

O fausto da comensalidade com o Pico no horizonte

Vasco Rosa

Os prazeres da mesa e a alimentação ocupam um assento cada vez maior na historiografia e na edição de livros, enquanto a comida entregue a domicílio cresce nos hábitos de novas gerações, que parecem dispostas a nunca aprender a cozinhar bem — o equivalente a deixar de escrever à mão na era da comunicação digital... Que estas linhas quase melancólicas não turvem a curiosidade por este ***O Faial à Volta da Mesa. Receitas culinárias em cadernos arroladas 1899-1930*** (Ponta Delgada: Letras Lavadas Edições, 409 pp, 18 €) que a museóloga e historiadora Carla Devesa Rodrigues recolheu e anotou exaustivamente para dar conta duma faceta da vida da elite residente na cidade da Horta nas primeiras décadas do século passado, quando no meio do oceano o Faial acolhia comunidades de americanos, britânicos, franceses, alemães e italianos por conta do abundante comércio e transporte transatlântico e da estação de cabo-telegrafia (a partir de 1893). Apesar do seu isolamento marítimo, a centralidade dos Açores nas rotas internacionais da navegação marítima e aérea do hemisfério norte (o primeiro hidroavião amarrou na baía do Faial em Maio de 1919) proporcionou aos seus naturais familiarizarem-se com produtos em trânsito entre Europa e América, permitindo, por exemplo, ao escritor Manuel Zerbone (1856-1905) ler diante do majestoso Pico um livro dum poeta francês poucos meses antes impresso em Paris (v. ***Crónicas Alegres 1884-1888***, Horta: Núcleo Cultural da Horta, 2025).

Então, por maioria de razões, dois receituários faialenses conservados desde então espelham — veremos quanto — esse «cosmopolitismo à mesa» na «mais vanguardista urbe dos Açores» segundo José Luís Neto (***A Cidade-Ilha dos Museus***, p. 161), antes da abrupta quebra de protagonismo planetário que afectou e afecta aquela ilha na ponta ocidental do grupo central dos Açores. Do Brasil vieram entre outros a cocada amarela, os quindins de láiá e o Pudim de Tapoica (provavelmente também o Pudim Amarra Marido da p. 174), da Alemanha e Áustria o bolo de Dresden, o creme bávaro de gengibre e o Gugelhupf, do Reino Unido a inspiração dum Christmas Pudding, além uma Chiffon Pie e um Ribbon Cake, há uns *gnocchi* à Genovesa, com pesto (pp. 201-2) e um pudim javanês, por vezes obrigando a adaptações para ingredientes que a terra ali dava ou que pelo mar chegavam. Inversamente, técnicas ainda lembradas das velhas práticas conventuais — e conventos, verdade seja dita, não faltaram nestas ilhas — aproveitaram ingredientes norte-americanos. Cereais processados como os *rice crispies*, manteiga de amendoim e frutas exóticas em calda ou conserva começaram a fazer parte da dieta local, a araruta, um amido dos trópicos, veio com a pastelaria anglófona. Algumas receitas surgem em língua inglesa ou francesa, noutros casos há corruptelas (pão caches por *pannequets*, p. 381).

O segundo caderno manuscrito de Rosalina Goulart de Medeiros (99 fls., nas pp. 225-86) é todo dedicado a «receitas americanas». Coquetéis foram ensaiados, por exemplo o talvez intragável embora famoso Gin Fizz, com ovo e leite batidos no fim. Uma salada em camadas, levando ovos bem cozidos, cebolinho, rabanetes e azeitonas pretas, era «vestida» com um molho industrialmente processado, muito popular nos Estados Unidos. Bolinhos eram confeccionados com barras do famoso chocolate norte-americano Butterfinger, de que recebiam o nome. Há também um *soufflé* à la Rothschild, feito com *kirsch*, cereja, ananás e angélica, e para dar todo o ar do tempo, faziam-se também pequenos bolos quadrados com amêndoas e nozes moídas, ditos Soviets, quiçá duros de roer (pp. 237-38)... Numa receita de peixe com batatas cozidas esmagadas, com alcaparras e cogumelos, o molho é o francês Mornay, com queijo ralado e gemas de ovo. Num bolo inglês de fruta, encontramos ameixas de Elvas, noutro, um bolo de casamento, passas de Málaga — o que supõe abastecimento continental —, nuns pastéis glaçados juntam-se amêndoas a torrões de açúcar de Pernambuco, para dizer o melhor mascavado, um bolo chinês exige um cálice de vinho do Porto. O pudim Rainha Vitória, com palitos de La Reine esmagados, era servido com cobertura de molho de damascos ou alperces. Melaço de cana, gengibre e especiarias (não referidas) eram a base duns «bolinhos macios», e o ruibardo deu nome a um pastel.

A autora refere-se a estes receituários como «uma viagem gastronómica secular», para quem se disponha a levar por diante aquilo a que chama, de forma deveras peculiar, «arqueologia experimental» (p. 27). Não diria tanto. Os pratos salgados, sopas, bebidas e licores e afins (141) são em muito menor número que a doçaria, os bolos e as sobremesas (746, ou dominadores 83 por cento), que recebem «forte inspiração conventual» (p. 25), o que em nada os singularizam, e há que reparar-se na ausência absoluta de pratos de caça, que certamente existiriam — como o citado Zerbone, ele próprio um caçador, narra nas suas crónicas contemporâneas — no Faial e no Pico, para as famílias ricas da Horta onde se deslocavam em largas temporadas. Os peixes, por incrível que pareça por razões óbvias, resumem-se à pescada e ao bacalhau ou são indistintamente considerados («um peixe fresco» numa receita de filetes na p. 111, «a cabeça do peixe com todos os ossos» para uma sopa, ou «um recheio de peixe» para um pastelão, etc.). Em contrapartida, há abundante receituário aproveitando a excelente laranja da ilha, e à época ilustre produto de exportação, rivalizando com a de São Miguel.

Mas dessa contextualização histórica e geográfica dos hábitos alimentares não trata Clara Devesa Rodrigues, que também não cuidou de saber quem eram e que posição social tinham as autoras destes livros manuscritos de receitas. Dispensando-se do «estudo aprofundado destas riquíssimas fontes documentais» (p. 27), igualmente relevante, concentrou-se no abundantíssimo aparato de notas (1817!) que ajudam o leitor comum a interpretar o texto, dando-lhe ainda informações sobre os produtos estrangeiros aplicados. Não estamos, certamente, no patamar dos trabalhos de Ana Marques Pereira, nem em linha com o procedimento editorial de receituários de família, como vimos em ***Receitas Particulares e Curiosas. Manuscritos do século XIX da família Coelho Villasboas***, mas o livro da Letras Lavadas — que podia ter tido uma paginação mais «apurada», para usar termo gastronómico — vem seguramente lançar atenção sobre a eventualidade de existirem outros testemunhos de época no arquipélago, estimulando a sua partilha futura. Brindemos a isso — com um licor de tangerina (p. 154).



Inicialmente publicado no «Observador», a 25 de Outubro de 2026.