

A “Casa da Cozinha”, em Lisboa, no século XVIII: móveis, recipientes e utensílios

Carlos Franco*

Resumo A cozinha, zona de serviços, aparentemente afastada das grandes transformações que se começam a operar na casa nobre portuguesa, no século XVIII, também vai, à sua maneira, alterar-se em função de novos hábitos sociais e outras dietas alimentares. Neste artigo, pretendemos olhar a “casa da cozinha” através do registo das principais alfaias nela existentes, tentando compreender a sua utilidade, bem como alguns dos sabores que se foram desenvolvendo ao longo de Setecentos.

Abstract Kitchens, a service area, apparently left out from the major transformations that begin to operate in the Portuguese noble house, in the eighteenth century, will also, in its way, change in light of new social habits and diets. In this paper, we look at the “home kitchen” from the record of the key tools in that area, trying to understand its usefulness, and some of the flavours that have been developed over the eighteenth century.

A casa nobre portuguesa de Setecentos possuía um primeiro piso mais distinto, o chamado “andar nobre”¹. Neste piso de prestígio, tinham lugar os espaços de aparato e de intimidade, acedendo-se a eles através de um “núcleo central de escadas que se torna preponderante na estrutura global da casa”². Nas casas de maiores dimensões, a cozinha situava-se no piso térreo³, à semelhança das suas congéneres europeias, a par de arrecadações e outras dependências, que asseguravam os serviços indispensáveis, cimentando, assim, uma matriz de organização do interior que encontra as suas origens no século anterior.

* Doutorando em Arte – especialidade de Artes Decorativas, na Escola das Artes da Universidade Católica Portuguesa. Membro do Centro de Investigação em Ciência e Tecnologia das Artes (CITAR), da Escola das Artes da Universidade Católica Portuguesa.

¹ Cf. AZEVEDO, Carlos – *Solares Portugueses*. Lisboa: Livros Horizonte, 1988, p. 71.

² Cf. CARITA, Helder – *Oriente e Ocidente nos Interiores de Portugal*. Lisboa: Livraria Civilização Editora, p. 21.

³ Cf. AZEVEDO, Carlos – *Ob. citada*, p. 71.

A cozinha era, então, um espaço arredado dos olhares da vida social, em alguns casos, descrito com alguma simplicidade, como, quando escrevem que aquela consta, simplesmente, de “*hua prateleira com alguns pratos, hum fogareiro, algumas tigellas de fogo. Em hua cantareira o seu candieiro, com a candêa da moça*”⁴, um pouco ao invés da atenção que já lhe era dada por alguns livros de arquitectura que, entre outras considerações, realçavam a “*importância da limpeza, que devia ser o seu primeiro atributo*”, e aconselhavam “*janelas com aberturas altas, a presença de uma mesa central e a colocação de prateleiras nas paredes para arrumação dos utensílios*”⁵.

No caso português, parece que estes últimos critérios ainda não estariam suficientemente divulgados, pois Marian Baillie, uma inglesa que viveu alguns anos em Portugal, no primeiro quartel do século XIX, escreveu, num tom elucidativo, que ainda não tinha tido “*a audácia de dar uma vista de olhos aos usos numa cozinha portuguesa, pois as descrições que me fazem são realmente demasiado alarmantes, para serem investigadas de perto*”⁶.

Todavia, nesta zona da casa existia uma grande diversidade de alfaías culinárias e outros objectos que concorriam para o êxito de uma refeição, apesar de os portugueses serem considerados, por alguns, como “*um povo sóbrio*” que “*não mostram dar grande apreço aos prazeres da mesa. São sempre as mesmas comidas e preparadas da mesma forma*”⁷.

Nesta breve abordagem que pretende elencar os principais bens existentes na cozinha e em alguns espaços que lhe são adjacentes, a partir do estudo de inventários orfanológicos e outros documentos relacionados com a administração das casas nobres portuguesas, decidimos agrupá-los em quatro grandes grupos, para uma melhor compreensão dos seus papéis e características. Um primeiro era constituído pelo mobiliário de pousar e conter e, também, por alguns grandes recipientes que teriam um lugar fixo, seguido dos que se destinavam, de forma mais directa, à preparação e cozedura dos alimentos. Depois, constituímos um terceiro grupo que engloba os instrumentos mais utilizados e, por último, as tipologias mais directamente relacionadas com o fogo e a lareira.

⁴ Cf. ZEFERINO, Francisco Rey de Abreu Matta – *Anatomico Jocosos*. Lisboa: Oficina do Doutor Manoel Alvarez Sollano, 1755, p. 84.

⁵ Cf. PEREIRA, Ana Marques – *Cozinhas espaço e arquitectura*. Lisboa: Edições INAPA, p. 56, que refere a obra de CAMUS de Méziers, *Le Génie de l'Architecture, ou L'Analogie de cet Art avec nos sensations*.

⁶ Cf. BAILLIE, Marianne - *Lisboa nos anos de 1821, 1822 e 1823*. Lisboa: BNL, p. 104.

⁷ Cf. RUDERS, Carl Israel – *Viagem em Portugal 1798 – 1802*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1981, p. 37.

No primeiro grupo, começamos por referir a banca ou mesa de cozinha, que ocupava um lugar preponderante. Era, geralmente, construída em madeira de pinho, apresentando, eventualmente, uma execução pouco cuidada, daí termos estudado uma delas, que, no momento da avaliação, foi apelidada de “tosca”⁸. Havia-as de vários tamanhos, apesar de serem mais frequentes as bancas de maior dimensão, em detrimento da “*banquinha de cozinha*”. O tamanho daquelas não impedia, contudo, que existissem várias mesas num mesmo espaço, o que acontecia com frequência.

São bancas que, maioritariamente, não tinham gavetas, e, quando as possuíam, era habitual terem, somente, uma ou, no máximo, duas. Muito raramente, tinham um armário por baixo. As mesas de cozinha estariam, especialmente, vocacionadas para serem móveis de pousar, em cima dos quais se desenvolviam alguns trabalhos, que, nalguns casos, nos surgem especificados, como acontece com a “*banca de fazer massas*”⁹, que, se destinariam “à *confecção de pastéis, empadas e tortas*”¹⁰.

Nalgumas casas, também surgem referências à existência de cepos. Estes robustos suportes em madeira estariam mais vocacionados, provavelmente, para servir de apoio ao corte de determinadas peças. Deverá ser o caso de “*um sepo de cortar*” que se encontrava na cozinha da marquesa das Minas¹¹.

Quanto aos armários “*que servem na cozinha*” são, à semelhança das bancas, construídos em madeira de pinho, sendo variável o número de portas e gavetas que possuem na parte inferior, bem como o número de prateleiras existente no corpo superior. Estes últimos poderiam ser “*com suas cantoneiras nos cantos*”¹².

A principal função destes armários seria a de “*meter louça*”. Para além destes armários, com um idêntico objectivo, também havia prateleiras,

⁸ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Manuel Ferreira Araújo, (1799), Letra M, Maço 113, f. 43 v.

⁹ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da marquesa das Minas, (1778), Letra M, Maço 113, N^o7, f. 95.

