

# Gastronomia (qu

Todos os anos são lançados muitos livros de receitas. Mas há cada vez mais outro tipo de obras que abordam a gastronomia e a alimentação de maneiras muito diferentes. Escolhemos dez publicados este ano

## Livros

Alexandra Prado Coelho

### O Livro de Cozinha de Apício

Foi o primeiro livro a ser editado na colecção Artes de Mesa da Relógio D'Água e tem como autora da introdução, tradução e comentários a investigadora Inês de Ornellas e Castro. *O Livro de Cozinha de Apício - Um Breviário do Gosto Imperial (De re coquinaria, no título original, em latim)* é a reedição de uma obra fundamental para se compreender a história da alimentação: o único tratado de cozinha romano conhecido.

Na introdução, Inês de Ornellas e Castro começa por tentar identificar o autor. "Entre o final do período republicano e o início do século II, em pleno principado, encontramos referência a, pelo menos, três gastrófilos com o nome Apícius". E conclui que "pelo conjunto de testemunhos que possuímos, M. Gaius Apicius, nascido cerca de 25 a.C., tem mais probabilidades de ser o indivíduo a que se atribui o núcleo original do tratado".

Depois da introdução, que contextualiza a obra no seu tempo, temos os dez livros que compõem o *De re coquinaria (O Cozinheiro Aplicado, Picados, O Hortelão, Receitas Diversas, Legumes de Vagem, Aves, O Cozinheiro Perdulário, Quadrúpedes, Mar e O Pescador)*.

E as receitas, claro, nas quais descobrimos, por exemplo, a patina (um prato de consistência mole, cozinhado numa caçarola). Veja-se como os romanos faziam a "patina quotidiana": "Pise uma miolreira cozida em água com pimenta, cominhos e laser. Cozinhe em lume brando ou em banho-maria com liquamen [ou garum, molho feito à base de vísceras de peixe muito popular entre os romanos], vinho doce, leite e ovos." E assim entendemos como a cozinha se tem transformado ao longo dos tempos.

**O Livro de Cozinha de Apício - Um Breviário do Gosto Imperial**  
Inês de Ornellas e Castro  
Edição Relógio D'Água, 291 págs.  
Preço de capa: 17 euros

### Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa

Têm faltado obras de referência na literatura gastronómica portuguesa. Se excluirmos alguns livros históricos e o trabalho de Maria de Lourdes Modesto, são poucos os exemplos de obras que contribuem para fixar uma terminologia que permita que todos saibamos exactamente do que estamos a falar.

Curiosamente, com uma diferença de pouco tempo, foram publicados dois livros que pretendem precisamente colmatar essa falha. O primeiro a chegar às livrarias foi o *Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa*, do gastrónomo (e possuidor de uma impressionante biblioteca de gastronomia) Virgílio Nogueiro Gomes.

São 3700 entradas que vão da palavra "Aba" ("parte da carne de bovino, cortada da costela inferior") até "Zurrapa" ("qualificativo de baixa qualidade, tradicionalmente para vinho"). Este é um livro feito a pensar nos profissionais de cozinha, oferecendo-lhes um manual fácil de consultar de cada vez que surja uma dúvida - é, aliás, dedicado a "todas e todos os que diária e corajosamente enfrentam os tachos e os fogões".

Mas destina-se também ao público em geral porque não entra em detalhes técnicos e tem muitas curiosidades que interessam a qualquer amante da cozinha portuguesa que queira impressionar citando, por exemplo, 40 receitas diferentes de bacalhau ou os nomes dos diversos queijos DOP que existem em Portugal.

### Dicionário Prático da Cozinha Portuguesa

Virgílio Nogueiro Gomes  
Edição Marcador, 392pp, 14x21 cm  
Preço de capa: 18,50 euros

### Do Comer e do Falar... Vocabulário Gastronómico

O segundo livro de referência, que acaba de ser editado, intitula-se *Do Comer e do Falar... Vocabulário Gastronómico*, de Ana Marques Pereira,

médica e investigadora da história da alimentação (participou nos livros *Mesa Real e A Mesa dos Reis em Portugal* e é autora de *A Manteiga em Portugal e Licores de Portugal*), e Maria da Graça Pericão, especialista em história do livro.

Com ilustrações de Rosário Félix, *Do Comer e do Falar* faz parte da colecção Artes de Mesa da Relógio D'Água, dirigida por Inês de Ornellas e Castro. São 517 páginas de vocabulário gastronómico que inclui palavras de uso corrente, arcaísmos, regionalismos, estrangeirismos, termos técnicos, utensílios, etc., sem esquecer, como explica Inês Ornellas e Castro, "a herança do léxico árabe veiculado pela cozinha da comunidade mourisca", e, mais tarde, "a da alta cozinha francesa, patente desde logo no primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, dado à estampa em 1680."

