinham particular gosto por preservar e guardar as receitas, não sem um pouco de secretismo, a conferir ao acervo documental quase o estatuto de 'tesouro' familiar. Analisando um pouco os documentos, os suportes de escrita e as capas que os guardavam, é fácil perceber as redes familiares complexas e alargadas, em Portugal e no estrangeiro. As cartas recebidas têm nos envelopes anotações sobre esta rede, nas direções dos correspondentes (Quinta de Vilarinho – Armamar; Quinta do Rego, Casa do Pôço e os bolos dos Fiúzas, etc.; as direções da Casa do Aurélio, na Rua Manuel Barreto 78 – Graça, Bahía, ou a de António, na Rua Visconde de Rio Branco, 33 – Rio de Janeiro. Mas há outras em ruas exóticas como a Rua de Timor, em Lisboa, ou a Rua da Boavista, na Tijuca, ou uma rua de Copacabana, etc.).

> ***"A variedade de pratos e seus ingredientes, assim como os nomes e designações de técnicas em língua francesa e castelhana ou até inglesa, dá-nos conta de estarmos perante um receituário pertença de uma elite."***

Um mundo relativamente próximo, de contatos frequentes, e um mundo distante, de confidências e notícias exóticas, mais raro, mas omnipresente.

O receituário aqui presente é, claramente, um receituário extraordinário, pertença de uma classe privilegiada. A variedade de pratos e seus ingredientes, assim como os nomes e designações de técnicas em língua francesa e castelhana ou até inglesa, dá-nos conta de estarmos perante um receituário pertença de uma elite. Por impossibilidade de expormos aqui todas as receitas – alertando desde já para quem queira trabalhar em história da alimentação e elites ter aqui uma base de dados e material disponível para um belíssimo projeto de investigação mais alargado – optamos, para este breve trabalho, uma estratégia de análise que resulta de anteriores preocupações. Na verdade, em anteriores investigações (Campelo 2006; 2021), constatamos esta troca de receitas entre as classes mais pobres e as classes mais privilegiadas, desde as cozinheiras entrevistadas, vindas, em meados do século XX, das casas dos camponeses, lavradores arrendatários ou até dos lavradores proprietários, na sua maioria iletrados, mas que, apesar de terem alguma terra, não podiam garantir a sobrevivência a uma família tradicionalmente extensa em filhos e, por vezes, numa residência polinuclear. Há uma transmissão intrafamiliar e outra interclassista, com duplo movimento, entre classes camponesas

e senhoriais. E há a compilação de uma variedade de receitas, nas casas de lavradores ricos e solares apalaçados, dos grandes proprietários e detentores de capitais, económicos e simbólicos, notoriamente de *status* superior, onde se expressam estas relações locais e as cosmopolitas.

Nos documentos das "Meninas da Renda" interessaram-nos dois tipos de receituários: os de doçaria, no geral, e os doces de fruta, no particular os de maçã. A doçaria, pela exigência de produtos não facilmente acessíveis às famílias mais pobres e humildes, desde princípio a meados do século XX; a fruta por ser trabalhada para as refeições, como sobremesa, quando na casa dos camponeses ela estava era praticamente ausente nas suas refeições confecionadas (fora a maçã assada, no forno ou ao borralho). Comia-se a fruta da época, apanhada das árvores e consumida sem processamento culinário. A variedade não era muita, resumindo-se à maçã (principalmente a maçã porta-da-loja, espécie muito antiga e omnipresente na região, conhecida pelo sabor acídulo e polpa amarela de consistência firme), ao figo, pera, laranjas, ou à noz e castanha, mas estas com uma outra abordagem e utilidade. Ter ou não árvores de fruto era, desde logo, sinal de distinção, pois o fundamental era garantir o acesso aos alimentos básicos. Poderiam existir árvores de fruto disseminadas pelos campos, mas era prestigiante ter pomares e laranjais junto das casas (Campelo 2017; 2021). Infelizmente muito deste património natural, em composições ajardinadas, num planeamento de geometrias diferenciadas, embelezava os espaços adjacentes à residência do proprietário lavrador ou em jardim sofisticado nos solares, que eram lugares de passeio, transformaram-se em memória de um património cultural perdido.

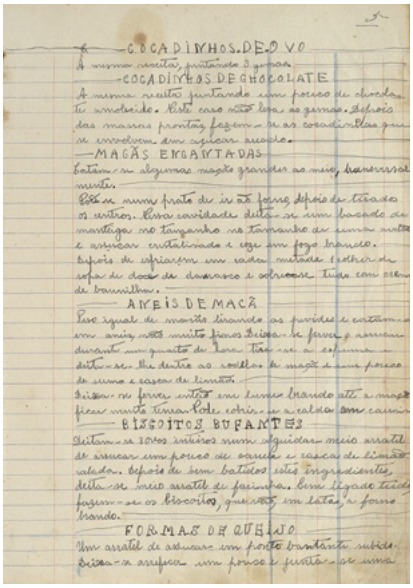
Dos papéis e cadernos arquivados, receitas na posse das 'Meninas da Renda', chegam-nos inúmeras receitas de doces. A variedade de doces, seus nomes, ingredientes e suas diferentes confeções, mesmo com os mesmos nomes, revela o investimento das 'meninas' da casa na doçaria e da sua relevância no ritual gastronómico. Somente o 'gosto' e uma casa rica e com acesso a ingredientes de luxo, raros ou pouco acessíveis e exóticos, à época, justificava ter esta variedade de receitas.

