O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII

The Recipes of Francisco Borges Henriques: culinary, cosmetics and pharmacy (Portugal, 18th century)

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga[*]
Universidade de Lisboa, Faculdade de Letras e CIDEHUS

Resumo

Com este texto pretende analisar-se um manuscrito inédito do século XVIII no qual se encontram receitas de culinária a par de outras dedicadas a questões de higiene e beleza e mezinhas utilizadas na época, numa mistura comum neste tipo de documentos, em que se entrelaçam permanências e rupturas. Se no que se refere aos preparados com vista a obter saúde e beleza estamos perante um receituário bastante tradicional em que se cruza superstição, magia e pretensa medicina já no que se refere ao receituário de culinária estamos perante um cozinheiro criativo que apresenta várias novidades, em especial no que se refere à utilização de novos produtos.

Palavras-chave: Botica; Cosmética; Culinária; Francisco Borges Henriques; Portugal.

Abstract

This paper aims to examine an unpublished Portuguese manuscript of the eighteenth century, with cooking recipes and other ones about hygiene and beauty and also remedies used at the time, a common mixture in this type of documents, in which intertwine stays and ruptures. In the preparations in order to obtain health and beauty this is a very traditional recipe that intersects superstition, magic and medicine. In the other hand, is a very creative cookbook, with several novelties, particularly with regard to the use of new products.

Keywords: Apothecary; Cosmetics; Food; Francisco Borges Henriques; Portugal.

● **Enviado em: 23/11/2016**
● **Aprovado em: 27/06/2017**

[*] Isabel Drumond Braga é doutora em História, especialidade em História Económica e Social (séculos XV-XVIII), pela Universidade Nova de Lisboa (1996) e agregada pela Universidade de Lisboa (2006). Leciona na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa desde 1990. Foi professora visitante na Universidade Federal Fluminense (Brasil), em 2009, na Università di Catania (Itália), em 2011 e na Universidade Federal da Uberlândia (Brasil), em 2013. Colaborou com a Faculdade de Medicina da Universidade de Coimbra, no ano letivo de 2012-2013, lecionando o seminário de mestrado "História Económica dos Cuidados de Saúde em Portugal". Tem participado em congressos científicos nacionais e internacionais em diversos países: Alemanha, Áustria, Brasil, Espanha, França, Israel, Itália, Marrocos, México, Portugal, Reino Unido, Suíça e Tunísia; e em diversos projetos de investigação em Portugal, em Espanha e no Brasil. A produção científica desenvolvida tem versado, em especial, temas como: Inquisição, minorias étnico-religiosas, religiosidade popular, relações diplomáticas, parenética, assistência e vida quotidiana, com destaque para a história da alimentação. Curriculum e parte da produção científica disponíveis em: https://ulisboa.academia.edu/IsabelDrumondBraga

1. A produção portuguesa de livros de receitas, quer manuscrita quer impressa, não foi muito relevante, comparativamente com a de outros espaços europeus[1]. Por outro lado, alguns receituários, quer leigos quer monásticos ou conventuais, foram escritos por pessoas que compilaram receitas de várias tipologias, dando origem aos denominados "livros de segredos", existentes um pouco por toda a Europa[2]. Nestas obras encontram-se desde receitas de culinária a mezinhas, passando por preparados de cosmética e de um vasto número de conselhos úteis para os mais variados fins domésticos. Mesmo em instituições monásticas ou conventuais, algumas com relevo no âmbito da farmacopeia[3], as mezinhas estiveram sempre presentes nos receituários referidos.

O texto de Francisco Borges Henriques, intitulado *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza*[4], é da primeira metade do século XVIII, encontra-se na Biblioteca Nacional de Portugal e foi objeto de interesse e de transcrição inacabada por João Pedro Ferro a quem a morte prematura impediu a publicação. Em 2004 e em 2007, procedemos a um estudo parcial do manuscrito que agora se retoma[5]. Trata-se de um texto rico e variado com matéria de relevo em âmbitos diversos dos cuidados domésticos.

---

1 Sobre os receituários portugueses, cf. *Livros Portugueses de Cozinha,* 2.ª edição, organização, levantamento bibliográfico e iconográfico de Manuela Rêgo, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1998.

2 Sobre esta concetualização, cf. Philip et Mary Hyman, "Les Livres de Cuisine Imprimés en France du Règne de Charles VIII à la fin de l'Ancien Régime", *Livres en Bouche. Cinq siècles d'Art Culinaire Français du Quatorzième au Dix-huitième siècle,* Paris, Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, Bibliothèque National de France, 2001, p. 59.

3 Em Portugal, destaque para o Mosteiro de São Vicente de Fora. Cf. Paula Basso, João Neto, "O Real Mosteiro de São Vicente de Fora", *A Botica de São Vicente de Fora,* Lisboa, Associação Nacional de Farmácias, 1994, pp. 11-18; Pedro Sousa Dias, Rui Pita, "A Botica de S. Vicente e a Farmácia nos Mosteiros e Conventos da Lisboa Setecentista", *A Botica de São Vicente de Fora,* Lisboa, Associação Nacional de Farmácias, 1994, pp. 19-25; João Rui Pita, Ana Leonor Pereira, "Botica, Farmacopeia Conventual e Farmácia. A *Pharmacopeia Lusitana* de D. Caetano de Santo António (1704)", *Mosteiro e Saúde. Cerca, Botica e Enfermaria. Actas do III Encontro Cultural de São Cristóvão de Lafões*, São Cristóvão de Lafões, [s.n.], 2008, pp. 95-107. Em São Martinho de Tibães, os monges guardavam na sua livraria um códice manuscrito com receitas de culinária, mesinhas e outros preparados. Cf. Anabela Ramos, Sara Claro, *Alimentar o Corpo e Saciar a Alma. Ritmos Alimentares dos Monges de Tibães. Século XVII,* Vila Real, Direcção Regional de Cultura do Norte, Porto, Edições Afrontamento, 2013. Para outros espaços, cf. Gianna Pomata, "Medicina delle Monache. Pratiche Terapeutiche nei Monasteri Femminili di Bologna in Età Moderna", *I Monasteri Femminili come Centri di Cultura fra Rinascimento e Barroco*, Roma, Edizione di Storia e Letteratura, 2005, pp. 331-363.

4 Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (B.N.P.), Cod. 7376 [Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo da sua caza. No anno de 1715. Tem seo alfabeto no fim. 1715-1729].

5 Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques", *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação,* Sintra, Colares Editora, 2004, pp. 2004, pp. 61-99; Idem, "Beleza e Sedução: à Volta dos Cosméticos", *Vivências no Feminino. Poder, Violência e Marginalidade nos séculos XV a XIX,* Lisboa, tribuna da História, 2007, pp. 147-180.

Tentando averiguar algo sobre a biografia deste cozinheiro, apenas encontrámos uma habilitação do Santo Ofício, de 1693, na qual um Francisco Borges Henriques, filho de António Borges Henriques, almoxarife e familiar do Santo Ofício, na ilha de São Miguel, e de Graça Milão, falecida à data, solicitou a possibilidade de ser nomeado familiar, o que conseguiu a 14 de Outubro daquele ano. O documento informa-nos ainda que o requerente era natural de Alhandra, residia em Lisboa, na freguesia de São Mamede, em casa de Bento de Beja de Noronha, deputado do Conselho Geral, que era filho legítimo, solteiro e que sabia ler e escrever[6]. Estaremos perante um homónimo do autor do livro de receitas ou do próprio, que poderia eventualmente, ser cozinheiro do deputado do Conselho Geral do Santo Ofício e posteriormente bispo de Elvas? Presentemente, não podemos nem aceitar nem recusar nenhuma destas hipóteses.

2. O livro de receitas de Francisco Borges Henriques, com indicações de diversas datas, designadamente 1715, 1725, 1728 e 1729, é uma obra composta por 665 entradas nas quais se registaram 377 receitas de culinária, 34 receitas de higiene e beleza, 230 mezinhas e 24 outras diversificadas, a saber, modo de preparar tintas e gomas, de limpar cadeiras, cobres, latões e pinturas, orações e bênçãos e ainda indicações acerca dos tempos de luto, das missas, das épocas das sementeiras, do modo de tratar as terras para agricultar, as vinhas e os animais doentes. Em alguns casos, notam-se receitas riscadas e repetidas fólios à frente. Isto é, estamos perante uma miscelânea de assuntos que o autor colecionava e registava no códice, à medida que ia tomando conhecimento dos mesmos, uma vez que não há qualquer ordem na apresentação dos diferentes temas. Realisticamente, se excetuarmos a desarrumação dos assuntos, esta prática de compilar receitas de diversos tipos manteve-se ao longo do século XIX[7] e teve, embora de forma mais modesta, antecedentes significativos, nomeadamente no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*[8]. Outros textos de receitas de culinárias não esqueceram também, de entre outras, as de tinta e as de conservar sanguessugas e matar toupeiras[9].

