



GOMES, J. P.

O ofício de pasteleiro em Portugal entre os séculos XVI e XVIII

The pastry cook's craft in Portugal between the 16th and 18th century

João Pedro Gomes

Possui graduação em Arqueologia e História pela Universidade de Coimbra(2008) e mestrado em História da Arte, Património e Turismo Cultural pela Universidade de Coimbra(2011), Coimbra – Portugal. E-mail: jpdrags@gmail.com

Resumo

Documentado desde meados do século XV, o ofício de pasteleiro desde cedo se encontra associado ao contexto da cozinha régia, assumindo um cariz mais popular apenas em meados do século XVI. É nesta passagem para as ruas e, conseqüentemente, na sua constituição como ofício mecânico, que se procede sua regimentação e regulação da atividade pelas instituições municipais urbanas. Os seus sucessivos regimentos, produzidos entre meados do século XVI e meados do século XVIII, constituem-se, assim, como documentos de suma importância para o entendimento desta atividade de produção alimentar que, desde cedo, se revela socialmente distinta das demais congêneres. Organização hierárquica, examinação de novos oficiais, produtos produzidos e tabelamento de preços são alguns dos elementos presentes na sua regimentação e que permitem caracterizar esta atividade na sua generalidade bem como nas suas especificidades regionais.

Palavras-chave: história da alimentação. Pasteleiro. Regimentos. Ofícios mecânicos. Gastronomia portuguesa.

Abstract

Documented, at least, from middle 15th century, the pastry cook's craft was, at the beginning, associated to the royal kitchen and royal service, adopting an urban side by the middle of the 16th century and organized as a mechanic craft, with their own regiments and rules, issued over the middle 16th century and the middle 18th century. The study of this documents are of a major importance, allowing us to understand this food production craft, socially distinguished from the other food related crafts. Hierarchical order, examination processes, food produced and price charts are some of the elements, in the regiments, that allow a craft's wider characterization and local/regional specificities.

Keywords: food history. Pastry cook. Regiments. Mechanic crafts. Portuguese gastronomy.

Introdução: Os primeiros registros documentais do ofício de pasteleiro

A atividade de pasteleiros, isto é, de “um oficial que faz pastéis”¹, em território português está documentada, pelo menos, desde meados do século XV, intimamente ligada aos oficiais que serviam a Casa Real: Pêro de Coimbra, pasteleiro do rei D. Afonso V, apresenta-se a combate, nas fileiras do monarca, a 20 de Maio 1449, na Batalha da Alfarrobeira². Terminada a batalha e morto em campo o Infante D. Duarte, em 1450 o mesmo pasteleiro recebe, como recompensa pelo seu apoio, propriedades³. Do lado dos vencidos temos também conhecimento de dois pasteleiros: Diogo Nunes, pasteleiro do próprio Infante D. Pedro, que recebe carta de perdão de D. Afonso V em 1452 e Domingos Nunes, ex-pasteleiro do Infante, que vê os seus bens confiscados em 1449 em benefício de Fernão Ferreira, escudeiro do rei⁴. Será na corte deste mesmo rei que vamos encontrar as primeiras referências ao consumo de empadas, também estas feitas por pasteleiros, nomeadamente empadas de lampreias⁵.

No entanto, é só no século XVI que esta atividade ganha maior expressividade e presença na documentação, mantendo-se associada à esfera da cozinha real: em 1514, D. Manuel concede 1440 reis de vestimenta ao seu pasteleiro Lopo Gonçalves⁶ e mais 2000 reis de mercê⁷; em 1517 é a vez de João Rodrigues, “pasteleiro de sua casa” receber 1440 reis de vestimenta⁸; uma década de depois, a rainha D. Catarina, mulher de D. João III, concede uma mercê de 4000 reis a Diogo Gil, seu cozinheiro-mor, por ter servido de pasteleiro⁹, repetindo a oferta repete em 1529¹⁰ e 1530¹¹. Em 1550, dos oficiais da sua Casa, já fazia parte um pasteleiro a tempo inteiro, de nome Afonso Gil, agraciado entre 1550 e 1553 com várias mercês monetárias¹². Também D. João III tinha os seus pasteleiros pessoais, estando registados João Rodrigues e Cosme de Boica no rol de moradias da Casa Real¹³, ao juntamente com os demais oficiais de cozinha.

¹ Bluteau, 1720: 311.

² Moreno 1979: 572.

³ Moreno 1979: 597.

⁴ Moreno 1979: 601.

⁵ Santos 1983.

⁶ ANTT, PT/TT/CC/2/49/146.

⁷ ANTT, PT/TT/CC/2/51/72.

⁸ ANTT, PT/TT/CC/1/23/13.

⁹ ANTT PT/TT/CC/1/36/71.

¹⁰ ANTT PT/TT/CC/1/42/99.

¹¹ ANTT PT/TT/CC/1/45/14.

¹² ANTT PT/TT/CC/1/84/40, ANTT PT/TT/CC/1/86/108, ANTT PT/TT/CC/1/89/132.

¹³ Sousa 1748: 614-615.

No entanto, a presença destes oficiais era também uma realidade nas casas dos membros da família real bem como da alta nobreza portuguesa. São exemplos disso as mercês que o Cardeal-Infante D Afonso faz ao seu pasteleiro, Pedro Calado, em 1539¹⁴ e 1540;¹⁵ a presença de um pasteleiro no rol de moradias do infante D. Duarte, filho de D. Manuel, em 1540¹⁶ ou a dualidade de ofícios de Diogo Fernandes, cozinheiro e pasteleiro do Duque de Aveiro, inquirido pela Inquisição em 1567¹⁷.