Vejamos os nomes das receitas de doces, nas folhas atadas:

"Bolo Podre", "Bolinho de Nata", "Cajadinhas de Sevilha", Bolos Petropolitanos", Bolo de Chocolate", "Castanhas de ovos", Torta de Nozes", "Bolo Real"," Pão de ló", "Baba de Moça", "Bolos D. Glória", "Doces D. Constança", "Bolinhos Finos", "Bolo Fiúzas", "Biscoitos", "Broinha d'amendoins", "Broinhas d'amêndoas", "Toucinho do céu", "Cavacas (m.to boas)", "Pão de Ló de forma", "Biscoitos de Leite", "Bolo Quéque", "Beijinhos de Freira", "Bolo da Madalena", "Italianas", "Manjar de Príncipe", "Pão Doce", "Toucinho do Céu", "Cavacas, receita da D. Guiomar", "Esquecidos", "Ovos Riaes", "Filhós de Assucar", "Charutos", "Licor de canela", "Bolachinhas para chã Tentações", "Pastéis de Lorvão, "Bolo de nozes", "Bolo de Prata", "Bolas de Berlim", "Doce de Tomate", "Melindres", "Piparotes", "Bolo Tricolor", "Creme de Chantilly", "Piadinhas", "Canudinhos de Rechear", "Queques de Coco", "Suplicas", "Queques de Nata", " Pastéis de Coco", "Pão-de-Ló Menda", "Rosquinhas ideais", "Legionários", "Bolinhos Celestes", "Pão de Ló de Amendoa".

Estas receitas estão num grupo de papel em caderno atado sem capa, com data de 1918 e algumas apontadas como receitas de D. Joaquininha. Surpreende, desde logo, a quantidade de receitas de doçaria. Mas também alguns dos ingredientes, como o coco, a amêndoa, as natas, os nomes a denunciar origens exóticas ou eruditas, desde o Brasil a França, passando pela Alemanha. Algumas receitas referem nomes dos seus criadores ou transmissores, ou convento de origem, como os Pastéis de Lorvão. Muito presente é o Pudim. Essa frequência e variedade continua nos outros cadernos de receitas. Neste grupo temos:

"Pudim Brasileiro", "Pudim Francês", "Pudim Gelado", "Pudim d'arroz", "Pudim de Arroz e de Trigo", "Pudim de Pão com Leite", "Pudim de Pão", "Pudim de Leite gelado", "Pudim de Laranja", "Pudim de Coco", "Pudim de Manteiga", "Pudim de Mação", "Pudim d'ovo Gelado", "Pudim de Vinho".



COCADINHOS DE OVO

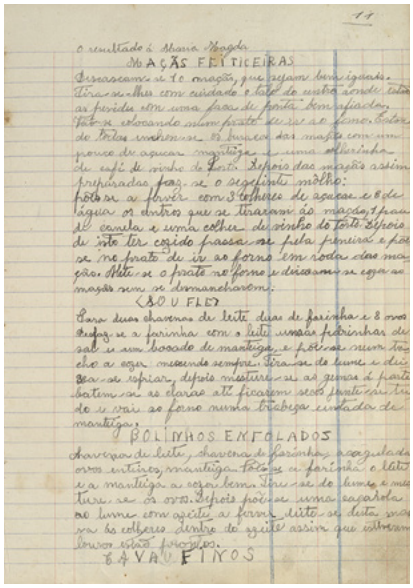
COCADINHOS DE CHOCOLATE

MAÇÃS ENCANTADAS

AMEIS DE MAÇÃ

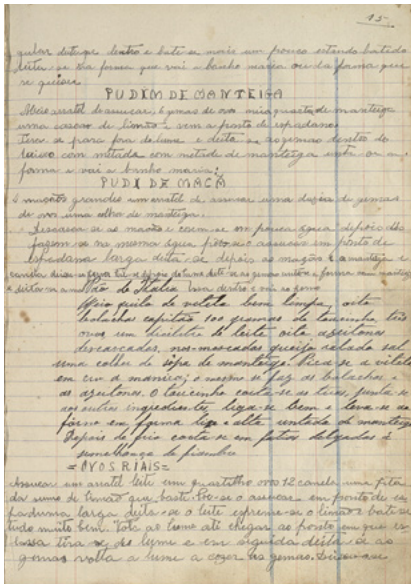
BISCOITOS BUFANTES

FORMAS DE QUEIJO



MAÇÃS FELICEIRAS

BOLINHOS ENFOLADOS



PUDIM DE MANTEIGA

PUDI DE MAÇÃ

FIGURA 2 · 3 · 4.

Receitas com de maçãs e outras.
Caderno de receitas da Casa da Renda, c. 1948.