6 Lisboa, Arquivos Nacionais Torre do Tombo (A.N.T.T.), *Habilitações do Santo Ofício,* Francisco Borges Henriques, maço 23, doc. 602.

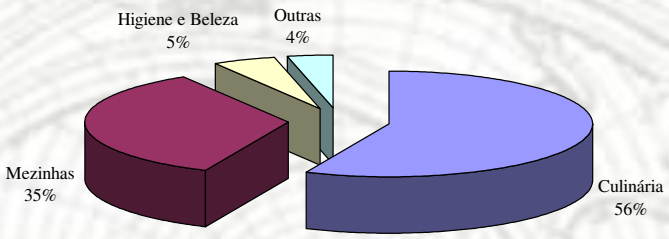
7 Um dos exemplos mais significativos será a obra *Manual de Receitas e Segredos Uteis e Necessarios a todas as Familias e aos Artistas em Geral,* 6.ª edição, inteiramente reformada com muitos processos curiosos dedicados á arte da tinturaria, á economia domestica e á higiene, etc. etc., augmentada com um breve tratado da conservação da beleza, Lisboa, Joaquim José Bordalo, 1891.

8 *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria,* prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella, Lisboa, Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 1987, pp. 1-7.

9 *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas,* introdução, atualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Lisboa, Verbo, 1999, pp. 148-151 e 156.

Como se pode verificar pelo gráfico, predominaram as receitas de culinária, as quais representaram 56% do total, seguindo-se as mezinhas e, com percentagens muito mais baixas, as receitas de higiene e beleza e as restantes, como já referimos, relativas a um leque considerável de assuntos.

Gráfico 1
Tipos de Receitas



Francisco Borges Henriques, com as suas *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares* […], compiladas na primeira metade do século XVIII, viveu entre dois grandes livros de cozinha impressos em Portugal, ou seja, entre a publicação, em 1680, da *Arte de Cozinha,* de Domingos Rodrigues[10] e a saída, em 1780 do *Cozinheiro Moderno,* da autoria de Lucas Rigaud[11], ambos com sucessivas edições até ao século XIX. Neste sentido, parece-nos interessante avaliar até que ponto o receituário de cozinha de Borges Henriques se aproxima ou se afasta destas duas obras, uma que lhe é anterior e outras que lhe é posterior.

Sendo o autor das *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares* […] um compilador e experimentador aparentemente bastante activo, também é certo que não se assumiu como o *maître*, o cozinheiro profissional, ao contrário do que aconteceu com Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud, cozinheiros régios de D. Pedro II, ainda regente, e de D. Maria I e D. Pedro III, respetivamente. De facto, se a diferenciação clara entre o cozinheiro profissional e o cozinheiro doméstico, frequentemente uma cozinheira, só data da primeira metade do século XIX, também é certo que antes as duas tendências já eram evidentes. Os

10 Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha,* leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, [Lisboa], Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987.

11 Lucas Rigaud, *Cozinheir Moderno ou Nova Arte de Cozinha*, prefácio de Alfredo Saramago, Sintra, Colares, 1999. Esta edição tem por base a 2.ª edição de 1785.

grandes nomes da arte culinária pertenciam ao sexo masculino, não obstante abundarem as cozinheiras, frequentemente associadas à confeção de pratos tradicionais saborosos que se repetiam sem perspetiva de inovação, ao contrário do que acontecia com os cozinheiros profissionais, os artistas artesãos audaciosos e inventivos[12]. Nesta ótica, cremos que teremos que incluir Francisco Borges Henriques no grupo dos cozinheiros domésticos.

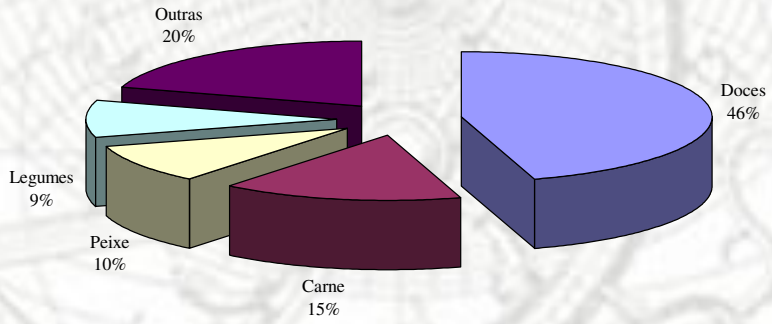
Nas *Receitas de milhores doces e de alguns guizados particullares* [...] são dadas a conhecer 58 receitas de carne, 37 de peixe, 171 de doces, 35 de legumes e ainda 76 receitas de alguns molhos, bebidas, enchidos, pontos de açúcar, modos de conservar frutos e legumes, confeção de manteiga, nata, banha, etc. No capítulo das carnes contam-se vaca, vitela, porco, javali, carneiro, coelho, lebre e aves, designadamente capado, frango, galinha, galinhola, pato, perdigoto, perdiz, peru, pombo, rolo, tordo e passarinhos, sem discriminação. Isto é, temos aves e gado de criação e abate e caça de pelo e pena. No domínio dos peixes e dos moluscos, foram apresentadas receitas com bacalhau, boga, choco, corvina, eirós, lampreia, linguado, pescada, salmonete, sardinha, sável e, genericamente, peixes de rio. Os bivalves e os mariscos ficaram parcamente representados com amêijoas, camarões e ostras. Em matéria de doces, o destaque incidiu nos de frutos, abóbora, ameixa, cereja, cidrão, ginja, laranjas doces e amargas, marmelo, melancia, melão, pera e pêssego, todos realizados com açúcar em pontos diversos; a par de muitos doces de amêndoas, leite e ovos, alguns também com coco. No grupo dos tubérculos, dos legumes e das leguminosas contam-se batata, beringela, beterraba, cebola, cenoura, couve murciana, ervilha, espargo, fava, feijão branco e feijão fradinho, isto é, feijão-frade; nabo, pepino, repolho e tomate. Os derivados do leite ficaram representados por nata, manteiga, queijo, queijo flamengo e requeijão. Nas bebidas o destaque vai para o café e para o chocolate. Bastante rica é a lista dos temperos. O omnipresente sal, a par das muitas especiarias e produtos orientais e brasileiros, nomeadamente açafrão, almíscar, âmbar, canela, cardamomo, cominho, cravo do Maranhão, cravo do Pará, cravo-da-índia, erva-doce, gengibre, gergelim, noz-moscada, pimenta e pó de sândalo; ervas diversas, tais como coentro, louro, manjericão, manjerona, orégão, salsa e tomilho, e ainda agraço, água de flores, alcaparra, alho, limão azedo, laranjas doces e amargas, pimentão e vinagre. Recorde-se que Francisco Borges Henriques definiu ervas finas, como um grupo composto por tomilho, manjericão, manjerona, louro, cravo e pimenta; e adubos pretos, ou seja, açafrão, canela,

[12] Sobre estes aspectos, cf. Leo Moulin, *Les Liturgies de la Table. Une Histoire Culturelle du Manger et du Boire* [Paris], Albin Michel, 1989, p. 184 ; Stephen Mennell, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present,* 2.ª edição, Urbana e Chicago, University of Illinois Press, 1996, pp. 200-201.

cravo-da-índia e pimenta[13]. As gorduras utilizadas foram manteiga de vaca para doces e alguns outros pratos, manteiga de porco, isto é, banha; para carne e tanto as carnes como alguns doces contaram, esporadicamente, com azeite.

Em termos de representatividade, como se pode ver pelo gráfico, as receitas de doces, secos e molhados, à base de açúcar, ovos, leite e também frutas, predominaram, tendo representado 46% do total das receitas de culinária. A carne e o peixe, com 15% e 10%, respetivamente, ficaram acima dos legumes com uma percentagem na ordem dos 9%. Em contrapartida, os pontos de açúcar, as bebidas, os molhos, os modos de conservar legumes e frutos, nomeadamente a secagem e os preparados de achar; os diversos tipos de enchidos, bem como as maneiras de fabricar manteiga, natas, banha e agraço representaram uma percentagem não negligenciável, já que estiveram acima dos pratos de carne.