¹⁰ Cf. CRESPO, Jorge, HASSE, Manuela – “A Alimentação no Colégio Real dos Nobres de Lisboa”, in *Revista de História Económica e Social*, n^o7, Janeiro - Junho, 1981, p. 102. Também Lucas Rigaud, autor da obra *O Cozinheiro Moderno ou A Nova Arte de Cozinha*, na sua receita de “*gateo ou bolo de lebres ou de qualquer outra carne*”, refere que deve ser “*picado tudo sobre uma mesa (...)*”. Cf. RIGAUD, Lucas – *Cozinheiro Moderno, ou nova Arte de Cozinha*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1798, 3^a edição, p. 199.

¹¹ Cf. *doc. anexo*.

¹² Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do conde da Ponte, (1785), Letra C, Maço 82, N^o6, s/n^o f.

executadas na mesma madeira que as outras peças de mobiliário anteriormente referidas, onde era colocada a louça e utensílios de cozinha. Nestes móveis seriam guardados, ainda, os inúmeros pratos de estanho, muitos deles ostentando as armas da casa, muito comuns no século XVIII, e que, “*com o advento da cerâmica*”, foram “*banidos das mesas dos senhores para a cozinha, de onde a pouco e pouco também foram desaparecendo*”¹³.

Na “*casa da cozinha*” ou na “*despensa*” existiriam recipientes, por vezes de grandes dimensões, que ocupavam um lugar fixo e que continham líquidos e gorduras essenciais à confecção dos alimentos. Destacamos, neste caso, as talhas e os barris.

A maior parte das talhas servia para conter azeite, “*invariavelmente forte e rançoso*” e “*pior do que caldo espartano*”¹⁴, o qual tinha, como é sabido, uma grande importância nos países do Sul, onde a Igreja possuía uma grande autoridade¹⁵. Tal era o caso de Portugal, onde o “*peixe era cozinhado preferentemente em azeite*”, porque “*nos dias magros, as prescrições religiosas impediam o uso de gorduras animais*”. Já no que diz respeito à carne, o azeite tinha “*um papel mínimo na sua confecção*”, na medida em que esta “*era quase exclusivamente cozinhada com toucinho*”¹⁶.

Outras talhas, em menor número, continham água, como é o caso de uma “*talha para água que levará quatro almudes*”¹⁷ com sua torneira de bronze”¹⁸. Esta água, para consumo da casa, era, muitas vezes, “*transportada à cabeça dos homens*”¹⁹. Na casa da condessa do Rio Grande²⁰,

¹³ Cf. ZELLER, Rolando Van – *Estanhos Portugueses*. Livraria Civilização Editora, 1985, p. 62.

¹⁴ Cf. BAILLIE, Marianne – *Ob. citada*, p. 77.

¹⁵ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis – “Opções alimentares e arte culinária (séculos XVI-XVIII)” in FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.) – *História da Alimentação*. Lisboa: Terramar, 2001, p. 258.

¹⁶ Cf. FERRO, João Pedro – *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*. Lisboa: Publicações D. Quixote, p. 31.

¹⁷ Um almude corresponde a dois potes, ou seja, 16,8 litros.

¹⁸ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Belchior de Matos Carvalho, (1801), Letra B, Maço 25, N^o1, f. 51.

¹⁹ Cf. GRAHAM, William – “Travels through Portugal and Spain”, in *A Guerra Peninsular em Portugal relatos britânicos*, Lisboa: Caleidoscópio, 2007, p. 188.

²⁰ “*D. Antónia Maria Francisca Josefa Barreto de Sá nasceu em 1735 e morreu a 20-07-1759, filha herdeira de Francisco Barreto de Meneses, famoso general das guerras da Restauração e do Brasil, e de sua primeira mulher, D. Maria Francisca de Sá e Lima, dama da Rainha D. Luísa de Gusmão e filha dos segundos condes de Penaguião*”. Cf. ZÚQUETE, Afonso Eduardo Martins – *Nobreza de Portugal e do Brasil*, Vol. 3, p. 226.

através da leitura de um “*Caderno emq. se assentão as despezas*”, sabemos que este fornecimento tinha um custo mensal de 2\$400 réis, pois era este o montante que no final de cada mês era pago ao “*André mosso da agoa*”²¹. A água tinha grande importância, pois “*entrava na composição de praticamente todas as iguarias, sendo consumida como bebida simples e como base de refrescos e de gelados*”²².

Estas talhas eram, geralmente, em barro vidrado. Algumas em tons de verde, nalguns casos fabricadas nas Caldas da Rainha, como, por exemplo, a que, entre outras, nos é descrita como sendo “*uma talha verde das Caldas para azeite*”²³. Mais raramente, são executadas em folha-de-flandres²⁴.

Quanto à sua capacidade, estudámos algumas que levariam cerca de seis almudes²⁵ de azeite, outras comportariam um pouco menos. Contudo, é habitual existirem várias talhas numa mesma casa, o que quer dizer que a capacidade de armazenamento é grande. Aquelas que continham água teriam, eventualmente, uma menor capacidade.

A par das talhas, existiam os barris, os quais, também, serviam para guardar água²⁶ ou vinagre. Este último condimento, com importantes virtudes como conservante, era muito utilizado para obter o agridoce e entrava na composição de muitos pratos de carne, como, por exemplo “*o pato de piverada*”, uma receita de influência francesa²⁷, apresentada no livro de Domingos Rodrigues²⁸.

²¹ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, (1759), Letra C, Maço 61, f. 148 v.

²² BRAGA, Isabel R. Mendes Drumond – *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000, p. 53.

²³ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Bento Dias Pereira Chaves, (1780), Letra B, Maço 25, N.º2, f. 385.

²⁴ A folha-de-flandres é uma “*chapa delgada de ferro delgada, e estanhada*”. Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e accrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. II, p. 624. Filinto Elísio, num dos seus poemas, refere-se aos utensílios de folha-de-flandres, que eram “*usados pelos rapazes para fazer estremecer as velhas*”, quando nos diz “*Viva a folha, rascando pela esquina, / Que assusta a velha zorra!*”. Cf. FILINTO, Elísio – *Poesias*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora, 1941, p. 185.

²⁵ Um almude corresponde a dois potes, ou seja, 16,8 litros.

²⁶ Na casa da condessa do Rio Grande, a 4 de Setembro de 1759, foi pago pelo “*conserto de hú barril que serve agoa*”, a quantia de 2\$400 réis, curiosamente, o mesmo valor que foi dispendido, no mesmo período e na mesma casa, para a aquisição de dois frangos. Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, (1759), Letra C, Maço 61, f. 135 v.

²⁷ Cf. FERRO, João Pedro – *Ob. citada*, p. 42.

²⁸ “*Domingos Rodrigues nasceu em Vila Cova (ou Nova) da Coelheira (bispo de Lamego), em 1637 e faleceu em Lisboa, em 20 de Dezembro de 1719. Na altura em que publicou a*

O vinagre, nos finais da centúria de Seiscentos, em 1697, tinha merecido atenção legislativa, ao ser publicada uma postura que dizia que “os vinagreiros que venderem vinagre com água, ou outra confecção que seja engano do povo, hei por bem que as pessoas que forem comprehendidas n’estas cousas, que se possam em câmara condemnar em pena de açoutes, executivamente, sem appelação nem agravo”²⁹.