FONTE · Arquivo Municipal de Ponte de Lima

Se vemos utilizada a laranja e a tangerina, damos particular relevância à maçã. Conceber e conservar um receituário com utilização da maçã, uma fruta bem presente na paisagem minhota, até na sua relativa variedade, é fazer deste fruto objeto de criatividade e investimento cultural. Ainda não se trata de introduzir na gastronomia local os produtos vindos de outras geografias, como o coco ou o ananás. Mas, utilizar um fruto comum, consumido pela generalidade das pessoas (no caso da maçã Porta-da-Loja, ela era conservada em 'tarimbas', nas 'lojas', sobre palha, durante o inverno, pelas famílias com posses), sofisticando o seu uso na mesa das elites. Daí a diferenciação no consumo, através dos bolos e pudins de maçã. Vejamos a receita do pudim de maçã, de 1918[2]:

"Pudim de Mação"

"4 macãos grades um arrátel de assucar uma dúzia de gemas d'ovos, uma colher de manteiga.

Descascase as maçás e cozem-se, em pouca gua, depois Serjazem-se na mesma agoa pônce o assucar em ponto de ir [...] larga; deita se depois, as maçás e a manteiga e canella, deixa-se ferver tira se de pois do lume deita se as gemas; unta-se o forno com manteiga e deita se a massa dentro, e vai ao forno."

No caderno nº 1 [Código: CRA-cx1-001], verificamos as repetições e acrescentos, sendo este caderno, e os seguintes, compilações de receitas recolhidas avulso, anteriormente. Tem ele como cabeçalho a designação: *"Caderno nº 1 Várias Receitas / D. Zulmira Gonçalves"*.

Transcrevemos as receitas relacionadas com a doçaria:

[2] Transcrevemos a citação da receita exatamente como está no documento do receituário.

"Biscoitos de Chã"," Doce rápido e barato", "Toucinho do Céu", "Suspiros", "Queques", "Chilas", "Sopa Dourada", "Sopa Dourada de Pão de Ló", "Orelhas de Frade", "Rôlos", "Sonhos", "Bolo Abescoitado", "Bolo de canela", "Puré de abóbora (sobremesa)", "Biscoitos", "Rosquinhas de polvilho", "Pão de Ló (de forma)", "Pão de Ló (do Sr. Guedes)", "Pão de Ló de Margaride (Segundo um canteiro do Joaquim Luiz, marido da Leonor)", "Pão de Ló (D. Christina de Guinj.)", "Pão de Ló de Margaride (Receita dada à D. Guiomar Silva por uma criada da Leonor)", "Cavacas de Margaride (Receita dada pela Exma. Senhora D. Guimar Ferreira da Silva)", "Bôlo podre", "Doce de Sidra ralada", "Goiabada", "Trindades", "Guindins", "Mãe Benta", "Palitos", "Dôce de laranja"," Bolinho de um ovo", "Farrapos", "Baba de moça (1º)", "Baba de moça (2º)", "Sardinas de doce", "Tortas de Gamin!", "Pastelão", "Raivas", "Bolo de nozes ou amêndoas".

E no que se refere a pudins, contam-se 27:

"Pudim à banho-maria", "Pudim de Farinha de pau", "Pudim de limão", "Pudim gelado", "Pudim de Leite", "Pudim de Nozes", "Pudim de queijo", "Pudim gelado (a gelatura) à francesa", "Pudim Francês", "Pudim gelado", "Pudim de limão", "Pudim de leite e ovos", "Pudim de chocolate", "Pudim de pão", "Pudim de batata", "Pudim de Feijão", "Pudim português de pão", "Pudim de laranja", "Pudim de limão (outra receita)", "Pudim Francês (económico)", "Pudim de Manteiga (receita de D. Maria)", "Pudim de laranja", "Outro Pudim Francês", "Outro Pudim de pão trigo", "Pudim Gelado (2º)", "Pudim de Londres", "Pudim de maçã":

"Pudim de maçã
Para cada kilo de assucar deitam-se 2 maçãs ácidas, cuja polpa cozida fica na calda, desfeita, o resto é como o gelado".

Este receituário, titulado por um nome, D. Zulmira Gonçalves, congrega uma variedade de doces, alguns repetidos, como o Pão de Ló, mas com o cuidado de dar a referência da pessoa que passou a receita, por exemplo, "Pão de Ló de Margaride (Receita dada pela Exma. Senhora D. Gui(o)mar Ferreira da Silva". Uma "Exma. Senhora", a confrontar com a receita recebida de um 'canteiro': "Pão de Ló de Margaride (Segundo um canteiro do Joaquim Luiz, marido da Leonor)"; ou aquela recebida de uma criada: "Pão de Ló de Margaride (Receita dada à D. Guiomar Silva por uma criada da Leonor)". A mesma denominação de Pão de Ló (Margaride), em receitas diferentes com origens diferentes: Exma. Senhora Guimar Ferreira da Silva; o canteiro do marido da Leonor; a criada da Leonor. Assim se comprova esta transmissão entre classes diferentes, com receitas de nomes iguais, mas confecionadas diversamente. Duas delas têm origem em géneros diferentes (o homem canteiro; a mulher criada), mas quem a recebeu foi a mesma senhora amiga, a Leonor, como familiarmente é referida.
A técnica de produção de pudins é, mais uma vez, recorrente. É a variedade dos produtos a dar di-