Gráfico 2
Diferentes Tipos de Receitas



Algumas considerações se impõem face à lista de produtos enunciada. Comparativamente a Domingos Rodrigues e a Lucas Rigaud, Francisco Borges Henriques apresentou menos receitas e uma menor diversidade das espécies de carne, de peixe e de legumes. A presença de receitas de peixes como o bacalhau e a sardinha não deixa de ser interessante já que estamos perante espécies pouco apreciadas pelo grupo aristocrata[14]. Já no que se refere aos legumes a situação é diferente. O receituário em estudo conta com diversas receitas de tomate, as quais estão quase totalmente ausentes dos livros nacionais impresso

13 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 1, 68.
14 Sobre o bacalhau, cf. Isabel Drumond Braga, "Morue", *Dictionnaire des Cultures Alimentaires,* direcção de Jean-Pierre Poulain, Paris, PUF, 2012, pp. 889-893.

até à segunda metade do século XIX[15]. Inovadora será também uma receita de esparregado que poderia ser feita com "qualquer erva"[16]. Algumas palavras para a batata, que apenas nos aparece numa receita doce, o que confirma a tendência já antes verificada na obra de Domingos Rodrigues e, posteriormente, na de Lucas Rigaud. Efetivamente, a sua difusão nos receituários aristocráticos será posterior[17]. As diferentes massas estão ausentes e o arroz parcamente representado, mas com interessantes receitas como um arroz de forno com pato ou peru ou um arroz de camarão, que talvez possa ser entendido como um antepassado pobre do atual arroz de marisco. O uso e abuso das especiarias, tanto nos pratos de carne como nos de peixe não deixa de ser surpreendente. Neste domínio, Francisco Borges Henriques está mais perto das tradições culinárias quinhentista e seiscentista do que da setecentista de Rigaud. Nos doces, à exceção de uma receita de alcomonia[18], não se revelam grandes novidades: muitos doces de amêndoa, ovos, leite e alguns de coco, essa decerto a maior diferença, sem esquecer os de melão, melancia e escorcioneira. Não esqueçamos ainda o café e o chocolate, a par da ausência do chá, bebidas de luxo que se foram difundindo entre os grupos privilegiados, cada vez em maior quantidade ao longo dos séculos XVIII e XIX[19].

---

15 Contudo, em Castela, já havia receitas de conserva de tomate, pelo menos, desde 1745. Cf. Juan Altamiras, *Nueva Arte de Cocina, Huesca*, La Val de Onsera, 1994, p. 121. Esta edição que tem por base a de 1758. A 1.ª edição é de 1745.

16 Sobre o esparregado, cf. Luís da Camara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil,* 2.ª edição, vol. 2, Belo Horizonte, Itatiaia, São Paulo, Universidade de São Paulo, 1983, pp. 552-553.

17 Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1850),* Lisboa, Hugin, 2000, pp. 45-50.

18 Sobre este doce popular, comercializado no Baixo Alentejo, cuja receita não se encontra nas obras de cozinha impressas do período moderno, cf. Maria da Conceição Vilhena, "Reminiscências Árabes na Doçaria Portuguesa. As Alcomonias", *Arquipélago. História,* 2.ª série, vol. 4, n.º 2, Ponta Delgada, 2000, pp. 625-634.

19 Sobre o percurso do chocolate em Portugal, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores,* Lisboa, CTT Correios de Portugal, 2007; pp. 133-221; Idem, "O Caminho de uma Delícia", *Revista de História da Biblioteca Nacional,* n.º 6, Rio de Janeiro, 2005, pp. 62-65; Idem, "O Chocolate à Mesa: Sociabilidade, Luxo e Exotismo", *Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade. Contributos para uma História da Cultura em Portugal*, Lisboa, Universidade Aberta, 2008 [cd rom]; Idem, "A América à Mesa do Rei", *A Mesa dos Reis de Portugal,* coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa, Temas e Debates, Círculo de Leitores, 2011, pp. 336-349. Sobre o percurso destes géneros em outros pontos da Europa cf. Fernand Braudel, *Civilização Material, Economia e Capitalismo séculos XV-XVIII*, tradução de Telma Costa, tomo 1, Lisboa, Teorema, 1992, pp. 213-223; Carson I. A. Richie, *Comida e Civilização. De como a História foi Influenciada pelos Gostos Humanos,* tradução e notas de José Labaredas, Lisboa, Assírio & Alvim, 1995, pp. 156-158, 169-173; Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, 5.ª edição, tradução de Anthea Bell, Oxford, Blackwell, 1999, pp. 574-606; María de los Ángeles Pérez Samper, "La Alimentación en Tiempos del Emperador : Un Modelo Europeo de Dimensión Universal", *Carlos V. Europeísmo y Universalidad,* coordenação de Juan Luis Castellano, Francisco Sanchez-Montes González, vol. 5, Madrid, Sociedad Estatal para la Commemoración de los Cententenarios de Felipe II y Carlos V, 2001, pp. 515-516 ; Caroline Le Mao, "A la Table du Parlement de Bordeaux: Alimentation et Auto-Alimentation chez les Parlamentaires Bordelais au début du XVIIIe siècle", *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs,* [s.l.], Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, 2002, p.158. Sobre a sua difusão no Brasil, cf. Luís da Câmara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* […], vol. 1, p. 300, vol. 2, pp. 423-425; José Newton Coelho Meneses, *O Continente Rústico. Abastecimento Alimentar nas Minas Gerais Setecentistas,* Diamantina, Maria Fumaça,

O receituário manuscrito em análise revela-se percursor, relativamente às informações que encerra acerca do chocolate e do café, apesar da receita de chocolate ser confusa. Efetivamente, se o uso do primeiro, divulgado entre os grupos privilegiados portugueses em especial no século XVIII[20], aparece enquanto bebida, raramente se encontram receitas de doces confecionados com o referido ingrediente – entre as exceções contam-se conservas de café e de chocolate e um creme de baunilhas, chocolate e café, apresentados por Lucas Rigaud[21] – Francisco Borges Henriques não esqueceu as possíveis aplicações medicinais do café, aconselhando a sua ingestão com leite, em determinadas patologias. Sabe-se que já Domingos Rodrigues ensinara a confecionar o chocolate, embora de forma incompleta, omitindo a preparação do café[22] e sabe-se também que ambas as bebidas chegaram a ser entendidas como detentoras de propriedades curativas daí fazerem parte dos géneros fornecidos aos doentes[23]. Tal atitude não foi uma especificidade portuguesa[24].

No livro de receitas em estudo está patente uma grande preocupação em conservar os alimentos, para que, na época em que os não havia frescos, os mesmos se pudessem consumir num estado diferente. Sabendo-se que a conservação dos alimentos era precária devido à falta de redes de frio, as soluções de Francisco Borges Henriques passaram pela secagem dos frutos, com a obtenção de passas de ameixa, maçã, marmelo, pera, pêssego e uva; pela conservação das frutas através da realização de doces e geleias[25], pela salga e secagem de

---

2000, p. 117; Leila Mezan Algranti, " 'Bebida dos Deuses': Técnicas de Fabricação e Utilidades do Chocolate no Império Português (séculos XVI-XIX), *O Império por Escrito. Formas de Transmissão da Cultura Letrada no Mundo Ibérico séculos XVI-XIX,* organização de Leila Mezan Algranti e Ana Paula Megiani, São Paulo, Alameda, 2009, pp. 403-426.

20 Carlos Veloso, *A Alimentação em Portugal no século XVIII nos Relatos dos Viajantes Estrangeiros,* Coimbra, Minerva, 1992, pp. 127-131; Francisco Santana, "Aspectos da Alimentação Setecentista em Processos Inquisitoriais", *Fraternidade e Abnegação. A Joaquim Veríssimo Serrão, os Amigos,* vol. 1, Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1999, p. 441; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *A Herança das Américas* […], pp. 133-221; Idem, "O Caminho de uma Delícia", *Revista de História da Biblioteca Nacional,* n.º 6, Rio de Janeiro, 2005, pp. 62-65; Idem, "O Chocolate à Mesa: Sociabilidade, Luxo e Exotismo", *Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade* […]; Idem, "A América à Mesa do Rei", *A Mesa dos Reis de Portugal* […], pp. 336-349.

21 Lucas Rigaud, *Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha* [...], pp. 235.

22 Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha* […], pp. 139-140.

23 Maria Marta Lobo de Araújo, *Dar aos Pobres e Emprestar a Deus: as Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (séculos XVI-XVIII),* [s.l.], Santas Casas da Misericórdia de Vila Viçosa e de Ponte de Lima, 2000, p. 216, sobre o chocolate.

24 M. Mercè Gras i Casanovas, "Una Polèmica dius l'Alimentació Mediterrània dels segles XVII-XVIII. La Xocolata, una Addició Perillosa o un Plaer Autoritzat?", *La Mediterrània, Àrea de Convergencia de Sistemas Alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d' Estudis Històrics Locals,* coordenação de Maria Barcelò Crespí e Antoni Riera Melis, Palma, Institut d' Estudis Històrics Baleàrics, 1996, pp. 741-752.