Sabemos que, vulgarmente, nas casas nobres se consumia um vinagre que era proveniente de uma produção própria. Este, muitas vezes, poderia não ser suficiente para os gastos anuais de uma casa, como parece evidenciado no caderno de despesa da condessa de Ribeira Grande, já anteriormente referido, onde, a par de compras a avulso, podemos ler que, no mês de Novembro, foram pagos 100 réis “de frete de um barril de vinagre que veyo da quinta”³⁰.

Neste caso concreto, também este recurso não obstou a que tivesse sido necessário adquirir, logo de seguida, por 260 réis “hú pote de vinagre (...) pella razão de que o que veyo da quinta não prestava”³¹.

As salgadeiras, que são uma “tina com fundos postiços por cima na qual se tem de molho na salmoura a carne, ou peyx, e se tapa, depois com os ditos fundos”³², pela sua dimensão e função, também devem ser incluídas neste primeiro grupo. Poderão ser encontradas nas proximidades da cozinha, ou em zonas um pouco mais afastadas, como, por exemplo, na adega. Eram feitas em pedra ou em madeira, por vezes em “madeira de bordo”³³, parecendo que as “melhores salgadeiras são as que se fazem de

sua Arte de Cozinha, era cozinheiro de D. Miguel de Portugal, 7º conde de Vimioso e, após a morte deste, em 1687, passou ao serviço do seu sucessor, D. Francisco de Portugal, 8º conde de Vimioso e 2º marquês de Valença. (...) antes de 1706, reinando ainda D. Pedro II, passou a chefiar a cozinha da Casa Real, mantendo-se neste cargo até à morte, já no reinado de D. João V.” Cf. FERRO, João Pedro – *Ob. citada*, pp. 99-100. Também no século XVII, Martinez Montinho, cozinheiro de Filipe II, autor da obra “Arte de Cozinha”, publicada em 1617, refere pratos onde prevalece a conjugação entre o doce e o salgado. Cf. AGUILERA, César – *História da Alimentação Mediterrânica*, Lisboa: Terramar, 2001, p. 206.

²⁹ Cf. OLIVEIRA, Eduardo Freire de – *Elementos para a História do Município de Lisboa*. Lisboa: Typographia Universal, 1882, vol. IX, pp. 460-461.

³⁰ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, 1759, Letra C, Maço 61, Caixa 769, f. 146 v.

³¹ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, 1759, Letra C, Maço 61, Caixa 769, 1759, f. 148.

³² Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Vocabulário Português e Latino*. Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712, vol. VII, p. 446.

³³ A madeira de bordo “é huma especie de carvalho do Norte”. Cf. BLUTEAU, D. Raphael, *Ob. citada*, vol. II, p. 87.

*um pão de pinho, bem grosso, e largo, vazado pelo meyo, que se cobre com taboa grossa da mesma largura*³⁴.

Esta ideia aqui defendida, acerca da forma como devem ser construídas as salgadeiras, tornando-as relativamente herméticas, parece vir ao encontro de uma “receita” que Lucas Rigaud decidiu lançar, justificando-a pelo facto de ter estado “no Rio de Janeiro com o Excelentíssimo conde da Cunha, e todos quantos presuntos nos mandaram de Lisboa chegaram sempre corruptos”. Foi sugerido, então, que após diversos procedimentos, aqueles deviam ser metidos numa caixa e, seguidamente, “*pregue-se a tampa da caixa de tal modo que lhe não possa entrar o ar*”. Na opinião do conceituado cozinheiro, “*por este modo, certamente se poderá comer o presunto com toda a sua perfeição, ainda que a viagem seja de dois ou três anos, e girem o globo em redondo*”³⁵.

Relativamente ao segundo grupo, por nós estabelecido, onde incluímos os recipientes que se destinavam à preparação e cozedura dos alimentos, começaremos por referir a caçarola, “*uma frigideira de cobre com rabo*”³⁶, ou seja, com uma pega, quase sempre executada em cobre, apesar de haver algumas em arame³⁷ ou, mais raramente, em ferro. Havia-as “*sortidas de vários tamanhos*”, “*de maior a menor*”, com ou sem tampa, mas sempre “*com seus cabos de ferro*”.

A caçarola existia em grande número na cozinha portuguesa, pois seria a alfaia culinária com uma utilização mais diversificada, na medida em que servia para as carnes, nem que fosse, somente, para uma passagem “*por um instante pelo fogo com azeite*”³⁸, para fazer algumas sopas, como, por exemplo, a “*sopa à portuguesa*”³⁹, alguns peixes, como a “*solha à maruja*”, cujas postas eram arrumadas “*no fundo de uma caçarola untada primeiro com manteiga*”⁴⁰, para as massas “*que se usam nas cozinhas para as mesas dos grandes*”⁴¹, para os ovos, “*que são*

³⁴ Cf. BLUTEAU, D. Raphael, *Ob. citada*, vol. VII, p. 446.

³⁵ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 65.

³⁶ Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Oficina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 243.

³⁷ “*Composição de metaes, de que resulta hum amarello, de que se fazem bacias, fio, candeleros, etc.*” Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Oficina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 106.

³⁸ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 131.

³⁹ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 165.

⁴⁰ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 173.

⁴¹ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 205.

*um alimento excelente e nutritivo que chega ao doente, ao rico, ao pobre, e depois da carne e do peixe, são os que fazem mais diversidade nas cozinhas*⁴², para pudins⁴³, molhos⁴⁴, legumes⁴⁵ e tantos outros que seria fastidioso enumerar.

Também surgem referências, nas cozinhas, à existência de frigideiras⁴⁶, um *“instrumento de cozinha, que serve de frigar”*⁴⁷. Estas, à semelhança das caçarolas, eram executadas em cobre, e distinguir-se-iam daquelas pela posse de *“duas asas”*⁴⁸.

Para cozer o peixe, usava-se a *“barca com sua tampa e rede”*⁴⁹. Nesta, igualmente designada por barco, era introduzido o peixe, que era coberto com água, deixando-se depois a *“ferver pouco e pouco”*⁵⁰.

Quanto às marmitas, que compreendem as peças que, em geral, designamos como panelas, apresentam os mesmos materiais que os utensílios anteriormente referidos, surgindo, contudo, algumas em folha-de-flandres. A marmita era muito utilizada para a preparação do caldo que *“é a alma de todas as substâncias e molhos”*⁵¹. Idêntica função cabia à *“panella para o fogo”*⁵², a caçoula, a qual era feita em barro e, provavelmente, mais usual nas zonas rurais.

Os tachos, *“que para cousas de cozinha tem varias serventias”*⁵³, maioritariamente em arame, apesar de também os existirem em cobre, eram em elevado número, desde os *“pequenos de vários tamanhos”*⁵⁴ até aos *“muito grandes e fortes”*⁵⁵. Lucas Rigaud, propõe que seja nos tachos, por exemplo, que se *“clarifique açúcar para toda a qualidade de doce”*⁵⁶.

