

Uma pitada de sal da Metrópole, um punhado de açúcar da Colônia: práticas agrídoces no Tratado da Cozinha portuguesa da Infanta D. Maria de Portugal (século XVI)

Ricardo Antonio Esteves dos Santos (PIBIC/CNPq/FA/UEM), Christian Fausto Moraes dos Santos (Orientador). E-mail: cfmsantos@uem.br.

Universidade Estadual de Maringá, Centro de Ciências Humanas, Maringá, PR.

7.05.00.00-2 História; 7.05.06.00-0 História das Ciências

Palavras-chave: Hibridização cultural; História da alimentação; Identidade aristocrática.

RESUMO

Este estudo analisa as práticas culinárias agrídoces registradas no manuscrito da Infanta D. Maria de Portugal (século XVI), buscando compreender sua relevância para a constituição da identidade gastronômica portuguesa e para estratégias empíricas de conservação alimentar em contextos aristocráticos e coloniais. Adota-se abordagem multidisciplinar, combinando análise documental, comparação interdisciplinar e diálogo com fundamentos contemporâneos da química e da microbiologia dos alimentos. Foram examinados ingredientes e procedimentos, com destaque para o uso conjugado de açúcar, ácidos e especiarias, evidenciando saberes práticos da elite metropolitana e sua adaptação às condições da América portuguesa. Os resultados indicam que as técnicas agrídoces sintetizam influências árabes, mediterrâneas e atlânticas, contribuindo para a adaptação colonial e para processos de hibridização cultural luso-brasileira. O estudo sustenta a persistência dessas práticas como elementos identitários que alcançam a gastronomia contemporânea e dialogam com debates atuais sobre sustentabilidade alimentar.

INTRODUÇÃO

Práticas agrídoces, que articulam sabores doces e ácidos, desempenharam papel central na identidade gastronômica portuguesa do século XVI. Estavam presentes tanto no cotidiano aristocrático quanto na culinária de adequação colonial e refletiam aprendizagem técnica, simbolismo social e respostas ao contexto político-econômico da expansão marítima lusitana.

O manuscrito da Infanta D. Maria, principal fonte desta pesquisa, revela repertório marcado por receitas destinadas simultaneamente ao consumo e à conservação, documentando vivências da corte de D. Manuel I e D. João III. Partimos da análise dessas receitas e das influências mediterrâneas, árabes e atlânticas na formação de saberes culinários.

O objetivo é investigar as práticas agrídoces do manuscrito como fenômeno cultural central na composição da identidade alimentar da elite portuguesa quinhentista e seus desdobramentos no espaço colonial. Com metodologia interdisciplinar, a pesquisa articula história da alimentação, antropologia alimentar e ciência dos alimentos, delimitando-se ao repertório técnico do código e ao seu impacto na transferência cultural entre Metrópole e Colônia. O aporte teórico baseia-se em autores como Massimo Montanari e Sidney Mintz, com ênfase nas relações entre práticas alimentares, distinção social e hibridização.

MATERIAIS E MÉTODOS

A investigação fundamenta-se na análise documental das receitas agrídoces do manuscrito da Infanta, utilizando a edição crítica de Manuppella como fonte primária, complementada por revisão bibliográfica seletiva e comparação com manuscritos catalães, italianos e castelhanos, bem como literatura em história da alimentação, antropologia e ciência dos alimentos.

Foram sistematizados dados sobre ingredientes, técnicas, métodos de cocção e contextos históricos, com atenção à função de conservação e à distinção social das práticas analisadas. A abordagem valorizou a interlocução entre conhecimento empírico tradicional e fundamentos científicos contemporâneos, evidenciando como princípios de química e microbiologia alimentares ajudam a explicar a eficácia das receitas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O manuscrito evidencia a predominância de quatro grupos de preparações agrídoces:

- Conservas de frutas: marmeladas, cidras e compotas em calda acidulada.
- Carnes com molhos agrídoces: caça e aves com açúcar, vinagre e especiarias.

- Vegetais em conserva: legumes em vinagre aromatizado, integrando técnicas mediterrâneas e especiarias asiáticas.
- Doces e confeitaria: alféloas, almojávenas, manjar branco — muitas de tradição árabe adaptadas ao gosto local.