25 Esta prática foi comum em outros reinos europeus. Para Castela, cf. María Ángeles Pérez Samper, *La Alimentación en España en el Siglo de Oro. Domingos Hernández de Maceras, Libro del Arte de Cocina,* Huesca, La Val de Onsera, 1998, pp. 38-49; para França, cf. Nostradamus, *Tratado da Maneira de fazer Doces de Frutas,* prefácio de Loy Rolim, Sintra, Colares, 2002. Também no Brasil o recurso às compotas e geleias foi uma realidade que contou com a enorme diversidade dos frutos da colónia. Cf. Luís da Camara Cascudo, *História da Alimentação no Brasil* […], vol. 2, pp. 639-643, *passim.*

peixe[26] e de carne, neste caso com a produção de buchos, chouriços, linguiças, morcelas, presuntos e salsichas; e ainda pela utilização de achar, isto é, uma espécie de pickles; de salmoiras para peixe, toucinho e queijo de cabra, sem esquecer receitas para conservar azeitonas, cebolas, feijões em vagem e manteiga, calda de tomate e ainda uma receita de pão-de-ló para viagem e de canja para doentes.

As técnicas de culinária utilizadas por Francisco Borges Henriques evidenciam já um certo refinamento. Um levantamento dos termos utilizados nas receitas mostra o conjunto dos processos que os alimentos sofriam desde a sua obtenção até ao final da preparação. Assim, o cozinheiro utilizou os verbos abafar, aboborar (demolhar), abrir, adoçar, afogar, amassar, apalpar, aparar, assar, atar, barrar, bater, borrifar, botar, caldear, catar, clarificar, coalhar, coar, cobrir, corar, cortar, cozer, cravejar, curar, debulhar, derreter, descascar, desfazer, desfiar, encher, enfarinhar, engrossar, enxugar, esbrogar, escaldar, escalfar, escorrer, escumar, esfriar, esmigalhar, espalmar, espremer, estender, ferver, frigir, golpear, guarnecer, juntar, lançar, lardear, lavar, limar, limpar, meter, mexer, migar, misturar, moer, partir, pelar, peneirar, pesar, picar, pilar, pisar, pulverizar, salpicar, torrar, tostar, ralar, raspar e virar. Enquanto técnicas igualmente desenvolvidas, recordemos o recurso ao achar, à calda, ao escabeche, ao fumeiro, à salmoura e aos pontos de açúcar, nomeadamente alambre, quebrar, tanger na tigela, espadana, meia espadana, fixo, pasta, fio, fio alto, cabelinho, cobrir, bandeira e grade; bem como o uso de papéis untados e de formas untadas e enfarinhadas.

Para as diferentes operações culinárias era necessária uma bateria de cozinha. Além de forno, fogão e fogareiro contam-se agulhas de colchões, alfinetes, alguidares, almofarizes, azados, bacias, bacias vidradas, batedores, boiões, boiões vidrados, cafeteiras, canivetes, carretilhas, cestos, chocolateiras, colherões, colheres, colheres de prata, colheres de ferro, covilhetes, cutelos, escumadeiras, espetos, facas, farpinhas agudas de dois gumes, frigideiras, frigideiras vidradas, funis, garrafas, garfos, grais, guardanapos, joeiras, linhas, moinhos, palanganas, palhas de junco, panelas, panelinhas, panelinhas vidradas, palhinhas, panos, papéis diversos, paus de estender, peneiros, pincéis, pratos, pratos de prata, prensas, púcaros, ralos (raladores), rengos, tábuas, tabuleiros, taças, tachos, tenores, tigelas, torteiras, vasilhas, vasos vidrados e xícaras.

Independentemente do que se possa vir a apurar, cremos que Francisco Borges Henriques foi, como antes referimos, cozinheiro de alguma grande casa, uma vez que colecionava e experimentava receitas, facto que não era comum a quem não se dedicasse a tal

[26] Sobre esta realidade em Castela, cf. Juan Altamiras, *Nueva Arte de Cocina* […], pp. 96, 98.

mister, especialmente sendo do sexo masculino. Tenhamos presente que, em alguns passos da obra, Francisco Borges Henriques não escondeu que juntava receitas, as quais lhe chegavam de diversas proveniências. Por exemplo, escreveu: "Manjar Branco cuja receita me mandou a Senhora D. Maria com hum fermozo prato delle per amostra em 12 de Maio de 1725"[27]; "outra receita que me ueio do Porto"[28], "Sardinhas de Vianna do conego de Vianna tem a Receita o cozinheiro do Marques de Angeia"[29], ou "receita de D. Jozefa"[30]. Por outro lado, no fólio 144 intercalou um papel impresso intitulado "Fava de Santo Ignacio", a que acrescentou à mão certas observações[31].

A familiaridade de Francisco Borges Henriques com a culinária é visível nos comentários que frequentemente apôs aos títulos das receitas e nos que teceu, sugerindo o acrescento de algum produto a certas receitas, a utilização de determinadas espécies de frutos ou até indicando o local de venda de algum objeto. Isto é, o autor do códice não só cozinhava como comentava algumas das receitas. Ou seja, estamos perante um receituário testado, se não na totalidade pelo menos em grande parte. Se é uma realidade que a culinária proposta pelos livros de cozinha revela o que se podia comer e não necessariamente o que se comia[32] – sabemos que nunca confecionamos todas as receitas dos livros de cozinha que possuímos – também é certo que, no caso em apreço, a experimentação foi uma realidade atestada por frequentes comentários[33].

> No conjunto das impressões pessoais motivadas pela experimentação das receitas, destaquem-se, por exemplo: "aduirta ce que nem toda a pera serue e a milhor he a que tem caroucinho dentro ou pera vermelha a do conde he excellente"[34], "Almondegas que são muito boas"[35], "as boas peras pera cobrir são de Rio Frio e do conde e quando sejão outras aduirtão a que se não fação vermelhas na agoa quando se cozerem"[36], "Bollos de mel de talhada de Abrantes bons e de menor trabalho"[37], "Caldos de arroz com que me achei bem despoes de haver tres meses que andei rouco e tomando muitos remedios so

27 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 34.
28 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 34
29 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 203.
30 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 49.
31 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 144.
32 A. H. de Oliveira Marques, "Introdução", *in* João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares,* Lisboa, D. Quixote, 1996, p. 11.
33 Sobre este tipo de comentários nos livros de cozinha franceses, cf. Jean-Louis Flandrin, "A Distinção pelo Gosto", *História da Vida Privada,* direcção de Philippe Ariès e George Duby, vol. 3 (*Do Renascimento ao Século das Luzes*), tradução portuguesa com revisão científica de Armando Luís de Carvalho Homem, Porto, Afrontamento, 1990, pp. 286-287.
34 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 7.
35 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 88.
36 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 7.
37 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 183.

> com elles me achei bom"[38], "Esta gelleia fica emcarnada e se a quizerem branca como se faz no Porto vão duas receitas della a folio 37 que he a milhor e a mais clara e a folio 104 outra com menor clareza"[39], "esta sopa he muito bom prato e a comi muitas vezes"[40], "Farteis de que uzamos e são os milhores"[41], "Outros farteis mas não são tão bons"[42], "Gingas cuja receita he de Villa Vicoza e a tenho por milhor"[43], "Lebre e he como a uzamos por ser milhor"[44], "Manjar real cuja receita he de Villa do Conde onde se faz o milhor"[45], "Manjar Real cuja receita he de Santa Crus de Villa Vicoza e a não tenho por boa como outras"[46], "Outra receita milhor de pacas de uuas cuja receita he de Alegrete aonde as comi"[47], "Pecegos de calda muito bons que se fazem em Santa Crus de Vila Vicoza"[48], "Pecegos cubertos de Coimbra de que uzamos"[49], "Pesegada de pedacos de que uzamos he excelente"[50], "Perada de que uzamos"[51], "Receita de Manjar Real que se faz no Conuento de Val de Pereyras yunto a Ponte de Lima cujo manjar vaj ao Brazil sem se corromper e se me mandou por milhor que o de Villa do Conde Pedro da Costa Lima mo mandou"[52], "se lhe quiserem deitar cidrão rallado ficão milhores"[53], "se lhe quizerem misturar hũa pouca de amendoa bem pizada tanto nos de abóbora como nos de escorcioneira ficão mais gallantes"[54], "tirada do lume se quizerem deitar lhe hũas gemas de ouos me parece tãobem ficara bem"[55], "tire ce lhe o carouco com hũa frapainha aguda e de dois gumes que se costumão fazer na Cutillaria de Lixboa"[56] e "Vaca Estofada que he hum notauel prato"[57].

No receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques, tal como em todos os textos portugueses de cozinha, detetam-se influências estrangeiras. O facto explica-se quer devido ao percurso pessoal dos autores quer devido à cópia sucessiva de receitas. Contudo, nem sempre podemos estar totalmente seguros da "naturalidade" de algumas receitas, apesar da nomenclatura dos pratos ser, contudo, um indicativo. As principais preocupações foram no sentido de apresentar pratos confecionados à moda de outros países, de outras cidades ou de outros povos[58]. No códice em estudo, encontram-se 25 receitas que se enquadram no que

38 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 69.
39 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 3.
40 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 68.
41 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 16.
42 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 16.
43 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 6.
44 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 198.
45 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 32.
46 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 33.
47 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 99.
48 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 5.
49 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 5.
50 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 4.
51 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 7.
52 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 36.
53 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 18.
54 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 8.
55 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 53.
56 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 5.
57 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 88.
58 O mesmo aconteceu em França, onde a internacionalização permitiu referir receitas à moda da Inglaterra, Alemanha e Holanda. Cf. Jean-Paul Aron, *Le Manguer du XIXe* siècle, prefácio de Marc Ferro,

acabámos de expor. Ou seja, a indicação de receitas confecionadas "à moda de". Assim, temos talhadas da China[59], biscoitos romanos[60], chouriços genoveses[61], três receitas à castelhana, isto é, caramelo, achar e chouriços[62]; quatro pratos à francesa, nomeadamente sopa de peixe, sopa de substância, sopa de vaca e leite crespo[63]; cinco pratos à inglesa, a saber, pudim, torta de maçã, queijadas, coelho e fricassé[64]; e, por fim oito receitas brasileiras: quatro doces de laranjas, ovos-moles, papas de arroz, ambrósia e limonada[65].

Francisco Borges Henriques, ao indicar as receitas "à moda de", seguiu o costume da época, tanto português como internacional, já que até aqui em nada se afastou de Domingos Rodrigues nem de Lucas Rigaud[66]. Porém, superou ambos quando explicitou que todas as receitas brasileiras eram genuinamente brasileiras, duas delas da Baía[67] – ambrósia e limonada – e que o pudim era um prato inglês[68]. Isto é, pela primeira vez, tornou-se evidente que uma receita de determinado espaço poderia ser diferente de uma "receita à moda de". Neste último caso, poderemos estar apenas a combinar ingredientes e modos de preparação típicos de um determinado local sem que nesse mesmo local se faça aquele prato dessa mesma maneira. Tanto quanto sabemos, esta perspetiva, de apresentar as duas situações – as receitas "à moda de" e as receitas genuinamente de certo local –, só se voltará a repetir em 1876, com a *Arte de Cozinha* de João da Mata[69] e em 1889, na *Novíssima Arte de Cozinha*[70].

Francisco Borges Henriques teve o mérito de compilar receitas de diversas zonas do país, antecipando-se ao nascimento dos livros de culinária regional dos séculos XIX e XX. Assim, foram apresentadas receitas confecionadas de acordo com a prática culinária de

---

Paris, Payot, 1989, p. 150. Num livro de receitas escrito em inglês, existente na Biblioteca Nacional de Portugal, a situação repetiu-se. Encontram-se, de entre outras as seguintes receitas: "Portugal cake, Polonia sauceags e italian cream & sugar loags". Lisboa, B.N.P., Cod. 158, fols 14, 26, 35. Em obras castelhanas também se detetam pratos à portuguesa. Cf. María Ángeles Pérez Samper, *La Alimentación en España en el Siglo de Oro* […], pp. 28, 210.

59 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 24.

60 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 65.

61 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 201.

62 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 21, 81, 201. No capítulo dos perfumes regista-se uma água de Córdova, no fol. 55.

63 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 54, 83, 192, 199.

64 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 50, 191.

65 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 19-21, 25, 52-53, 64.

66 Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade* […], pp. 110-112.

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

68 Sobre o pudim inglês, cf. Laura Mason, "Les Puddings et l'Identité Anglaise", *Histoire et Identités Alimentaires en Europe,* direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s.l.], Hachette, 2002, pp. 169-181.

69 João da Mata, *Arte de Cozinha,* 5.ª edição, Lisboa, Vega, 1993.

70 *Novissima Arte de Cozinha. Illustrada com numerosas Gravuras e contendo as melhores Receitas Culinárias, ao alcance de todos, uma Secção completa de Doces, Pudins, Massas, etc., variadíssimos pratos da Cozinha Brazileira e o modo de servir á Mesa e de trinchar,* Lisboa, Tavares Cardoso & Irmão, 1889.

diversas zonas, cidades e vilas do reino, a saber: Abrantes (bolos de mel de talhada), Coimbra (pêssegos cobertos), Elvas (conserva de azeitonas e geleia), Guimarães (ameixas secas e em calda), Lisboa (caramelo, duas receitas de toucinho do céu), Mafra (biscoitos), Minho (unto), Porto (geleia branca, manjar branco, sericaia e tripas), Setúbal (empadas de peixe), Viana da Foz do Lima (sardinhas), Vila do Conde (manjar real)[71]. Incluiu ainda receitas conventuais tais como *manuschripti* e marmelada das Flamengas (isto é, das freiras clarissas do convento de Nossa Senhora da Quietação)[72], ovos-moles com nata, de Santa Mónica (a saber, do convento lisboeta das agostinhas descalças), bolos da Esperança (ou seja, bolos cuja receita seria do convento franciscano de Nossa Senhora da Piedade da Esperança, de Lisboa)[73], pão de calo, do convento de Santa Clara (igualmente de freiras clarissas de Lisboa)[74], manjar real do convento de Vale de Pereiras, junto de Ponte de Lima (isto é, do convento feminino de São Francisco)[75], manjar branco, manjar real e pêssegos em calda de Santa Cruz de Vila Viçosa, ou seja, do convento de Santa Cruz, de eremitas calçada de Santo Agostinho[76] e papim das freiras de Monforte, o mesmo é dizer das clarissas do convento do Bom Jesus[77]. A par disto, salientou a qualidade das peras de Rio Frio, das ameixas de Guadalupe, do café do Levante e do chocolate das Índias de Castela, referindo ainda os de Curaçau, Martinica e Maranhão[78].

Tal como em outros receituários antigos, a imprecisão nas quantidades foi uma constante. Embora se refiram medidas para sólidos como o arrátel (0,459 kg), a quarta [de arrátel] (0,115 kg) e a onça (0,029 kg), e para líquidos, como a canada (1,413 l) e o quartilho (0,353 l), a maioria das quantidades apareceu de forma imprecisa[79]. Francisco Borges Henriques teve, nesta matéria, diferentes posicionamentos. Referiu os ingredientes sem especificar as quantidades, por exemplo, na receita de tomates pode ler-se: "Tomarão huas talhadas de Prezunto e as porão a fregir e em meio fregir lhe deitarão os tomates em quatro quartos e hua migalha de sabolla picada"[80] ou na de arroz de camarão "Salsa sabolla e pimenta açafrão crauo e manteiga e os camaroes esbrugados tudo posto ao fogo despoes de feruer e estarem cozidos se lhe botara agoa e uinagre e a manteiga e sera tudo comforme a quantidade

71 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 12, 15, 22-23, 32, 34, 80, 83, 97, 183-184, 186, 190, 203.
72 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 38, 107.
73 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 27.
74 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 66.
75 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 36-37.
76 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 5, 33.
77 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 54.
78 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 7,12 61, 62.
79 Sobre as equivalências das medidas antigas, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "A Circulação e a Distribuição de Produtos", *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica* (= *Nova História de Portugal,* direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 5), Lisboa, Presença, 1998, pp. 207-208.
80 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 92.

do arroz que quizerem fazer"[81]; deu conta das proporções, como por exemplo, na receita sobre o modo de fazer café indicou-se "deitarão as chicaras de agoa que quizerem e tanto que feruer lhe lançarão o cafe que he hua colher de prata bem chea pera tres chicaras"[82], tal como na receita de batatada, na qual optou por idêntico processo: "a cada arratel de massa dois de asucar"[83]; as comparações explicitas aparecem quando numa receita de café se escreve "hum bocadinho de manteiga bem lauada do tamanho de hua noz moscada"[84]. No domínio dos temperos, o "quanto basta" reinou totalmente. Ou seja, indicou-se pouco, bastante, "hum pequenino de" "huas pedrinhas de", "hua pinga de" ou apenas se enunciam os referidos temperos, nomeadamente especiarias e ervas sem qualquer indicação da quantidade. Já a quantidade de cebola, por vezes, aparece "hua migalha". Mais curiosa é a referência aos preços para definir quantidades, tais como, "de ambar hum cruzado novo"[85]. Quanto aos tempos de preparação dos pratos as informações são praticamente inexistentes. Vai ao forno até tomar cor, a cozer, etc. Apenas no caso do pudim inglês se refere a necessidade daquele cozer hora e meia[86].

3. Passemos para as receitas de cosmética presentes no texto de Francisco Borges Henriques. Nesta área torna-se bem evidente a faceta de colecionador e compilador de informações mesmo que esses dados não lhe fossem diretamente úteis. Recordemos que no mundo ocidental, o uso de cosméticos, entendidos como produtos para limpar, corrigir, proteger, embelezar e retardar o envelhecimento cutâneo ou conservar e restabelecer a beleza dos dentes e dos cabelos[87], difundiu-se durante o Renascimento, apesar de se terem verificado diversas resistências. Então, o berço destas práticas, tal como o da estética em geral, foi a península itálica. Mas, um pouco por todo o lado, as críticas aos enfeites luxuosos, às modas e aos cosméticos marcaram discursos de teólogos e moralistas, tendo também presença no teatro e na literatura dita popular.