⁴² Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 210.

⁴³ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 223.

⁴⁴ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 239.

⁴⁵ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 281.

⁴⁶ Ver *doc. anexo*.

⁴⁷ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. IV, p. 213.

⁴⁸ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do conde da Ponte, (1785), Letra C, Maço 82, N^o6, s/n^o f.

⁴⁹ Cf. *doc. anexo*.

⁵⁰ Ver, por exemplo, RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 171.

⁵¹ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 149.

⁵² Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e accrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 210

⁵³ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. VII, p. 14.

⁵⁴ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Ana Leonarda Xavier, (1794), Letra A, Maço 127, N^o11, f. 63 v.

⁵⁵ Ver *doc. anexo*.

⁵⁶ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 287.

A doçaria, muito desenvolvida nos séculos XVII e XVIII, que utilizava grandes quantidades de açúcar e ovos, segundo João Pedro Ferro, “fazia parte da sociabilidade da época” e “mantém-se sem dúvida a tradição mais original da cozinha portuguesa”⁵⁷. O inglês William Beckford, no diário que escreveu aquando da sua estadia em Portugal, também referiu que um “*tal permanente ingerir de doçaria*”, muito contribuiria para “*que esta gente esteja sempre a queixar-se de dores de cabeça e de gases intestinais*”⁵⁸. Algum tempo antes, ainda no reinado de D. João V, também Merveilleux disse, relativamente aos doces líquidos, que os portugueses os comem “*à colher e num abrir e fechar de olhos ingerem uma libra deles*”⁵⁹.

Alguns destes doces não seriam confeccionados em casa, mas adquiridos a conserveiros ou confeitores que, habitualmente, abasteciam a casa. Estarão neste caso, por exemplo, os “*9 arrateis de pão de ló cuberto de asucar*”, os “*6 arrateis de obreias de canudos*”, que são “*hua espécie de bolo, amassado com mel, e assado nas brasas*”⁶⁰ e os “*8 arrateis de biscoito de la Renes*” que Nicolao Vitalino, em Outubro de 1783, vendeu a D. Manuel de Lorena⁶¹.

Muitos outros, todavia, seriam de confecção caseira. Os doces de frutas onde era deitado “*açúcar em ponto como os de conserva*”, que “*depois de feito, metam-se em garrafas ou frascos, cubram-se de calda, tapem-se muito bem e guardem-se para quando for necessário*”⁶². Na copa do Palácio Lafões⁶³, no ano de 1820, guardava-se uma grande quantidade de doces que poderemos englobar neste último grupo. Havia, naquela casa,

⁵⁷ Cf. FERRO, João Pedro – *Ob. citada*, p. 55.

⁵⁸ Cf. BECKFORD, William – *Diário de William Beckford em Portugal e Espanha*. Lisboa: Biblioteca Nacional, 1988, p. 74.

⁵⁹ Cf. MERVEILLEUX, Charles – *O Portugal de D. João V visto por três forasteiros*. Lisboa: BNL, 1989, p. 194.

⁶⁰ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. V, p.18. Segundo o *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*, “*é uma folha de massa de farinha triga cozida num ferro d’hostias*”. Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. II, p. 125.

⁶¹ Cf. A.N.T.T., *Arquivo da Casa de Abrantes*, Livro 99, nº 2098.

⁶² Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 293.

⁶³ O Palácio Lafões situa-se “*no rectângulo irregular, mas ainda dilatado, que vai desde a Rua do Grilo, à linha do caminho-de-ferro, a ocidente, e desde várias instalações da Manutenção Militar à calçada duque de Lafões*.” Após o regresso do estrangeiro, D. João Carlos de Bragança Sousa e Ligne Tavares Mascarenhas da Silva, 2º duque de Lafões, por sucessão ao irmão D. Pedro, “*reunia neste palácio pessoas cultas (...) do que resultou a criação da Academia Real das Ciências de Lisboa*”. O 2º duque de Lafões “*na primeira sessão da Academia*,

geleias, marmelada e conservas de tangerina, laranja, toranja, sidra, ginja, melão, limão, batata e marmelo, por exemplo⁶⁴.

Quanto aos alguidares, em barro ou cobre, destinavam-se vários fins, dos quais destacamos a preparação da massa e da manteiga. Esta última servia para untar os recipientes e para alguns refogados⁶⁵. Quanto às bacias, eram utilizadas para a lavagem de mãos e para muitas outras funções, como são os casos da “*bacia de forno grande*”⁶⁶ e da “*bacia de pesagem*”⁶⁷.

Exclusivamente para “*aqueantar agoa*”, existia a caldeira, um “*vaso grande de cobre, ou de outro metal, em que se faz aqueantar, ou couzer alguma cousa*”⁶⁸, as quais, nos casos por nós estudados, eram exclusivamente em cobre. Esta água aquecida teria várias utilizações. A condessa de Alva, numa das suas cartas, escrevendo acerca das virtudes de criar crianças “*com a garrafa*”, relata-nos que “*na garrafa deita-se o leite frio e mete-se depois em água quente – a dita garrafa – para adquirir o calor do peito*”, ou seja, do mesmo “*modo com que se aquecem os remédios (...) advertindo que a pelica deve ser renovada todos os dias e lavada em água a ferver todas as vezes que serve*”⁶⁹. Para manter a água quente, também se recorria aos escalfadores, de diversos tamanhos, feitos em cobre. Os escalfadores de menor dimensão, feitos em prata, como é o caso de um que foi por nós estudado, classificado pelo inventariante como “*escalfadorzinho com a sua alampada*”⁷⁰, ou seja com uma lamparina de aquecimento, destinar-se-iam ao serviço da mesa.

Para conseguir o efeito contrário, ou seja, para refrescar líquidos, recorria-se à catimplora, cujo termo tem a sua origem nos “*zunidos altos, & baixos, como tons alegres, & tristes*” provocados pelo “*ar na estreiteza do cano*”⁷¹. Aquela era um “*engenho para resfriar, com neve, agoa, ou vinho,*

em 24 de Julho de 1780, foi eleito primeiro presidente.” Cf. *Monumentos e Edifícios Notáveis do Distrito de Lisboa*. Lisboa: Assembleia Distrital de Lisboa, 2007, pp. 136-138.

⁶⁴ *Belanço de dose existente na copa* (1820). Coleção pertencente ao Professor Doutor Gonçalo de Vasconcelos e Sousa.

⁶⁵ Cf. FERRO, João Pedro – *Ob. citada*, p. 31.

⁶⁶ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Catarina Januaria Laroche, (1786), Letra C, Maço 10, N^o1, f. 75 v – 76.

⁶⁷ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do Cardeal Patriarca, D. Tomás de Almeida, (1754), Letra C, Maço 82, N^o1, s/n^o f.

⁶⁸ Cf. Bluteau, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. II, p. 54.

⁶⁹ Cf. HOLSTEIN, D. Mariana de Sousa – *Um olhar feminino sobre Portugal*. Lisboa: Livros Horizonte, p. 100.

⁷⁰ Cf. A.N.T.T., *Arquivo da Casa do marquês de Fronteira e Alorna*, n^o 110.