"
Assim se comprova esta transmissão entre classes diferentes, com receitas de nomes iguais, mas confecionadas diversamente. Duas delas têm origem em géneros diferentes (o homem canteiro; a mulher criada), mas quem a recebeu foi a mesma senhora amiga, a Leonor, como familiarmente é referida.
"

versidade ao receituário, dominada a técnica. A receita do Pudim de maçã apresenta-se simples, salientando o uso de maçãs ácidas, supondo o conhecimento de toda a técnica para completar a receita. Algumas das receitas têm o mesmo nome, repetindo-se, mas é diferente algum ponto da sua confeção. É interessante que esta variedade responde à multiplicidade das fontes das receitas, vindas de outros receituários mais antigos e da contribuição de pessoas conhecidas e amigos, que vão sendo mencionados

O seguinte caderno, intitulado: *Caderno nº 2 Doces* [CRA-cx1-002], traz novas e velhas receitas:

"Bom bocado (2º)", "Esquecidos", "Manné", "Pão dôce", "Desmamados", "Pão de Ló (brasileiro)", "Biscoitos", "Brõas de ovos", "Broinhas de amêndoas", "Fatias do céu (1ª)", "Cavacas (D. Guimar Silva)", "Queijadas de amêndoas", "Bocadinhos de ovos recheados", "Cremor", "Toucinho do Céu (à brasileira)", "Brasileiros", "Cocada de ovos", "Pudim de Londres", "Mentiras", "Toucinho", "Biscoitos de araruta", "Sequilhos", "Bom bocado (3º)", "Cavacas finas", "Pudim de marrasquino", "Fatias do céo (2ª), "Broas de ovos", "Rosquinhas de polvilho", "Geleia de marmelada", "Marmelada", "Abóbora menina", "Créme, Maué de arroz", "Pudim de laranja", "Pão pôdre", "Manjar branco", "Dôce de chila", "Bom bocado", "Sopa garota", "Suspiros", "Pingos de ovos", "Filhós de assucar", "Rôlo, Ovos reais", "Coloudro Ripado / abóboa", "Galhofas", "Italianas", "Rôlo de Chocolate", "Esquecidos", "Bôlo real", "Rôlo de milho amarelo", "Castanhas de dôce", "Pudim de maçãs", "Outro Pudim de maçãs", "Macelas de dôce", "Leite real", "Tabéfe", "Ovos moles p.º prato", "Ovos moles para tigelinhas", "Fatias da China", "Leite créme", "Leite cozido", "Pão podre (ou dôce) das Necessidades", "Toucinho do céo em bolinhos (como melindres)", "Toucinho do céo (D. Guininha)", "Pudim francês", "Pudim (D. Guininha)".

Atente-se aos nomes das receitas, pois vemos nomes de origem brasileira, da amazónia, e africana, para além das 'normais' francesas, onde não falta Londres e a China. Um receituário cosmopolita, exótico, criado por receção diversa, entre pessoas conhecidas (a D. Guiomar Silva) e outras novas (a D. Guninha). E junto a todo este arsenal de receitas eruditas, algumas com nomes surpreendentes, como "Mentiras", "Desmamados", "Esquecidos", ou a tradicional "Marmelada".

Temos aqui duas receitas de Pudim de maçãs ("Pudim de maçãs"; "Outro pudim de maçãs"). Transcrevemos a receita de "Pudim de maçãs":

*"- **Pudim de maçãs** -*

Assucar	*459 gr*
Maçãs (ácidas).	*459 gr*
Gêmas de ôvo	*12*

Manteiga para untar a forma q.b.

Leve o assucar a ponto de espadana com as maçãs dentro até desaparecerem com facilidade; desfaça-as e deixe arrefecer no assucar; estando frio deite as gemas desfeitas, e mexa bem; leve a lume brando, mexendo sempre, e quando fizer estrada no fundo do tacho, deite na fôrma untada de manteiga e leve ao forno até gelar bem."

A receita é mais precisa, incluindo as quantidades dos ingredientes, e desenvolvida. Descreve-se com pormenor o processo, supondo que a técnica deve ser transmitida, para sucesso do produto final.

No 3º caderno, intitulado: *"nº 3 Doces"* [CRA-cx1-003], temos:

"Dôce queque, Queque frio / D. Narcisa Oliveira"; "Rôlo queque", "Oeuve Soufflés", "Croquêtes de arroz (doce)", "Bom café", "Pastéis", "Sonhos de forma", "Fatias de amêndoa", "Mucélas", "Bolas inglesas", "Recheio para pasteis de dôce", "Gelatina de boi", "Pasteis de chila", "Aletria", "Créme", "Arroz dôce", "Tapióca", "Pudim de café", "Geleia de marmelada", "Pudim de queijo", "Pudim de chã", "café ou chocolate", "Pudim de laranja", "Pudim de pão", "Pudim de chocolate (2º)", "Pudim de pêssego", "Pudim de batata", "Marmelada", "Chila", "Abóbora", "Pêra", "Ginja", "Ameixas", "Figos caldeados", "Pão dôce (Senhor Alfredo)", "Pão de Ló", "Bolacha de Soda", "Massapães", "Pudim gelado / branco", "Sopa de chocolate ou cacau", "Queijo de amêndoas", "Bolinhos de queijo", "Charutos", "Pastéis de Vila.Real", "Cavacas das Caldas", "Omelette soufflé", "Pudim francês", "Soufflée", "Castanhas grelhadas", "Pastel esponja", "Torradas moscatel", "Pudim de batata", "Pudim de maçã", "Creme de café", "Bolinhos à Julieta", "Biscoitos de laranja", "Creme de aletrias", "Itatiba", "Bons bocados", "Pudim de Maisena", "Massa pôdre", "Um Pudim simples", "Biscoitos ligei-

ros", "Bolachas de Soda", "Ovos queimados", "Raivas (2ª receita)", "Sôpa dourada", "Sôpa dourada (2ª)", "Pudim de arroz", "Pudim de sêmola", "Bôlo de canela", "Suspiros de amêndoa", "Créme Pompadour", "Bolinhos à Danton", "Damascos à Colbert", "Pudim à Ispinca", "Rôlo à Casa da Ribeira", "Fritura de fatias recheadas".