Não aprofundando os cânones de beleza da época[88], mas também não omitindo que mulheres roliças, de ancas avantajadas e seios generosos, redondos e firmes; dotadas de pele

81 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 87.
82 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 61.
83 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 15.
84 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 208.
85 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 62.
86 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 50.
87 Sobre o conceito e a finalidade dos cosméticos, cf. João Rui Pita, "Breve História dos Cosméticos", *Munda,* n.º 32, Coimbra, 1996, p. 17; Eduardo A. F. Barata, *Cosméticos. Arte e Ciência,* Lisboa, Porto, Coimbra, 2002.
88 Sobre os entendimentos do conceito de beleza, cf. Arthur Marwick, *A History of Human Beauty,* Londres e Nova Iorque, Hambledon and London, 2004.

clara, cabelo louro, lábios encarnados, face rosada, sobrancelhas pretas, pescoço e mãos compridos e esguios, pés pequenos e cintura flexível parecem ter sido ícones de beleza na Europa Moderna[89], ponderemos que, quando as mulheres, especialmente as das elites, não eram dotadas de tais atributos procuravam alterar o quadro menos favorável recorrendo ao uso de cosméticos, tantas vezes criticados através do púlpito, uma vez que eram entendidos como formas de vaidade e de luxúria[90]. Efetivamente, aos cosméticos cabia corrigir ou disfarçar defeitos e, consequentemente, melhorar a aparência.

As tonalidades cromáticas da maquilhagem eram reduzidas. Importava apenas o branco da pele em geral e o vermelho do rosto. O branco era sinónimo de pureza e a cor da beleza da pele por excelência. Era também sinal de distinção social, só as mulheres que podiam permanecer em casa se mantinham brancas, as que tinham atividades servis andavam e trabalhavam na rua, consequentemente, ficavam morenas pela acção do sol. Por seu lado, o encarnado era a cor da saúde, da perfeição, resultante do sangue em movimento. Para embranquecer a pele usava-se solimão ou alvaiade, este último de origem árabe, muito em voga durante os séculos XVI a XVIII. Para corar a face recorria-se ao uso de concela ou revol. No século XVIII, fabricavam-se os encarnados com cochinilha, madeira do Brasil e orcaneta da Provença e do Languedoc, sendo visível a escolha de tons adaptados à expressão dos sentimentos, da sensibilidade e da luz[91]. A eliminação de pelos era conseguida, ou pelo menos tentada, com tanquia e sabão, o depilatório da Época Moderna. O uso de sabões – preto e branco – era comum, pressupõe-se que não apenas para a lavagem da roupa mas também para o corpo ou para partes do corpo. Os perfumes continuavam a fazer parte dos produtos utilizados pelas mulheres da Corte[92]. Em Lisboa, já em meados do século XVI, contavam-se 12

89 Sara F. Matthews Grieco, "O Corpo, Aparência e Sexualidade", *História das Mulheres no Ocidente,* direcção de George Duby e Michelle Perrot, vol. 3 (*Do Renascimento à Idade Moderna*), coordenação de Arlette Farge e Natalie Zemon Davis, tradução revista por Maria Helena da Cruz Coelho e Leontina Ventura, Porto, Afrontamento, 1994, p. 85.

90 Em Portugal, a avaliarmos pelos trabalhos realizados, não terá sido significativa esta preocupação. Cf. António Franquelim Sampaio Neiva Soares, *A Arquidiocese de Braga no século XVII. Sociedade e Mentalidades pelas Visitações Pastorais (1550-1700),* Braga, Edição do Autor, 1997; Federico Palomo, *Fazer dos Campos Escolas Excelentes. Os Jesuítas de Évora e as Missões do Interior de Portugal (1551-1630),* Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, Fundação para a Ciência e Tecnologia, 2003; Bruno Leal, *La Crosse et le Bâton. Visites Pastorales et Recherche des Pécheurs Publics dans la Diocèse d'Algarve 1630-1750,* Paris, Centro Cultural Calouste Gulbenkian, 2004.

91 Georges Vigarello, *Histoire de la Beauté. Le Corps et l'Art d'Embellir de la Renaissance à nos Jours,* Paris, Seuil, 2004, pp. 116-117 ; Anne-Marie Mommessin, *Femme. Beauté et Soins du Corps à travers les Ages,* Levallois-Perret, Editions Altipresse, 2007, pp. 89, passim ; Catherine Lanoë, *La Poudre et le Fard. Une Histoire des Cosmétiques de la Renaissance aux Lumières,* prefácio de Daniel Roche, Seyssel, Champ Vallon, 2008, pp. 27-61.

92 Maria José Palla, *Do Essencial e do Supérfluo. Estudo Lexical do Traje e Adornos em Gil Vicente,* Lisboa, Estampa, 1992, pp. 138-146; Maria Isabel Morán Cabanas, *Traje, Gentileza e Poesia. Moda e Vestimenta no Cancioneiro Geral de Garcia de Resende,* Lisboa, Estampa, 2001, pp. 275-279; Georges Vigarello, *Histoire de la Beauté* […], pp. 19, *passim;* Cristina Marchisio, "Seguindo a Senda dos Púcaros. Cosme III de

mulheres que faziam composições para o rosto e oito que perfumavam luvas[93]. "Coisas de perfumes" também podiam ser adquiridas em quatro casas da capital, segundo testemunho de João Brandão[94].

Os cabelos, entendidos como um dos aspetos mais relevantes da beleza feminina (não esqueçamos que algumas mulheres do Islão os escondem exatamente para não despertarem olhares concupiscentes por parte dos homens) eram objeto de atenção e de cuidados especiais. Quando bem penteados eram sinónimo de distinção social, só os rústicos se apresentavam despenteados, com aspeto de selvagens. Entre as receitas de higiene e beleza destaquem-se as que se referiram às preocupações estéticas com os cabelos – desde a queda à mudança de cor, passando pelo alisamento[95] – mas também com a limpeza dos dentes[96] e com a pele das senhoras[97]. Algumas destas receitas, em tudo semelhantes às que iremos encontrar nos anúncios de determinados produtos publicados nos periódicos, sobretudo em Oitocentos[98], serão uma realidade em outros pontos da Europa ao longo da Época Moderna[99].

Naturalmente que a produção de artigos de beleza na Época Moderna, tal como a dos medicamentos, era devida à manipulação. Logo, era sobretudo uma produção doméstica e sempre artesanal. Mesmo assim, os anúncios nos jornais tiveram tendência a crescer. Procuravam divulgar e levar à aquisição de pós e líquidos para apresentar dentes brancos[100] e diversos preparados para a higiene, rejuvenescimento e vitalização do corpo, tais como sabonetes, produtos para por fim à calvície, aos cabelos brancos, às rugas, às sardas e às manchas da pele e até aos pelos e aos calos[101]. A lenta valorização do banho começou a marcar

---

Toscana en España e Portugal (1668-1669)", *A Viaxe a Compostela de Cosme III de Médicis,* Santiago de Compostela, Museu Diocesano, 2005, pp. 295-296.

93 Cristóvão Rodrigues de Oliveira, *Lisboa em 1551. Sumário em que brevemente se contêm algumas coisas assim Eclesiásticas como Seculares que há na Cidade de Lisboa (1551),* Lisboa, Livros Horizonte, 1987, p. 100.

94 João Brandão (de Buarcos), *Grandeza e Abastança de Lisboa em 1552,* organização e notas de José da Felicidade Alves, Lisboa, Livros Horizonte, 1990, p. 196.

95 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fols 101, 131-134.

96 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 102.

97 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 101.

98 Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "A Higiene", *Portugal e a Instauração do Liberalismo,* coordenação de A. H. de Oliveira Marques, (= *Nova História de Portugal,* direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol 9), Lisboa, Presença, 2002, pp. 529-531.

99 Sobre os receituários de beleza, cf. María de los Ángels Pérez Samper, "Los Recetarios de Mujeres y para Mujeres. Sobre la Conservación y Transmisión de los Saberes Domésticos en la Época Moderna", *Cuadernos de Historia Moderna,* vol. 19, Madrid, 1997, pp. 122-123.

100 Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Medicina Popular *versus* Medicina Erudita no Portugal de D. João V", *Assistência, Saúde Pública e Prática Médica em Portugal séculos XV-XIX,* Lisboa, Universitária Editora, 2001, pp. 115-117.