⁷¹ Cf. Bluteau, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. II, p. 111.

dentro de huma garrafa de cobre, que tem coilo comprido”⁷². Também, aqui, nos aparecem, algumas em estanho e em prata⁷³.

Ainda neste segundo grupo de utensílios, devemos referir o almofariz ou gral, “o vaso (...) em que se picão adubos”⁷⁴ e varios ingredientes”⁷⁵, o qual, pela tarefa que lhe estava destinada, era muito comum nas cozinhas. Os almofarizes, bem como a sua respectiva mão, podiam ser executados em variados materiais, como a madeira, o bronze, a pedra ou o arame.

Com uma função que, de alguma forma, poderemos considerar semelhante, estudámos a “prensa de cozinha”⁷⁶, um objecto menos usual, que talvez servisse, fundamentalmente, para espremer frutos, cujo sumo, posteriormente, poderia ser utilizado no fabrico de xaropes ou de sorvetes.

As estufadeiras, que serviam para estufar peixe e carne, e os pinga-deiros, que eram um “vaso de barro ou metal, comprido, & tapado nas pontas, para receber os pingos da carne que se assa no espeto”⁷⁷, bem como os palafões, tabuleiros relativamente grandes, integralmente em cobre, eram recipientes menos comuns.

Ao invés destes últimos, as formas eram objectos que proliferavam nas cozinhas. Para pastéis, massas e pudins, em cobre ou em folha-de-flandres, lisas, redondas ou com cabo, são um utensílio muito numeroso⁷⁸.

Igualmente muito abundante eram as torteiras, que se caracterizam como sendo um “vaso de cobre onde se fazem tortas”⁷⁹, definindo-se estas como um “pastel de massa grossa, dentro da qual estão pombos, carne, peixe, fruta ou nata, guizados dentro delle”⁸⁰. Ou seja, “estendam um bocado de massa folhada sobre uma torteira, formem-lhe a sua borda da largura de dois dedos da mesma massa, ponham a composição no meio e meta-se a cozer no forno”⁸¹.

⁷² Cf. Bluteau, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. II, p. 111.

⁷³ Cf. A.N.T.T., *Arquivo da Casa de Povolide*, Pacote 12, Maço 61, doc. 1

⁷⁴ Segundo Lucas Rigaud, a lista dos adubos mais usados era constituída por sal, pimenta, cravo, canela, noz-moscada, macir, gengibre, semente de coentros, erva doce, cominho e semente de funcho. Cf. BRAGA, Isabel R. Mendes Drumond – *Portugal à mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa: Hugin, 2000, p. 51.

⁷⁵ Cf. Bluteau, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. IV, p. 116.

⁷⁶ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do conde da Ponte, (1785), Letra C, Maço 82, N^o6, s/n^o f.

⁷⁷ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. VI, p. 513.

⁷⁸ Ver doc. anexo.

⁷⁹ BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. VII, p. 279.

⁸⁰ Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e accrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. II, p. 471.

⁸¹ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p.147.

Na cozinha existiriam, ainda, cafeteiras e chocolateiras. As primeiras, sobretudo em folha-de-flandres, mas também em arame e estanho, têm uma forma que se exige piriforme, porque “*durante muito tempo o café foi preparado apenas à turca*” e era necessário evitar “*que o depósito do café caísse nas taças de degustação ficando no fundo do recipiente*”; não existem, na cozinha, em elevado número, porque “*o café era servido em ambientes requintados*” e “*a cafeteira era usualmente feita em prata pois o café era fervido e servido no mesmo recipiente*”⁸².

As chocolateiras, principalmente as feitas em cobre, eram relativamente numerosas, na medida em que estas só irão “*fazer parte dos serviços de mesa a partir de meados, 3º quartel do século XVIII*”⁸³. Com uma configuração idêntica às cafeteiras, distinguir-se-iam pela existência de um furo na tampa⁸⁴, por onde passava uma vara que servia para misturar os pedaços de chocolate com a água ou o leite e, ainda, uma pega direita. Associado ao consumo de chocolate, havia, também, as “*latas para cacau*”⁸⁵ que serviam para o guardar.

A medida para a comercialização do chocolate era o arrátel⁸⁶. No fim do ano de 1784, “*António José Rebêllo*” vendeu “*doze arrates de chocolate que se fizeram para o Exmo. Sr. D. Manuel de Lurena na quantia de 4\$200 ao preço de 350 cada hum arrátel*”⁸⁷. Através do caderno de despesa da condessa do Rio Grande, já anteriormente referido, sabemos que alguns anos antes, se pagava por uma arroba de arroz a quantia de 1\$200 réis, o mesmo custando a arroba de bacalhau, enquanto uma galinha custava cerca de 340 réis, a “*vaca de hua semana*” raramente ultrapassa os 3\$000 réis e “*dois arates de cera para o oratório*” custam 640 réis⁸⁸.

⁸² Cf. MARQUES, Maria da Luz Paula – “Tipologias” in *As bebidas exóticas e as Artes Decorativas o chá, o café e o chocolate*. Câmara Municipal do Porto, 2002. p. 45.

⁸³ Cf. MARQUES, Maria da Luz Paula – *Ob. citada*, p. 47.

⁸⁴ Este orifício central na tampa, onde se enroscava o manípulo, nem sempre foi uma constante. Cf. PEREIRA, Ana Marques – *Mesa Real Dinastia de Bragança*. Lisboa: IPPAR, p. 60.

⁸⁵ Cf. . A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Caetano Alberto Álvares Silva, (1815), Letra C, Maço 32, s/nº f.

⁸⁶ Um arrátel corresponde a 459 gramas.

⁸⁷ Cf. A.N.T., *Arquivo da Casa de Abrantes*, Livro 99, nº 2098, s/nº f.

⁸⁸ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, (1794), Letra C, Maço 61, f. 132 – 159.

Realce-se também que, em Portugal, o chocolate foi, muito cedo, consumido enquanto bebida⁸⁹, pois, à semelhança de outras cortes europeias “D. João V não podia passar sem ela”⁹⁰. Todavia, não foi seguido o exemplo de outras regiões, como é o caso da Catalunha, onde aquele servia de base a alimentos tão diversos como a lagosta ou a lebre, entre vários outros⁹¹.

Refiramos, ainda, neste segundo grupo, as almotolias, um “*vaso de bojo, e garganta curta, que serve para azeite, he de barro, lata*”⁹², que, nos casos por nós estudados, é exclusivamente feita em folha-de-flandres. O azeite retirado da talha era posto numa almotolia, para uma mais prática e fácil utilização.

Idêntico fim estaria reservado aos potes, que possuíam duas asas, pois também eles serviam em muitos casos, para retirar, por exemplo, a água contida em recipientes maiores como os barris ou as talhas, facilitando, desta forma, a sua posterior utilização na prática culinária.

Relativamente ao terceiro grupo, constituído pelos instrumentos, para a preparação dos alimentos, começamos por destacar a escumadeira, “*espécie de colher, toda em buraquinhos, para escumar a panela*”⁹³, muito usada nos caldos e nas compotas, entre muitos outros cozinhados. Podiam existir várias numa mesma cozinha, de vários tamanhos, em cobre, ferro e arame, com os cabos em ferro.