Nele encontramos também uma receita de maçã, "Pudim de Maçã", entre os inúmeros pudins presentes. A quantidade de pudins de fruta é assinalável. Usando-se uma técnica muito semelhante, podia-se variar o serviço de doce à mesa, variando a fruta utilizada. Por fim, temos um conjunto de receitas dentro de um livro de capa dura, em papelão. No interior da capa temos referências a pessoas e a localidades, como a Bahia e o Rio de Janeiro. Mais uma prova do cosmopolitismo e da influência da gastronomia brasileira, seja ela como técnica, seja pela utilização de produtos exóticos com origem no continente sul americano. Estas casas da nobreza limiana tinham fortes ligações às antigas colónias, pois alguns dos membros destas famílias foram para lá servir a nação, ora como militares, ora como administradores e como proprietários de fazendas.
Vejamos os nomes das receitas:

"Queijo de amêndoa", "Pão podre (dôce) das Necessidades", "Cavacas", "Bolachas de Agua e Sal", "Mousse de Chocolate (a frio)", "Casadinhos coloniais", "Recheio de Chocolate", "Creme de Laranja", "Pudim de Ouro", "Bolo de Miranda", "Manjar de Príncipe", "Rolo de Ovos", "Dôce de Queijo", "Cocadinhas Brancas", "Cocadinhos de Ovo", "Cocadinhos de Chocolate", "Maçãs Encantadas", "Anéis de Maçã", "Biscoitos Bufantes", "Formas de Queijo", "Bolo Moreno", "Oufs Durs à Lá Creme", "Bolo de Alsacia", "Italianas", "Bolo de Chocolate", "Pão de Ló", "Capa de Chocolate para cobrir doce", "Rôlos de nózes", "Souflex", "Bolinhos Enfolados", "Cavau Finos", "Esmerem ou Sardina à Indiana", "Bolo de Arroz", "Outra Receita de Bolo de arroz", "Cavacas", "Esqecidos", "Murcelas de sangue de Porco Doces", "Pudim de laranja", "Pudim de Manteiga", "Pudim de Maçã", "Ovos riais", "Filhos de Assucar", "Charuto", "Bolinhos à Almerinda", "Pasteis de Lorvão", "Biscoitos de Leite", "Bolo Rei", "Cavacas Algarvias", "Bolos de canela", "Papos de Anjo", "Bôlo Açoreano", "Sonhos", "Fanfias", "Mouse"," Queque de Cerveja", "Soufflée de Chocolate", "Pão de Ló de Coura", "Ovos Monte Branco", "Queijo de Amendoa", "Bolo de laranja", "Cucas Brasileiras", "Beijos Doces", "Massapais de Nozes", "Rôlo de Lambaretes", "Bolo de Cores", "Torta de Laranja", "Pudim de camarão", "Pudim de Fígados", "Pudim Delícia", "Bolo Alemão", "Torta Rosada", "Flores Fritas", "Bolo Esponja Real", "Bolo Marianinha", "Pão de mel", "Bolo de Frutas", "Pudim de Coco", "Bolo de quatro aromas", "Bolo de Ouro", "Bolo Malmequer", "Panqueques", "Bolo de neve", "Bolo Africano", "Bolo de Fécula de batata".

Não deixa de mencionar, sob a designação "Utilidades": *Bolos de Mel, Pão Doce, Toucinho do Céu, Gelêa de Laranja, Maçãs Feiticeiras.*

"*Estas casas da nobreza limiana tinham fortes ligações às antigas colónias, pois alguns dos membros destas famílias foram para lá servir a nação, ora como militares, ora como administradores e como proprietários de fazendas.*"

O receituário, no que se refere às maçãs, é mais rico e sofisticado, seja na técnica, seja na designação, como as mencionadas *"Maçãs Feiticeiras"*, a demonstrar criatividade e diferenciação. Transcrevemos, assim, três receitas com o uso das maçãs:

*"**Maçãs Encantadas***
Cortam-se algumas maçãs grandes ao meio, transversalmente.
Põe-se num prato de ir ao forno, depois de tirados os centros. Nessa cavidade deita-se um bocado de manteiga no tamanho de uma avelã e assucar cristalizado e coze em fogo brando.
Depois de esfriarem em cada metade 1 colher de sopa de doce de damasco e cobre-se tudo com creme de baunilha".