101 Cf. a situação para a primeira metade do século XIX, in Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Princípios Higienistas e Saúde Pública no Final do Antigo Regime", *Assistência, Saúde Pública e Prática Médica em Portugal séculos XV-XIX,* Lisboa, Universitária Editora, 2001, pp. 136-138. Para a segunda metade do século XIX e início do século XX, cf. Ana Leonor Pereira, João Rui Pita, "Liturgia Higienista no século XIX.

presença substituindo paulatinamente a "limpeza a seco" e as abluções parciais ou simplesmente a mudança de roupa.

Um dos primeiros textos portugueses a apresentar receitas de cosméticos é o de Francisco Borges Henriques, analisemos o seu conteúdo. No que se refere às receitas de produtos de higiene e beleza, sabemos que as mesmas ocupam 5% do total da obra. Nelas contam-se perfumes (líquidos e em pastilhas), pomadas para a cara e para os cabelos e ainda preparados para fazer crescer, escurecer e alourar o cabelo, a par de mistelas para eliminar verrugas e limpar os dentes. De notar que uma destas receitas, a de pastilhas de perfume, era proveniente das freiras do convento de Santa Clara, de Lisboa[102].

A preparação caseira dos produtos de beleza para uso individual foi o patamar mais elementar da produção de cosméticos. No manuscrito que estudámos, recorria-se a produtos diversos como especiarias (cravo do Pará e da Índia, canela, cardamomo, noz moscada) a par de outros elementos aromáticos (alfazema, algália, água de flores, âmbar, benjoim, estoraque, polvilhos) para confecionar perfumes através de cozeduras, pisoamentos e destilações. No que se refere à composição dos cremes para o rosto, manipulava-se gordura animal (porco), açúcar, figos, cebolas, raízes de malvas e flor de alecrim ou uvas, ovos, vinho, açúcar e solimão, de entre outros. Tornar os cabelos mais claros implicava a mistura de vinho branco e cascas de ruibarbo. Esconder os cabelos brancos incluía a mistura de água-forte, prata e água rosada ou cascas de noz verde e ovos de corvo fêmea. Fazer crescer o cabelo poderia ser conseguido através da utilização de um preparado em cuja composição entrava vinagre, clara de ovo, bolo arménico e casca de romã. Em alternativa, mel, folhas de carvalho, alvaiade e caroços de tâmaras. Lutar contra a queda do cabelo poderia ser ainda mais penoso. A receita contemplava casca de raiz de ulmo, lixo de pombas, urina de cabras, raízes de malva e canela ou, em alternativa, azeite em que previamente se tinham fritado moreias. Alisar o cabelo implicava, igualmente, alguma dificuldade uma vez que se sugeria fritar um lagarto vivo em azeite. Recomendava-se que a operação se fizesse na rua por causa do mau cheiro. Não menos

Pistas para um Estudo", *Revista de História das Ideias,* vol. 15, Coimbra, 1993, pp. 437-559; Idem, "La Publicite Pharmaceutique, Médicale et Cosmétique dans la Revue *A Ilustração* (Paris, 1884-1892), *Revue d'Histoire de la Pharmacie,* tomo 43, n.º 309, Paris, 1996, pp. 159-168; *Idem*, "Publicidade a Cosméticos (séculos XIX-XX)", *Munda,* n.º 35, Coimbra, 1998, pp. 29-40.

102 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 60. De notar que, em vários momentos o mundo conventual feminino teve problemas com os abusos, nomeadamente com o uso de cosméticos. Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Vaidades nos Conventos Femininos ou das Dificuldades em deixar a Vida Mundana (séculos XVII-XVIII)", *Revista de História da Sociedade e da Cultura,* vol. 10, tomo 1, Coimbra, 2010, pp. 305-322; Idem, "Enfermement et Résistance: Les Religieuses Portugaises et la Transgression au XVIIIe siècle", *Colloque International Rapports Hommes /Femmes dans l'Europe Moderne: Figures et Paradoxes de l'Enfermenent* [on-line], disponível em <http://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00841141>.

dramáticas eram as mistelas contra as verrugas: urina de cão ou sabugo verde e caracol vivo esmagado.

4. Finalmente, algumas referências às mezinhas. Como se sabe, a manipulação de produtos variados, sob prescrição médica cabia aos boticários, independentemente de se confecionarem preparados por particulares. Algumas boticas apresentavam também especialidades supostamente da sua própria criação. Em alguns casos, encontraram-se boticas conventuais que abasteciam quer as comunidades religiosas quer as populações leigas. Por exemplo, na do mosteiro de São Vicente de Fora, em Lisboa, as manipulações ali efetuadas eram utilizadas quer na casa quer em qualquer outro mosteiro da mesma Ordem quer ainda por parte da população da capital. Entre as especialidades, destaquem-se as pedras cordeais, a teriaga brasília e, sobretudo, a panaceia mercurial. Esta última era distribuída acompanhada por um regimento onde se explicava em que casos deveria ser tomada e quais as doses recomendadas.

Os saberes com vista à manipulação das substâncias eram compilados nas chamadas farmacopeias, inicialmente estrangeiras, depois também produzidas em Portugal. Na botica de São Vicente de Fora, destacou-se um monge boticário, D. Caetano de Santo Antão que, antes de ingressar na casa de Lisboa, professou em Coimbra, tendo aí publicado a *Pharmacopeia Lusitana* (1704). Trata-se da primeira farmacopeia redigida por um português, na língua nacional e editada em Portugal. A obra conheceu outras edições em Lisboa: 1711, 1725 e 1754 (póstuma). Da primeira edição para a segunda deram-se importantes alterações, nomeadamente a introdução da farmácia química, por influência das leituras das obras dos franceses Nicolás Lémery (1645-1715) e Moyse Charras (1619-1698). A obra foi dedicada ao conde de Redondo, D. Tomé de Sousa Coutinho, um entusiasta dos medicamentos químicos[103].

Paralelamente aos estes textos oficiais, havia outros de uso das comunidades religiosas e de particulares. O manuscrito em estudo é exemplo disso mesmo. Ou seja, nele se compilaram 230 mezinhas, as quais representaram 35% das receitas do livro de Francisco

103 Pedro Sousa Dias, Rui Pita, "A Botica de S. Vicente e a Farmácia nos Mosteiros e Conventos da Lisboa Setecentista", *A Botica de São Vicente de Fora,* Lisboa, Associação Nacional de Farmácias, 1994, pp. 23-25; Rui Pita, PITA, João Rui, *Farmácia, Medicina e Saúde Pública em Portugal (1772-1836),* Coimbra, Minerva, 1996, pp. 169-172; Idem, *Farmácia, Medicina e Saúde Pública em Portugal (1772-1836)*, Coimbra, Minerva Editora, 1996, pp. 160-161; José Pedro de Sousa Dias, *Droguistas, Boticários e Segredistas. Ciência e Sociedade na Produção de Medicamentos na Lisboa de Setecentos,* Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, Fundação para a Ciência e Tecnologia, 2007, pp. 90-97; João Rui Pita, Ana Leonor Pereira, "Botica, Farmacopeia Conventual e Farmácia. A *Pharmacopeia Lusitana* de D. Caetano de Santo António (1704)", *Mosteiro e Saúde. Cerca, Botica e Enfermaria. Actas do III Encontro Cultural de São Cristóvão de Lafões*, São Cristóvão de Lafões, [s.n.], 2008, pp. 101-107.

Borges Henriques. Estas receitas visaram abranger um leque muito vasto de problemas de saúde que seria fastidioso enunciar. De qualquer modo, registem-se, a título de exemplos, as que procuraram resolver problemas de asma, azia, catarro, cólicas, dores de cabeça, dores de dentes, febres, flatos, obstruções, quebraduras, quedas, sarna, tosses, etc., a par de duas outras mais ousadas, intituladas "remedio pera que as mulheres que cazarem parecão Domzellas" e "remedio pera os Cazados terem Filhos"[104].

> Por tão inesperado, merece ser transcrito o "remedio pera as mulheres que cazarem parecão Domzellas", o qual não se pode desligar da importância dada às aparências e à necessidade de proteger a honra feminina, que passava pela capacidade de escamotear uma sexualidade activa[105]: "Despoes de pacar a sua ocasião sete ou oito dias antes de se cazar tomara vinho branco em o qual cozerão Sinza de Vides cascas de ouos noses de sipreste murta e Cascas de romãa azeda e ainda que falte algũa cousa destas se deite mais quantidade das outras e despoes se coe despoes de bem feruido lauarão muito bem a boca do utero e despoes a emchugem e terão hũa esponja que haja estado no mesmo vinho quando o feruerem e espremida a empaparão em sangue de galinha pera que a matarão ao mesmo tempo em que se quizer fazer ou frango ou Pombos ou Cabrito e a meterão the pela manhã na parte e quantas mais vezes se fizer produzirão major effeito pedindo a Deos seja pera maior gloria e honra sua este remedio tras D. João de La torre y Bacharel no seu Compendio de Medicina empresso em Madrid no anno de 1705"[106].