Os cutelos, que são uma “*faca de meio palmo de larga, e grossura à proporção, sem ponta, de cabo curto, serve de cortar carne, e peixe em açougues, e cozinhas*”⁹⁴, que podiam ser “*cutellas francesas*” ou “*cutellas portuguesas*”⁹⁵, também tinham uma grande utilização. Estas grandes facas, feitas em ferro, parecem ser os principais modelos existentes na cozinha, pois não encontramos quaisquer referências a outra tipologia.

⁸⁹ Também existia sob a forma de “crema”, tal como o café. Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 235.

⁹⁰ Cf. BARROS, Ana Bárbara – “Chocolate” in *As bebidas exóticas e as Artes Decorativas: o chá, o café e o chocolate*. Câmara Municipal do Porto, 2002, p. 37.

⁹¹ Cf. AGUILERA, César – *História da Alimentação Mediterrânica*. Lisboa: Terramar, 2001, p. 130.

⁹² Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 64.

⁹³ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. III, p. 235.

⁹⁴ Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 358.

⁹⁵ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do Cardeal Patriarca D. Tomás de Almeida, (1754), Letra C, Maço 82, N^o1, s/n^o f.

As colheres utilizadas na cozinha eram, essencialmente, feitas em cobre ou em arame. Havia-as de vários tamanhos, mas são, maioritariamente, grandes e designadas como sendo “*colheres de baldiar*”⁹⁶, ou seja, tinham a função de “*vazar de huma parte para outra*”⁹⁷.

Em menor número, existiam passadores, raladores e funis. Os primeiros, essencialmente feitos em cobre, enquanto os outros eram em folha-de-flandres. Apesar de menos numerosos estudámos, também, os paus de bater chocolate, em madeira, que, como vimos anteriormente, entravam num orifício existente na tampa da chocolateira, e os ferros de fazer biscoitos.

Um instrumento muito necessário era a balança, em arame, ferro ou folha-de-flandres, a qual “*consta de travessão, onde se distinguem dois braços, de cujo meio se ergue o fiel, dos braços nos extremos pendem os pratos, onde se põe o pezo, e o que se ha de pezar*”⁹⁸. Os pesos, geralmente, eram em ferro ou em bronze. Contudo, nos trabalhos da culinária, nem sempre era necessário o recurso a eles. Por exemplo, no caso da confecção dos “*biscoitos ordinários*”, a receita prescinde deles, pois recomenda que se “*tomem de ovos a quantidade necessária aos bolos que se irão fazer, ponham-se numa balança e pesem-se com outro tanto açúcar fino; tirem a metade dos ovos da balança e pesem da outra banda outra tanta farinha com os que ficaram*”⁹⁹.

A par das balanças, também os moinhos eram peças importantes numa cozinha. Eram feitos em ferro ou arame, com “*sua caixa de madeira*”, sendo uns maiores e outros mais pequenos. Os moinhos de moer café eram os mais comuns, todavia, também havia moinhos de moer pimenta, bem como outros que tinham as duas funções e são, portanto, classificados como “*moinho de caixa de moer café e pimenta*”¹⁰⁰. Quanto ao local de fabrico, existem referências a moinhos fabricados em Inglaterra¹⁰¹. Associado à preparação do café, embora menos comum, encontramos, ainda, o “*torrador de café*”¹⁰², habitualmente, em ferro.

⁹⁶ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do conde da Ponte, (1785), Letra C, Maço 82, N^o6, s/n^o f.

⁹⁷ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol II, p. 21.

⁹⁸ Cf. *Diccionario da Língua Portuguesa composto pelo padre D. Rafael Bluteau, reformado e acrescentado por António de Moraes Silva*. Lisboa: Officina de Simão Thaddeo Ferreira, 1789, vol. I, p. 159.

⁹⁹ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 294.

¹⁰⁰ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Bento Dias Pereira Chaves, (1780), Letra B, Maço 25, f. 153 v.

¹⁰¹ Cf. *doc. anexo*.

¹⁰² Cf. *doc. anexo*.

No último grupo por nós constituído, destacamos, o fogareiro em cobre ou em ferro, geralmente com três tamanhos definidos: os de marca pequena, meia e grande. Possuíam grelhas e duas “*asas*”¹⁰³. Nele se poderiam preparar quase todos os pratos que necessitam do concurso do fogo, com exceção daqueles que carecem de um forno.

Com uma menor versatilidade, mas de grande utilidade e uma presença habitual na cozinha, temos o “*engenho de assar carne com seu fogão com todas as suas pertencas*”¹⁰⁴, exclusivamente em ferro, alguns de grande dimensão, com espetos que poderiam ser “*de mão*”¹⁰⁵, ou “*de roda*”, como é o caso do “*espeto de engenho com rodas e cadeia*”¹⁰⁶.

Se parece certo que estes instrumentos estariam vocacionados para cozinhar carnes, como é exemplificado numa receita de cabrito e de cordeiro, “*que não devem ter mais de dois meses, e hão-de ser de leite, e gordos, e podem servir nas mesas mais delicadas*”, a qual sugere que “*depois de entesados em água, lardeiam-se com toucinho miúdo, e cobertos de papel manteigado se põem a assar no espeto*”¹⁰⁷, não deixa de ser verdade que alguns peixes também aqui poderiam ser preparados. Atente-se, por exemplo, nas receitas de solha, “*que é peixe grande, e que ordinariamente se come cozida ou assada*”, onde é proposto que se corte “*uma posta de solha do tamanho do prato que há-de servir, lardeie-se com enxovas e bocados de eiroses em filetes, e temperados, ate-se num espeto e ponha-se a assar*”¹⁰⁸.

Com a função de suportar uma grelha, existiam as trepes. Eram, geralmente, pequenas, como uma que foi estudada e classificada como sendo uma “*trempe pequena e uma grelha quadrada e huma redonda de asar fatias*”¹⁰⁹. Serviriam para assar carne ou peixe de menor dimensão, ou, simplesmente, para “*corar*” como nos diz uma receita acerca da carne de vitela, – que é um animal “*de muito grande utilidade para se fazer bem de comer*”, sem o qual “*é impossível poder servir uma mesa com delicadeza e bom gosto*” – onde o cozinheiro recomenda que “*depois de bem escaldadas*

¹⁰³ Ver, por exemplo, A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Bento Dias Pereira Chaves, (1780), Letra B, Maço 25, f.202 v - 203.

¹⁰⁴ Ver, por exemplo, A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Bento Dias Pereira Chaves, (1780) Letra B, Maço 25, f. 211.

¹⁰⁵ Ver, por exemplo, A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do Cardeal Patriarca D. Tomás de Almeida, (1754), Letra C, Maço 82, N^o1, s/n^o f.

¹⁰⁶ Ver, por exemplo, A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do Cardeal Patriarca D. Tomás de Almeida, (1754), Letra C, Maço 82, N^o1, s/n^o f.

¹⁰⁷ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 78.

¹⁰⁸ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, pp. 171-172.

¹⁰⁹ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo de Catarina Januaria Laroche, (1786), Letra C, Maço 10, f.81.