Só uma curiosidade: enquanto o livro de Virgílio Gomes começa com a palavra "Aba", este começa com "À Americana" (nome dado a um processo de preparar crustáceos ou peixe). Mas ambos terminam com a palavra "Zurrapa".

### Do Comer e do Falar...

**Vocabulário Gastronómico**  
Ana Marques Pereira e Maria da Graça Pericão  
Ilustrações de Rosário Félix  
Edição Relógio D'Água, 517 págs.  
Preço de capa: 20 euros

### Um Jantar de Escritores

A Colares Editora, de Maria Rolim, é a editora que de forma mais consistente - e persistente - tem vindo a tratar o tema da gastronomia, reunindo hoje uma já longa colecção de títulos nesta área. Recentemente chegou às livrarias *Um Jantar de Escritores*, "textos e notas epicuristas" reunidos por José Viale Moutinho.

Escreve o autor nas "Primeiras Páginas contra a Hipocrisia", com que abre o livro: "Hoje não me peçam receitas, façam o favor de terem essa gentileza. É que eu nesta aventura sou absolutamente honorário." Declarando-se admirador de José



Quitério (crítico gastronómico do *Expresso*, já reformado), considera o "gastrónomo como raros o são", antes de, numa linguagem distante da que hoje é usada mas reveladora do prazer da escrita, nos transportar por referências literárias, da pescada cozida de Camilo Castelo Branco ao ananás de Almeida Garrett, passando pelo absinto de Eça de Queirós.

**Um Jantar de Escritores - Seleção de Textos e Notas Epicuristas**  
José Viale Moutinho  
Colares Editora, 157 págs.  
Preço de capa: 17 euros

### Os Últimos Heróis

Como é a vida dos "últimos heróis"? Eles são "os portugueses que arriscam a vida na pesca do bacalhau" e

que o fotógrafo açoriano Pepe Brix acompanhou numa viagem de três meses num dos últimos bacalhoeiros portugueses, *Joana Princesa*, nos mares da Terra Nova.

As imagens mostram a dureza do trabalho, os homens a puxarem redes com toneladas de peixe, enfrentando águas geladas, num ritmo muitas vezes "frenético e desgastante", para depois, no "ventre do arrastão", fazer a triagem e o processamento, antes de um merecido descanso com um jogo de cartas ou, já em terra, um rápido telefonema para casa.

As fotografias de Pepe Brix - um trabalho que o autor baptizou inicialmente como *Código Postal: A2053N*, a matrícula do *Joana Princesa* - foram publicadas na *National Geographic Portugal*. Tal como um outro portfólio sobre o mesmo tema feito por Alan Villiers em 1952 foi



# ase) sem receitas



publicado na edição internacional da revista.

Villiers partira, na Primavera de 1950, em direcção à Terra Nova e à Gronelândia, a bordo do *Argus*, acompanhando os pescadores portugueses “nas suas coloridas camisas de xadrez e botas altas de borracha” e algumas das suas imagens a preto e branco são também reproduzidas em *Os Últimos Heróis*, livro lançado com o apoio da empresa de comercialização de bacalhau Riberlvalves e cujas vendas revertem a favor da AMI – Assistência Médica Internacional.

#### Os Últimos Heróis

Pepe Brix  
Edição Matéria-Prima, 115 pág.  
Preço de capa: 25 euros

#### A Dieta Ideal

Este é um livro de receitas “familia-

res e saborosas” escolhidas por Francisco José Viegas, escritor, editor e antigo secretário de Estado da Cultura. “De verdade, só me interessa realmente pela cozinha de família”, escreve o autor na introdução. “Foram as nossas mães (falo de quem nasceu no limite dos anos cinquenta), as nossas avós, bisavós, tetravós, antepassadas de que nunca ouvimos o nome, que transmitiram – de geração para geração – os segredos, os truques e as armadilhas, as ilusões e as alegrias dessa coisa a que hoje se atribui um vago interesse arqueológico e antropológico: a cozinha de família”.

O livro divide-se em “Nem carne nem peixe” (onde figuram, por exemplo, as célebres batatas de Ramalho Ortigão), “A leveza das coisas” (umas sardinhas panadas, um frango à Brás ou umas almondegas simples), “As obsessões: o arroz”, e, por fim,

“As grandes euforias” (do cozido à portuguesa ao rancho em duas variantes).

Sendo um livro de F.J.V., não faria sentido ser apenas um somatório de receitas. Cada uma vem acompanhada por um texto que nos transporta para o universo familiar e de infância de onde vem esta “dieta ideal” – e é isso que aqui faz toda a diferença.