Estamos perante receitas preparadas com produtos naturais, bem típicas desta época[107]. Nelas encontram-se folhas diversas, designadamente de agriões, almeirão, bisnaga (também conhecida por paliteira), erva barbosa, borragens, escorcioneira, ortigas e poejos, a par de açúcar, almácega (uma resina oleosa da arvore homónima da Amazónia), café, especiarias (pimenta), farelo de trigo, frutos (passas de uva, romãs), leite de vaca, língua de vaca, mel, ovos, pão, unto e produtos diversos como óleo rosado, pés de perdizes, sândalo vermelho, sangue-de-drago, sementes de bisnaga, sementes de funcho, sumo de rosas de Alexandria, urina de menino e vinho. Em alguns casos, o compilador teve o cuidado de explicar quem tinha sido o autor de tais preparados ou quem os tinha aplicado. Assim,

104 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 146.

105 Sobre a questão da honra feminina na Época Moderna, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *A Bigamia em Portugal na Época Moderna. Sentir mal do Sacramento do Matrimónio?* Lisboa, Hugin, 2003 e a bibliografia aí citada.

106 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 146.

107 Sobre a publicitação deste tipo de tratamentos no século XVIII, cf. Eugénio dos Santos, "O Homem Português perante a Doença no século XVIII: Atitudes e Receituário", *Revista da Faculdade de Letras. História,* 2.ª série, vol. 1, Porto, 1984, pp. 187-201; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Medicina Popular *versus* Medicina Erudita […]", pp. 93-125.

aparecem, por exemplo, os nomes dos médicos portugueses e espanhóis Diogo Nunes Ribeiro[108], João de La Torre[109], João Palasos[110], Manuel de Andrade[111] e João Dinis Bitacallo[112].

As mezinhas eram para aplicação tópica e para ingestão, de acordo com as patologias. Tal como em relação às receitas culinárias e às de cosmética, estes preparados – pelo menos alguns – foram experimentados por Francisco Borges Henriques que não escamoteou a sua opinião. Por exemplo, em relação a certa mistela destinada à cura da sarna, escreveu "remedio infalliuel para a sarna e experimentado"[113]. Refira-se ainda que nestas receitas temos desde indicações concretas relativas às quantidades, como tantas onças, passando por "uma mão cheia de" ou algumas folhas, uns talos, etc.

5. Esbocemos um balanço do contributo do receituário manuscrito de Francisco Borges Henriques. As receitas compiladas por este seguidor das artes culinárias mas também das mezinhas, da cosmética e de tantos outros assuntos de interesse doméstico revelam uma figura interessada e interessante. Trata-se, certamente de um homem ligada a alguma casa de um nobre ou de um eclesiástico, talvez à de Bento de Beja de Noronha, que, claramente, assumiu responsabilidades consideráveis ao nível da prática alimentar e da economia doméstica durante a primeira metade do século XVIII.

As enormes preocupações com a conservação de todos os tipos de alimentos perpassam por toda a obra mas não são particularmente originais. Já a presença de alguns produtos provenientes da América não deixaram de fazer parte do receituário, tais como a batata, o cacau, o pimentão, o pepino e o tomate, o que constituiu um contributo interessante e, em alguns casos, muito original[114]. Recordemos que Francisco Borges Henriques se revelou um precursor notável ao recomendar e compilar diversas receitas de tomate, ao incluir outras de sardinhas e de diversos doces de abóbora, escorcioneira, melão e melancia, a par dos mais tradicionais de marmelo, maçãs, peras e pêssegos. Introduziu o pimentão no tempero de diversas carnes e o coco em diversas receitas de doces e explicou o modo de preparar

108 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 128.
109 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 146.
110 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 144.
111 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 161.
112 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 167.
113 Lisboa, B.N.P., Cod. 7376, fol. 103.
114 Sobre estas plantas, cf. José María López Piñero, María Luz López Terrada, *La Influencia Española en la Introducción en Europa de las Plantas Americanas (1493-1623),* Valencia, Institut de Estudios Documentales e Historicos sobre la Ciencia, Universitat de València, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1997; María de los Angeles Pérez Samper, "La Integración de los Produtos Americanos nos Sistemas Alimentarios Mediterráneos", *La Mediterrània, Àrea de Convergencia de Sistemas Alimentaris (segles V-XVIII). XIV Jornades d' Estudis Històrics Locals,* coordenação de Maria Barcelò Crespí e Antoni Riera Melis, Palma, Institut d' Estudis Històrics Baleàrics, 1996, pp. 89-148.

chocolate e café, de forma desenvolvida, sem esquecer os fins terapêuticos do café, especialmente quando misturado com leite. Se bem que não tenha indicado nenhuma receita "à portuguesa", deu a conhecer diversas de doces populares conhecidos até ao presente e ausentes das primeiras obras impressas, como por exemplo as de alcomonias, cavacas, diversas receitas de pão-de-ló e sericaia e indicou, primeiro do que qualquer outro autor, receitas de diversas zonas do país, incluindo receitas conventuais, além de pela primeira vez ter feito a destrinça entre receitas "à moda de" e receitas genuinamente de determinado espaço. Estes aspetos só voltarão a estar presentes nos receituários impressos da segunda metade do século XIX.

Francisco Borges Henriques compilou e experimentou um receituário elaborado mas, simultaneamente, talvez mais próximo do quotidiano de abastados não nobres do que os de Domingos Rodrigues e Lucas Rigaud. Queremos com isto afirmar que a inclusão de certos produtos, tais como o tomate, o pimentão e as sardinhas estavam mais ligados aos consumos populares do que aos aristocratas. Contudo, no caso da batata não conseguiu ousar, apenas apresentou uma receita e de um doce. Por outro lado, há que chamar a atenção para um conhecimento com algum pormenor de certas realidades do Brasil, reveladas quer pela divulgação de oito receitas daquela colónia, duas das quais da Baía, quer pela utilização de certos produtos tais como o coco, o cacau do Maranhão e ainda o cravo do Pará e o do Maranhão.

No que se refere às preocupações de higiene e beleza, o receituário apresentado mostra-se ingénuo, para os padrões atuais, naturalmente. Mas, completamente de acordo com outros em voga em vários pontos da Europa. Ou seja, trata-se de um conjunto muito revelador das principais preocupações estéticas femininas e marginalmente masculinas, neste caso, em especial a tentativa de esconder os cabelos brancos[115], com recurso a produtos naturais e a procedimentos que constituem um misto entre mezinha e superstição. Mas o receituário revela ainda uma realidade interessante, as receitas dão conta dos mais relevantes problemas de estética, para os quais se pretendia obter solução, particularmente em relação aos cabelos, ao rosto, às mãos e o corpo em geral, numa hierarquia que é corroborada por outras fontes[116].

Finalmente, a botica. Eis que nos surge um compilador atento a leituras diversas e que junta mezinhas de proveniência eclética que não hesita em experimentar para, em seguida,

115 Não esqueçamos que os cabelos constituíram durante muito tempo uma das principais preocupações estéticas dos homens. Cf. Jean Claude Bologne, *Histoire de ka Coquetterie Masculine,* [Paris], Perrin, 2011, pp. 50-56, 105-112, *passim.*

116 Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, "Beleza e Sedução: à Volta dos Cosméticos", *Vivências no Feminino* […], pp. 147-180.

opinar sobre as mesmas. O manancial de produtos que entram nas manipulações e a quantidade de problemas a que pretendiam dar resposta é muitíssimo eloquente dos conhecimentos e das preocupações de Francisco Borges Henriques. Será, porventura a área menos original do seu "livro de segredos", mas, mesmo assim, não podemos deixar de a considerar significativa e alheia à farmácia química que se irá impor na segunda metade do século XVIII.

Em suma, estamos perante um receituário vasto, muito rico do ponto de vista culinário e com interesse para as áreas da saúde e da higiene, que merece um tratamento exaustivo, enquadrado nas preocupações de bem gerir uma casa em vários domínios. Não esqueçamos que inclui também algumas preocupações do âmbito da etiqueta e do protocolo, num todo que se articula como um *puzzle,* apesar da muita desorganização na maneira como as matérias vão aparecendo.

O manuscrito apresentado, um livro de segredos, dadas as características enunciadas, apesar de aparentemente ser uma miscelânea de assuntos díspares não era assim entendido na época. Culinária, cosmética e farmacopeia eram três matérias que tinham como palco as cozinhas das casas, e que se produziam a partir das heranças de conhecimentos de alimentação e saúde antigos, elaborados e reelaborados de acordo com as práticas e a integração de novos produtos. A união culinária, cosmética e botica era então uma realidade, pelos produtos, pelas técnicas e pelos locais de produção utilizados, quase sempre os mesmos ou com variantes pouco acentuadas se esquecermos algumas excentricidades contidas em certas mezinhas.