*e limpas as orelhas (...) ponham-se a cozer (...) e estando cozidas e enxutas, passem-se por manteiga derretida, cubram-se de pão ralado, ponham-se a corar sobre as grelhas, e tendo boa cor, sirvam-se (...)*¹¹⁰.

Quanto ao forno, que *“he a modo de uma pequena aboboda, muyto baixinha, que tem huma só entrada”*¹¹¹, tinha uma porta em ferro e nele se confeccionavam grande número de pratos. Utilizando a carne de vaca, que *“sendo tão comum, como necessária para alimentar os homens, foi preciso imaginar diversos modos de a preparar”*, é-nos indicada, por exemplo, uma receita que exige a existência de um forno, pois pede-se que se tome *“a ponta da alcatra (...) lardeie-se com toucinho grosso (...) ponha-se num vaso e coberto o vaso com a sua tampa e soldada esta com massa, meta-se no forno por tempo de cinco ou seis horas”*¹¹².

Também nos surge referenciado um outro tipo de fornos, distintos dos anteriores, porque móveis e feitos em cobre. Eram *“fornos de campanha”* que, muitas vezes, serviam na cozinha¹¹³.

Associado ao fogo, está, ainda, o fole da chaminé que é um *“instrumento de fazer vento”* composto por *“cano de ferro e couros que se pregão pela parte de dentro na perada, que he uma taboa de madeira pregada em dous páos (...); os couros são de vaca, & por dentro levam seus arcos de páo pregados com pregos”*¹¹⁴. Mas, se o fole se afigura essencial para gerar o fogo, também a *“pá do carvão”* e a *“pá das brasas”* estão muito presentes.

O carvão e a lenha são os combustíveis utilizados na cozinha. Alturas há em que estes bens escasseavam, como nos é justificado, relativamente à lenha, numa *“consulta da câmara a el-rei em 31 de Janeiro de 1750”*, onde se diz que *“a grande falta que há de tojo e mais lenha para o seu provimento, causada de não virem barcos das villas donde costumam vir lenhas para esta cidade.”*¹¹⁵

Todavia, relativamente ao carvão, também houve sempre uma grande necessidade de regular a sua comercialização, como mais uma vez sucedeu, através de uma ordem do senado de 12 de Setembro de 1752 onde se extinguiu *“inteiramente a travessia do carvão, e evitar outros inconvenientes que resultam de se vender desensacado em diversos sítios nesta*

¹¹⁰ Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, p. 57.

¹¹¹ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. IV, p. 179.

¹¹² Cf. RIGAUD, Lucas – *Ob. citada*, pp. 23-24.

¹¹³ Ver, por exemplo, A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo do Cardeal Patriarca D. Tomás de Almeida, (1754), Letra C, Maço 82, N^o1, s/n^o f.

¹¹⁴ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. III, p. 161.

¹¹⁵ Cf. OLIVEIRA, Eduardo Freire de – *Ob. citada*, vol. XV, p. 132.

cidade, resolveu (...) em benefício da pobreza, que só pudesse vender-se pelo miúdo dentro das tendas e lojas de mercearia, onde o provimento não excederá as quatro sacas”¹¹⁶. Algum tempo depois, ainda relacionado com a comercialização do carvão, prosseguiram os apelos ao cumprimento da lei, porque “são muitas as vezes que se encontram saccas diminutas ou cheias de terra, que os almotacés comdenam”¹¹⁷.

Quanto aos têxteis que estariam circunscritos ao espaço da cozinha, os designados “panos de cozinha”, são, habitualmente, classificados como sendo de estopa que “he o grosso do linho”¹¹⁸. Talvez por esta razão muitos inventariantes se limitem a escrever, quando a eles fazem alusão, que são “muito ordinários”. Existiam, muitas vezes, em grandes quantidades, ultrapassando a centena nalguns casos, contabilizando-se os “maiores” e os “pequenos”, os “novos” e os “velhos e rotos”.

Constatámos, também, que na cozinha são, muitas vezes, guardados instrumentos muito diversos que se poderão associar à prática agrícola, como, por exemplo, as enxadas ou os ancinhos, entre outros. Esta prática parece ser relativamente comum, pois também se encontram, de forma notória, em inventários referentes aos bens existentes nalgumas cozinhas conventuais¹¹⁹.

Sobre a iluminação deste espaço de serviços, julgamos que deverá seguir as regras gerais de uma casa, neste período. Ou seja, uma iluminação móvel, que tende a concentrar-se nos aposentos principais, em detrimento de vastas zonas da casa que viviam numa relativa penumbra. Todavia, no caso da cozinha, a existência de um fogo abundante contribuiria para a iluminar de forma mais eficiente.

Façamos, por último, uma muito breve referência aos principais habitantes deste território, os cozinheiros e os seus ajudantes. No que diz respeito à cozinha real, encontramos, neste período, por ordem hierárquica, os mestres cozinheiros, os cozinheiros, os ajudantes de cozinheiro, os moços de cozinha e os serventes de cobre¹²⁰.

No Colégio dos Nobres, por exemplo, o número já era bastante mais diminuto, pois só “dispunha de dois cozinheiros e de quatro ajudantes

¹¹⁶ Cf. OLIVEIRA, Eduardo Freire de – *Ob. citada*, vol. XV, p. 351.

¹¹⁷ Cf. OLIVEIRA, Eduardo Freire de – *Ob. citada*, vol. XV, p. 532.

¹¹⁸ Cf. BLUTEAU, D. Raphael – *Ob. citada*, vol. II, p. 327.

¹¹⁹ Cf. BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond – “Para o estudo da bateria de cozinha conventual no início do século XIX”, in *Lusíada.História*, série II, nº4 (2007), p. 208.

¹²⁰ Cf. PEREIRA, Ana Marques – *Mesa Real Dinastia de Bragança*. Lisboa: IPPAR, p. 63.

de cozinha”¹²¹. No caso das casas nobres, encontraremos uma redução ainda maior.

Quanto aos salários pagos, sabemos que os mestres das cozinhas do Palácio da Ajuda, em 1765, recebiam um ordenado de 15\$000 réis por mês¹²², enquanto no Colégio dos Nobres era de 6\$400 réis¹²³. Na casa da condessa do Rio Grande, os valores eram substancialmente mais baixos, pois o Francisco Vaz da cozinha recebia, em 1759, um salário que não ultrapassava os 2\$100 réis¹²⁴.

O recrutamento para a responsabilidade da cozinha era feito, preferencialmente, entre os homens, todavia, também podia ser feito entre mulheres, convindo, talvez, neste caso, seguir alguns conselhos, como, por exemplo, os que nos dizem que “*a boa cozinheira para ser das finas, há-de ser trigueira, cabellos negros, olhos resolutos, braços fortes, o corpo grosso, cintura curta, calçar algum tanto acanhado (mas que não seja defeyto) e condição agreste*”, parecendo bem acrescentar, ainda, que ela “*seja golosa em todos os modos*”.