*"**Aneis de Maçã***
Peso igual de maçãs tirando as pevides e cortam-se em aneis, não muito finos. Deixa-se ferver o assucar durante um quarto de hora tira-se a espuma e deita-se-lhe dentro as rodelas de maçã e um pouco de sumo e casca de limão.
Deixa-se ferver então em lume brando até a maçã ficar muito tenra. Pode cobrir-se a calda com carmim".

*"**Maçãs feiticeiras***
Descaçam-se 10 maçãs, que sejam bem iguais. Tira-se-lhes com cuidado o talo do centro aonde estão as pevides com uma faca de ponta bem afiada. Vão-se colocando num prato de ir ao forno. Estando todas enchem-se os buracos das maçãs com um pouco de açucar manteiga e uma colherinha de café de vinho do Porto. Depois das maçãs assim preparadas faz-se o seguinte môlho:
põe-se a ferver com 3 colheres de açucar e 8 de água os centros que se tiraram às maçãs, 1 pau de canela e uma colher de vinho do Porto. Depois de isto ter cozido passa-se pela peneira e põe-se no prato de ir ao forno em roda das maçãs. Mete-se o prato no forno e deixam-se a cozer as maçãs sem se desmancharem."

> ***"Estava-se em presença de um saber que devia dominar todas as funções atribuídas a quem trabalhasse numa casa senhorial. Um saber que não se restringia aos conhecimentos culinários, mas também ao tratamento dos utensílios de cozinha, à sua conservação e cuidado, a tudo o que estivesse ligado a chãs, a possíveis problemas de ingestão ou consequências das queimaduras, etc."***

A maçã, disponível, prestava-se a diferentes utilidades e, na multiplicidade de nomes, para além dos pudins, enriquecia o cardápio e a tradição familiar. Umas vezes são desfeitas, outras permanecem na sua forma e textura, juntando-se a sofisticação do café, do vinho do Porto, em molhos apetitosos e 'enfeitiçados'!
Todo o receituário (o que se conhece, pois mais haveria) é sofisticado em "molhos para acompanhar", em licores, em técnicas, como a necessária "para armar uma travessa de créme...". Nos documentos de 1918 não faltam os processos para fazer conservas, como por exemplo de Feijão Verde, de Ervilhas, e dão-se várias sugestões, resultantes de trocas de correspondência entre casas senhoriais, junto com o receituário. Assim, há informação sobre produtos para dentífricos, "para os dentes e boca", para tratar e lavar madeira, para tirar óleo da madeira, para "escaldaduras", queimaduras, limpar luvas, corte de facas, transporte de flores, limpeza de sapatos brancos, nódoas, contra a traça, pele bonita, Água de Flor de Laranjeira, "Tirara o ranço do azeite", para as galinhas porem ovos, com o nome. Estas informações estão registadas sob a designação: "Coisas úteis" e "Re-

ceitas de arte aplicada", como por exemplo: "para imitar o bronze". Veja-se o caso da higiene bocal:

*"**Para os Dentes e boca***
"Papoilas com a semente 8 cabeças
Acido básico. 4 gramas
Água 3 quartilhos
Ferva tudo meia hora, bochecha 2 ou 3 vezes ao dia demoradamente."

Entre as coisas úteis está a chamada de atenção para o perigo dos cogumelos. Aqui se confirma a pouca tradição da presença dos cogumelos na dieta desta região. Na nossa pesquisa recebemos uma receita de "Arroz de Tortulhos (Campelo 2021: 319) de uma cozinheira de Fornelos. Mas não era comum e no imaginário local tratava-se de um veneno. Comer cogumelos era um risco que não se devia correr, perdendo, assim, a comunidade gastronómica um recurso com larga tradição noutras regiões de Portugal. Daí o remédio para o veneno:

*"**– Cogumêlos –***
Ninguém os côma; mas se por desgraça alguém se sentir envenenado por eles, tome o seguinte antídoto, de 15 em 15 minutos em três dias:
Emetico gr. 0,10 gr.
Sulfato de Soda 15 gramas
Água 250 gramas"

Uma farmacopeia de recurso, para situações inesperadas.
A presença de temas e assuntos próximos da domesticidade, entre a cozinha e a mezinha de cura, num conjunto de documentos alusivos à culinária em nada surpreende. Estava-se em presença de um saber que devia dominar todas as funções atribuídas a quem trabalhasse numa casa senhorial. Um saber que não se restringia aos conhecimentos culinários, mas também ao tratamento dos utensílios de cozinha, à sua conservação e cuidado, a tudo o que estivesse ligado a chãs, a possíveis problemas de ingestão ou consequências das queimaduras, etc.