#### A Dieta Ideal – Receitas Familiares e Saborosas

Francisco José Viegas  
Edição Quetzal, 192 págs.  
Preço de capa: 18,80 euros

#### Algarve mediterrânico

Absolutamente incontestável para quem queira perceber a cozinha algarvia, este livro, excelente, é o resultado de três anos de trabalho de uma equipa composta por uma

investigadora da alimentação (Maria Manuel Valagão), um fotógrafo (Vasco Célio) e um *chef* (Bertílio Gomes). Os três descobriram-se unidos por um fascínio comum pelas formas de se comer no Algarve e o que elas nos dizem sobre a paisagem da qual nasce esta cozinha que não encontramos nos restaurantes mas sim nas casas particulares.

Apoiando-se em muitos testemunhos pacientemente recolhidos, Maria Manuel mostra um Algarve que cultiva, planta, colhe, transforma e cozinha o que a terra lhe dá, enquanto Bertílio Gomes reinventa esses sabores mostrando, numa série de receitas divididas pelas quatro estações, como eles podem tornar-se contemporâneos e viver de outras formas.

#### Algarve Mediterrânico – Tradição, Produtos e Cozinhas

Maria Manuel Valagão, Vasco Célio, Bertílio Gomes  
Edição Tinta da China, 319 págs.  
Preço de capa: 34,90

#### Cozinha Económica em Portugal

Em tempos de crise é interessante perceber como, ao longo da História, lidámos com situações semelhantes e como a nossa cozinha popular sempre foi uma “cozinha pobre”, mas que soube ultrapassar isso de formas engenhosas.

Armando Fernandes faz neste livro a história das Cozinhas Económicas em Portugal, a partir de uma muito completa investigação que passa pelas Misericórdias, as Sopas de Caridade ou dos Pobres e outras instituições que ao longo dos tempos e por todo o país deram de comer a quem precisava. A par deste trabalho de historiador, o autor faz também uma recolha de receitas que vão do aproveitamento do pão em caldos, migas e papas, às cascas de batata ou os cardos limados, passando por receitas cujo nome diz tudo como os grelos à pobre ou a feijoada à pobre.

#### Cozinha Económica em Portugal

Armando Fernandes  
Edição Associação Mutualista Montepio, 454 págs.  
Não está à venda

#### A Viagem do Salmão

Um *chef* e um escritor – Henrique Sá Pessoa e José Luís Peixoto – partem em busca do salmão. Passam pela Noruega, seguem para o Japão, e

enquanto o primeiro se inspira para criar novas receitas com o peixe cor-de-rosa, o segundo toma notas para o livro que há-se surgir e que nasceu de um desafio lançado pela Noruega – Conselho Norueguês de Pescas.

Com um óptimo trabalho gráfico, *A Viagem do Salmão* tem a vantagem de conciliar duas coisas: uma reportagem através do olhar do escritor, com toda a informação útil para ficarmos a conhecer a história deste peixe, e, por outro lado, muitas receitas, não só de Sá Pessoa mas também dos *chefs* convidados: Morten Hagen e Tony Martin na Noruega, e Daniel Rente, Miguel Laffan e Rui Paula em Portugal.

#### A Viagem do Salmão

Henrique Sá Pessoa e José Luís Peixoto, fotografias de Nicolas Lemonnier  
Edição Casa das Letras, 224 págs.  
Preço de capa: 22,90 euros

#### 100 Cocktails 100 Maneiras

É um livro de *cocktails*, mas é muito mais do que isso – tem belas fotos de Sérgio Rosário, belos textos de Mónica Franco e divertidas ilustrações de Vasco Branco. Mas, claro, o mais importante são os *cocktails* criados por Ljubomir Stanicic (*chef* do 100 Maneiras) e Jorge Camilo com Daniel Zamith.

Quando chegou a Portugal, fugido da guerra na Jugoslávia, Ljubomir aprendeu trabalho de construção antes de arranjar emprego no bar de um restaurante brasileiro. “Recentemente recordei essa fase da minha vida e cheguei a uma conclusão: aprendi mais de coquetelaria como trolha do que como *barman*. Criar um *cocktail* equilibrado tem mais de construção do que de copos enchidos à pazada.”

É essa arte de construir um edifício de sabor a partir de um espírito principal ao qual se juntam depois licores e sumos “que definem o rumo da bebida”, para finalizar com fruta, ervas e especiarias que Ljubomir demonstra neste livro, explorando o vinho, a aguardente, o gin, licores, rum, tequila, vodka, *whisky* e mais algumas coisas “fora da caixa”. E, como se trata de Ljubomir, tudo é possível.

#### 100 Cocktails 100 Maneiras – Portugal em Estado Líquido

Ljubomir Stanicic, Jorge Camilo, Mónica Franco, Nuno Faria  
Edição A Esfera dos Livros, 288 págs.  
Preço de capa: 35 euros