O autor destas recomendações, Francisco Matta Zeferino, com esta “receita”, parece não temer em assegurar o êxito culinário, pois, de seguida, de forma que julgamos peremptória, afirma que “*todas as vezes que tiver estes requizitos, será o pasmo das Cozinheiras Turinas, admirarão das chaminés, abysmo das vassouras, elevação das parteleyras, e verdadeira mantenedora dos fogareiros, com universal desinquietação dos abanos*”¹²⁵.

Documento anexo

A.N.T.T., *Inventários Orfanológicos*, Processo da marquesa das Minas, (1787), Letra M, Maço 113, N^o7, f. 58v. – 62v.

“Avaliação do cobre,

arame, e ferro, e estanho,

Hua bacia de arame grande para banho em bom uso avaliada em dez mil réis//	10\$00
Hum moinho de moer café Inglês em bom uso outosentos réis //	\$800
Dois ditos pequenos em mil réis ambos atendendo o seu estado //	1\$000
Hum fogueiro de cobre, grande, em três mil réis o avaliarão //	3\$000

¹²¹ Cf. CRESPO, Jorge, e HASSE, Manuela – *Ob. citada*, p. 98.

¹²² Cf. PEREIRA, Ana Marques – *Mesa Real Dinastia de Bragança*. Lisboa:IPPAR, p. 62.

¹²³ Cf. CRESPO, Jorge e HASSE, Manuela – *Ob. citada*, p. 98.

¹²⁴ Cf. A.N.T.T., *Inventário Orfanológico*, Processo da condessa do Rio Grande, (1759), Letra C, Maço 61, f. 134 v.

¹²⁵ Cf. ZEFERINO, Francisco Rey de Abreu Matta – *Ob. citada*, pp. 85-89.

Hum turrador de café, de cobre com digo he de ferro avaliado	
em quatro sentos réis //	\$400
Seis pratos de estanho grandes em dois mil réis. //	2\$000
Hua caldeira de cobre com bico para café avaliada em seis sentos réis. . //	\$600
[f. 58v.]	
Hua chicolateira grande de cobre avaliada em nove sentos e sesenta réis //	\$960
Três casarolas de cobre velhas e por estanhar avaliadas em dous mil	
e quatro sentos réis são de bico todas. //	2\$400
Hum escalfador de cobre muito velho em dous mil e quatro sentos réis . //	2\$400
Dois tachos grandes de cobre hum mayor q'outro avaliados	
em três mil e seis sentos réis //	3\$600
Outro tacho de cobre mais pequeno e muito velho avaliado em mil réis . //	1\$000
Quatro tachos de arame dois grandes e dois mais pequenos todos	
velhos avaliados em mil e oito sentos réis //	1\$800
Três potes de cobre pequenos de cozinha ou copa todos em três mil réis. //	3\$000
Duas bandejas de cobre velhas em mil réis ambas //	1\$000
[f. 59]	
Outra bandeja mais ordinária quatro sentos réis //	\$400
Honze candeeiros de arame todos de três lumes e huns maiores	
que outros e todos em oito mil e oito sentos réis //	8\$800
Duas pás de ferro hua nova e outra muito velha ambas	
em duzentos e quarenta réis //	\$240
Um ferro de fazer biscouto de obreias avaliado em mil e seis sentos réis //	1\$600
Três triângulos de ferro em bom uso avaliados em trezentos réis //	\$300
Doze casarolas com suas tampas com bastante uso avaliadas todas	
em nove mil e seis sentos réis. //	9\$600
[f. 59 v.]	
Seis casarolas grandes com suas tampas tudo de cobre e são de mayor	
a menor e avaliadas em quatorze mil e quatro sentos réis. //	14\$400
Três bacias grandes com suas tampas tudo de cobre duas em bom uso	
e outra muito velha e todas avaliarão em nove mil e seis sentos réis . . //	9\$600
Duas marmitas grandes com suas tampas tudo de cobre em bom uso	
e hua he mais pequena ambas avaliadas em três mil e duzentos réis porque	
hua he a de bom uso e outra he mto velha //	3\$200
Três ditas mais pequenas tudo de cobre e mto velhas avaliadas	
em mil e oito sentos réis //	1\$800
Hum caldeirão grande com sua tampa tudo de cobre em bom	
uso avaliado em oito mil réis. //	8\$000
[f. 60]	
Outro caldeirão de cobre mais pequeno em bom uso avaliado em seis mil	
e quatro sentos réis //	6\$400
Sinco tarteiras de cobre que todas forão avaliadas em dois mil réis . . . //	2\$000
Dois palafroins de cobre em bom uso avaliados em mil e duzentos réis . //	1\$200
Hua estufadeira com sua tampa tudo de cobre em meyo uso avaliada	
em dois mil réis //	2\$000
Três tachos muito grandes e fortes de arame e todos avaliados	
em vinte mil réis. //	20\$000
Hum escalfador grande e forte de cobre avaliado em dous mil	
e quatro sentos réis //	2\$400
[f. 60 v.]	
Dois pasadores de cobre ambos em oito sentos réis //	\$800
Duas colheres de baldiar em trezentos réis //	\$300

Três escumadeiras em quatro sentos e outenta réis //	\$480
Duas colheres (...) duzentos réis //	\$200
Três grelhas em trezentos réis //	\$300
Hua trempe em seis sentos réis. //	\$600
Hum engenho de ferro de asar grande avaliado com as suas pertensas em vinte mil réis //	20\$000
Nove fornalhas de ferro em mil e oito sentos réis todas //	1\$800
Duas pás de ferro avaliadas em mil réis ambas //	1\$000
Hua porta do forno de ferro sem réis //	\$100
[f. 61]	
Hua espeteira em trezentos réis foi avaliada. //	\$300
Hua cotella de ferro avaliada em quatro sentos réis. //	\$400
Dois almofarizes de bronze grandes com suas mãos em oito mil réis ambos//	8\$000
Hua atanas de ferro avaliada em oito sentos réis. //	\$800
Duas conchas de balanças de latão com brasos e pesos de ferro avaliadas em mil e oito centos réis //	1\$800
Hum candeeiro de folha de felandres em sem réis. //	\$100
Hua montulia de folha em sem réis. //	\$100
Hua imprensa em mil e duzentos réis //	1\$200
[f. 61 v.]	
Três timballes de cobre grandes em dous mil e seis sentos réis. //	2\$600
Quatro barretes de cobre pequenos em oito sentos réis. //	\$800
Seis dúzias de formas de cobre para massas tudo em três mil e duzentos réis//	3\$200
Duas dúzias ditas de folha de felandres tudo em duzentos e quarenta réis//	\$240
Hua frigideira de fregir de cobre e grande em mil e seis sentos réis . . . //	1\$600
Hua folha de cobre em oito sentos réis. //	\$800
Dois púcaros de cobre de cozinha em mil e duzentos réis são mto grandes//	1\$200
Hua pingadeira de cobre em oito sentos réis //	\$800
Na cozinha ha mais hua grande talha da Índia quebrada vale mil réis e três [f. 62] mezas de pinho muito grandes em quatro mil e oito sentos réis, e hum sepo de cortar em oito sentos réis e dois bancos de emcostos mto velhos da logea de receber em mil e duzentos réis que tudo soma sete mil e oito sentos réis. //	7\$800”
[f. 62 v.]	