Conclusão

Através de um conjunto de receituário das 'Meninas da Renda" oferecido ao Arquivo Municipal de Ponte de Lima podemos verificar, pela quantidade e variedade de receitas sobre doces, o que as casas mais abastadas serviam à mesa. A sofisticação dos nomes, entre os de classificação com terminologia clássica internacional e os nominados com expressões locais, e até 'castiça', prova como as casas e solares da Ribeira Lima estavam sintonizados com uma cozinha internacional, sem descurar os contributos locais. As elites da região presenteavam os seus convidados com frutos exóticos, com receitas de pudins oriundas das capitais europeias ou de terras de além-mar, mas também com os produtos locais, onde preponderavam os frutos, como a maçã, a laranja, o figo e a nozes, entre outros. Na mesa destes solares os cheiros e sabores traziam as paisagens da amazónia, da África, e a sofisticação dos produtos da Ribeira Lima, trabalhados em pudins e bolos, colhidos nos pomares e cercas das suas casas.
Tratando-se de elites locais, a tradição da distinção, com quem deles quotidianamente dependiam, mantinha-se em muitos espaços e práticas. Uma das práticas que constantemente é referida pelas informantes, antigas empregadas, cozinheiras, é a da culinária. A distinção estava na mesa, certamente nos pratos de carne e peixe, pouco acessíveis às classes mais pobres. Mas ela estava essencialmente presente nas sobremesas, na doçaria. A doçaria utiliza produtos raros e altamente valorizados na comunidade local, como o açúcar e os ovos. Para ter acesso a esses produtos bastava o capital económico, raramente colocado em causa perante 'casas' detentoras das propriedades fundiárias mais importantes das freguesias da Ribeira Lima. Uma coisa é ter posses, outra é ter posses e marcar a distinção. Para a distinção são necessários, também, os capitais sociais e culturais, a rede que a casa senhorial estabelecia com outras terras, outras paragens e outras culturas; é necessária uma cultura gastronómica vinda de conhecimentos treinados em contextos que não somente os das mundividências locais. Assim, o cosmopolitismo constatado no receituário, na quantidade e variedade de receitas, nas designações e produtos utilizados, muitos deles a indicar uma origem exterior e exótica, mais do que expressar

a riqueza da família, servia para 'normalizar' um estatuto social compatível com a história familiar, treinada num 'gosto' mais ou menos consensual ao grupo de pertença. O que era extraordinário para o comum das pessoas, era simples e 'frequente' para estas casas senhoriais. E realçamos a questão do custo financeiro. Estas famílias não estavam isentas de um controlo apertado dos custos, mesmo tendo elas maior capacidade financeiro do que as demais famílias locais. Não faltam, nas receitas, informação sobre os custos, com as palavras acrescidas ao título do doce: "barato", "económico", etc.

A 'normalização' do extraordinário fazia parte do processo educativo dos novos membros da casa. Não significava isso o ter todos os dias à mesa uma variedade de receitas de doces, nem que não se valorizasse o refinamento, qualidade e quantidade de alguns deles, quando a festa ou presença de convidados obrigava a trazê-los para a mesa comensal. Significava, sim, que a casa tinha essa disponibilidade de produtos, de saberes e técnicas, que as dominava e que, quando bem entendesse e fosse necessário, para sustentar o seu estatuto social, recorria a esse saber e posse.

Aumentar o número de receitas para o mesmo prato culinário ou ter um receituário variado, com produtos diversos, parecia ser uma preocupação das 'senhoras da casa' e das cozinheiras. Assim se compreende a preocupação em registar receitas, vindas elas de uma pessoa do mesmo estatuto social ou de um outro diferente e mais baixo: o empregado jardineiro, a criada, o amigo do marido da amiga, etc. A circulação das receitas culinárias é dos dados mais evidentes da nossa pesquisa de campo e da análise aos documentos da Casa da Renda. Trocam-se receitas, anotam-se os nomes dos contribuintes; numas vezes fala-se e escreve-se nomes de amigos e conhecidos como sendo informantes, noutras o título da receita recebe o nome da pessoa ou da família onde se recolheu a informação.

Para além deste conjunto de receitas, em diferentes cadernos, entregue ao Arquivo, vimos vários outros cadernos, pertença de cozinheiras e donas de casa. Nos primeiros há uma sistematização dos diferentes pratos gastronómicos, desde as carnes ao peixe e aos doces, por exemplo. Nos segundos, essa organização não acontece. Cruzam-se receitas de carne ou de peixe, doces, etc. Também nestes é frequente o registo dos nomes das pessoas que lhes passaram as receitas. Trocar receitas e conversar sobre elas era prática comum. Podia ser a conversa de mesa de café a levantar uma nova receita. Veja-se o caso da receita apontada num papel com o logótipo da Pastelaria Havaneza e ainda conservado, durante décadas, no conjunto do receituário das "Meninas da Renda".

Neste trabalho demos destaque às receitas de pudim de maçã, presentes no receituário das 'Meninas da Renda'. Em nenhuma das entrevistas com pessoas vindas de famílias camponesas, e que nunca tivessem trabalhado em casas senhoriais, ouvimos qualquer referência a um pudim de maçã. A única receita que publicamos de Pudim de Maçãs (Campelo 2021: 299) é da Casa Norton de Matos. Esta é mais uma constatação de que a sofisticação do uso de produtos presentes no quotidiano das pessoas desta região, como a maçã, servia para comprovar a distinção da casa. Podia não haver raridade nos produtos, mas as técnicas e produtos finais davam-lhe essa raridade.