A herança árabe manifesta-se no uso decisivo do açúcar, não apenas como adoçante, mas como conservante e agente de estruturação, associado a técnicas de equilíbrio entre doce e ácido. O intercâmbio mediterrâneo aparece no emprego de vinagre e azeite; a inovação atlântica decorre do acesso ao açúcar insular e às especiarias orientais, além da incorporação de frutas nativas americanas no processo colonial.

No espaço colonial luso-americano, as práticas agrídoces tornaram-se solução vital de conservação em clima tropical, favorecendo a incorporação de frutas como goiaba e caju. A abundância de açúcar no Brasil impulsionou reconfigurações e difusão de gêneros como marmeladas, goiabadas e compotas, em diálogo com técnicas indígenas de preservação. Na corte, preparos com açúcar e especiarias funcionavam como marcadores de distinção; o acesso a ingredientes exóticos e o domínio técnico constituíam códigos culturais que diferenciavam aristocracia e populares. Na Colônia, essas práticas operaram como mecanismos de continuidade e mediação identitária, aproximando Metrópole e Colônia e sedimentando tradições duradouras.

O uso sistemático de açúcar e mel (conservação/sabor), vinagre (acidificação), limão (acidez/aroma) e especiarias orientais (aroma e potenciais efeitos antimicrobianos) evidencia a circulação global promovida pelo império português e a consequente síntese cultural. A sabedoria empírica presente nas receitas antecipa, em termos práticos, princípios hoje descritos pela química e pela microbiologia dos alimentos (atividade de água, pressão osmótica, pH). Evidências contemporâneas reconhecem propriedades antimicrobianas em especiarias como canela e gengibre, o que ajuda a explicar a eficácia histórica de certas combinações.

Em suma, as práticas agrídoces descritas no manuscrito resultam da convergência entre heranças árabes medievais e inovações ligadas ao circuito atlântico do açúcar e das especiarias. Detalha-se, assim, a composição de preparações cortesãs e seus efeitos identitários; sua transferência para a América portuguesa gerou adaptações significativas, com frutas tropicais e saberes indígenas enriquecendo a tradição metropolitana. Esses processos fortaleceram vínculos entre Metrópole e Colônia e contribuíram para formas originais de hibridização que

seguem estruturando a culinária luso-brasileira. Achados da química e da microbiologia atuais corroboram a eficácia de métodos agri-doces de conservação, valorizando o saber tradicional diante de desafios contemporâneos de sustentabilidade.

CONCLUSÕES

Conclui-se que as práticas agri-doces do manuscrito da Infanta constituem patrimônio técnico e cultural de alto valor, responsáveis por estabelecer padrões gastronômicos aristocráticos e por impulsionar a transferência e a adaptação de saberes culinários para o Brasil colonial. A análise interdisciplinar confirma a pertinência histórica dessas técnicas e sua permanência como elementos fundamentais na construção da identidade luso-atlântica, reforçando a importância de abordagens multidisciplinares para a valorização de culturas alimentares e de soluções tradicionais vinculadas à sustentabilidade.

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Universidade Estadual de Maringá, ao Programa PIBIC/CNPq-Fundação Araucária, ao Departamento de História, ao orientador Christian Fausto Moraes dos Santos e a coorientadora Nathalia Moro pelo apoio institucional e acadêmico à pesquisa. Reconhece-se também a colaboração dos pesquisadores da área de história das ciências e da alimentação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAGA, Isabel Drumond. **A alimentação em Portugal na Idade Moderna**: cortes, conventos e mesas burguesas. Lisboa: Colibri, 2010.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global, 2011.

MANUPPELLA, Giacinto (ed.). **Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal**, 1565. Lisboa: Imprensa Nacional, 1987.

MINTZ, Sidney Wilfred. Sweetness and Power: **The Place of Sugar in Modern History**. New York: Penguin Books, 1985.

34º Encontro Anual de Iniciação Científica
14º Encontro Anual de Iniciação Científica Júnior



12 e 13 de novembro de 2025

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

SOUSA, A. I. O. de et al. **Conservação de frutas através da utilização do açúcar**. Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 4, n. 1, p. 15--18, 2014.