Importa também dizer que alguns pratos, vindos das casas de lavradores, com a sua simplicidade e até rusticidade, pareciam estranhos e difíceis de entrar na casa senhorial; ou que os pratos culinários mais elaborados e sofisticados estavam vedados à casa camponesa. Ora acontecia muitas vezes haver um intercâmbio de receitas, uma troca, mas com resultados diferenciados. O facto das elites valorizarem um prato tradicional, frugal ou rústico, e ao incluí-lo na sua mesa, transforma o estatuto desse prato tradicional. Estando atribuída à elite a determinação do gosto, a aceitação do prato camponês faz com que ele seja introduzido na 'normatividade' do gosto da elite. Esta transformação faz-se através de dois processos: 1. um processo de escolha, onde o poder eletivo da elite não está na necessidade, mas na atribuição a esse prato de um

lugar na mesa da elite, balizado pelo direito de gosto já reconhecido; 2. Um processo de reclassificação, pois à atribuição de um lugar na mesa da elite acrescenta-se o poder de 'denominação' da elite, que confere a essa elite o direito de se apropriar dele, pela sua reclassificação. Ou seja, se um prato rústico é referido pela mãe de família camponesa, descrevendo a sua confeção, o receituário da elite, que se apropriou dele, atribui-lhe um nome, seja o de uma pessoa, seja o de uma técnica culinária. Assume o direito de classificar, apropriando-se da receita recebida. O ato de denominar, classificar, sempre foi uma reivindicação do poder e das elites.

Quando o movimento é ao contrário, ou seja, quando as receitas vêm das cozinhas senhoriais para as cozinhas dos lavradores, trazidas pelas criadas para as casas das famílias, principalmente nos dias de festa e dos rituais mais importantes do ciclo religioso e familiar (Campelo 2006), há uma simplificação/substituição dos produtos (por serem por vezes raros e caros), mantendo-se a técnica (porque dominada pelas cozinheiras) e o nome dado pela elite. O mais importante é manter-se a classificação original, justificando a origem elitista da receita, a conferir mais prestígio à refeição de festa do camponês. É lógico que essa classificação não está escrita no cardápio da refeição, dada a inexistência dele nestas ocasiões, mas está na narrativa das cozinheiras, partilhada com os convivas. Disso testemunhamos, nas entrevistas realizadas, pois a distinção reivindicada pelas cozinheiras que 'serviram' mesas senhoriais e, depois, transpuseram o seu conhecimento para as refeições dos rituais de batismo ou casamento, servia os seus propósitos de diferenciação.

Muita coisa há a dizer sobre a cultura gastronómica das nossas comunidades. Entre os 'pratos tradicionais' e o receituário histórico praticado e guardado nas casas familiares das elites, da sua permanente troca, mesmo salvaguardando a preocupação por um certo secretismo, reforço do prestígio, temos um património extraordinário. O cruzamento entre o local e o global, entre um tradicionalismo e um cosmopolitismo, é uma evidência. Muitos dos processos atuais de patrimonialização da gastronomia tradicional dão-nos conta da apropriação e da reclassificação aqui tratada, uma alteração do gosto, trazendo para a 'alta gastronomia' os produtos locais, as técnicas rudimentares, os saberes até há pouco tempo marginalizados. As elites reconfiguram o gosto e determinam, mais uma vez, o que é a sofisticação gastronómica.

"

(...) se um prato rústico é referido pela mãe de família camponesa, descrevendo a sua confeção, o receituário da elite, que se apropriou dele, atribui-lhe um nome, seja o de uma pessoa, seja o de uma técnica culinária. Assume o direito de classificar, apropriando-se da receita recebida. O ato de denominar, classificar, sempre foi uma reivindicação do poder e das elites.

"

BIBLIOGRAFIA

- BOURDIEU, Pierre (1979). *La Distinction. Critique sociale du jugement*. Paris: Les Éditions de Minuit.

- CAMPELO, Álvaro (2021). *Ponte de Lima à Mesa. Contributos para uma carta gastronómica*. Ponte de Lima: Município de Ponte de Lima.

- CAMPELO, Álvaro (2021). As árvores do Alto Minho. Uma estratégia pedagógica para conhecer o nosso património arbóreo. *Trabalhos de Antropologia e Etnologia (TAE)* 61 (2021): 103-129.

- CAMPELO, Álvaro (2017). Discursos e práticas à volta das árvores e suas utilidades. *Estudos do Quaternário*. 16: 15-30.

- CAMPELO, Álvaro (2006). Ciclos festivos e comensalidade. Da transmissão dos saberes à negociação das sociabilidades. In Gil Gomes (Coord.). *Saberes e Sabores. Congresso gastronómico da Galiza e Norte de Portugal*. Porto: Delegação Regional da Cultura do Norte, pp. 135-141.

- CARNEIRO, Michaella Brites de Sá (1901). *O cozinheiro popular dos pobres e ricos ou o moderno tesouro do cozinheiro*. Porto: Joaquim Maria da Costa Livreiro-Editor.

- GOODY, Jack (1982). *Cooking, Cuisine and Class: a study in comparative sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.

- KLEIN, J.; MURCOTT, A. (2014). Cooking, Cuisine and Class and the Anthropology of Food. In *Food Consumption in Global Perspective: Essays in the Anthropology of Food in Honor of Jack Goody*. London: Palgrave Macmillan.

- MOSCA, Gaetano (1923). *Elementi di scienza politica*. [consultado online – com acesso livre disponível, 18 de junho de 2022] in: http://aps-ua.org/wp-content/uploads/2017/03/mosca_elementi_di_scienza_politica.pdf

- PARETO, Vilfredo (1988 [1916]). *Trattato di sociologia generale*. Torino: UTET.