Será apenas no ano de 1551 que encontraremos o ofício associado a um contexto externo à Casa Real, de cariz urbano/quotidiano: Cristóvão Rodrigues de Oliveira, na descrição que faz da cidade de Lisboa, indica existirem, dentro do grupo dos oficiais mecânicos da cidade, 13 pasteleiros e 26 obreeiros¹⁸ em atividade, evidenciando um ofício ainda de fraca expressão no quotidiano urbano lisiponense (note-se o contraste com as 782 padeiras registadas no mesmo documento¹⁹).

Coincidentemente, é nesta mesma cidade que se regista o primeiro regimento do ofício de pasteleiro e que desencadeará sucessivas revisões e duplicações em outros centros urbanos portugueses.

Através da análise destes documentos percebe-se uma atividade com uma crescente importância social ao longo dos séculos, com regras muito próprias e individualizada dos demais ofícios de produção e venda de géneros alimentares cozinhados, como procuramos atestar de seguida.

A regulamentação da actividade

Regimentos de Lisboa

Ainda que, como referimos acima, a atividade de pasteleiro esteja documentada, em Portugal, desde os inícios do século XV, apenas no ano de 1554 o ofício é dotado de um regimento que regulamenta os trâmites da atribuição de carta de oficial, bem como a produção

¹⁴ ANTT PT/TT/CC/1/63/98.

¹⁵ ANTT PT/TT/CC/1/66/66.

¹⁶ Sousa 1742: 616.

¹⁷ ANTT PT/TT/TSO-IL/028/13097.

¹⁸ Oliveira 1551: 43f. Obreeiros, no século XVIII, seriam “aqueles que vendem obrêas” (Bluteau 1720: 18) e obrêa seria “folha de massa muito delgada, que se faz entre dois ferros, e de ordinário serve para fechar cartas” (Bluteau 1720: 18). No entanto, no século XVI e XVII, estes estariam associados ao ofício de pasteleiro, como seus ajudantes, como adiante se demonstrará.

¹⁹ Oliveira 1551: 44f

e venda ao público²⁰. Este aparece na cidade de Lisboa e evidencia já uma prática estabelecida, cujo desenvolvimento obrigava ao estabelecimento de regras e controles profissionais. A própria nota introdutória do regimento assim o indica:

“como no ofício dos pasteleiros da dita cidade não havia ordem nem regimento por onde se pudessem reger como cumpria e era necessário para bem e desengano do povo por nos tempos passados haver muito poucos oficiais do dito ofício e vendo outro si como já agora ha aí na dita cidade muitos oficiais dele os quais à dita câmara vieram requerer que lhe dessem regimento por onde se pudessem reger como tem todos os outros ofícios mecânicos”²¹

O regulamento de 1554 instituía, assim, as bases legais do ofício de pasteleiro. Desses normativos faziam parte:

- a criação de um colégio de dois oficiais, eleitos entre todos os pasteleiros da cidade com loja aberta; a eleição dava-se em reunião do primeiro dia de Janeiro de cada ano:

- a esses dois oficiais eleitos cabia a função de examinadores e juizes desse ano²²; desta forma, todos os que quisessem abrir loja na cidade e seu termo teriam de ser examinados pelos examinadores eleitos.

- o exame passava pela produção pelos candidatos a pasteleiros e consequente avaliação pelos juizes dos seguintes produtos: um pastel de 5 réis, um pastel de 10 réis, um pastel de 20 réis, um pastel de 50 réis, empadas “em tempo de pescado”, um pastel real e um pastel de frangão ou pombinho²³.

Tendo apenas por base a informação contida neste regimento, consegue-se depreender que, mesmo antes da existência deste regimento, seria prática instituída entre os pasteleiros o tabelamento dos preços dos pastéis, como se faria corresponder a sua denominação ao preço que a cada “variedade” era atribuído, sendo plausível que o próprio tamanho servisse para os distinguir. Distinguiam-se, igualmente, pastéis e empadas. Do conteúdo pormenorizado do regimento em análise a respeito da exigência das “tipologias” de pastéis réis a confeccionar pelo examinado (os de frango ou os de pombinho) somos levados a deduzir que a cada um desses tipos corresponderia um método de produção distinto e que o exame só estava completo se o candidato produzisse de uma unidade específica de cada um deles.

Continuando a detalhar o conteúdo das “exigências” do regimento, é de notar que este vai mais longe e acrescenta a obrigatoriedade de conhecimentos prévios sobre condimentação

²⁰ Langhans 1943: 424-427.

²¹ Langhans 1943: 424.

²² Langhans 1943:424-425.

²³ Langhans 1943: 425.

e especiarias, referência que surge imediatamente a seguir à indicação das tipologias de pastéis e empadas a submeter ao examinador:

“Os quais examinadores além de verem os que novamente se querem examinar se sabem fazer os pastéis acima declarados também os examinarão de prática acerca dos adubos que hão-de levar os ditos pastéis de vaca e carneiro e porco asino e cervo²⁴ como no Verão porque cada tempo requerem seus adubos nos ditos pastéis diferentes uns dos outros.”²⁵.

Não deixa de espantar a exigência de conhecimentos galénico-hipocráticos²⁶ aos novos oficiais pasteleiros, ainda que estes pudessem ter uma origem empírica, de uma prática comum inter-geracional, onde a transmissão oral de um património dietético comum seria a via primordial de transferência de saberes, por isso, desprovidos de uma base científica: a associação entre a carne utilizada (vaca, carneiro, porco) e os adubos, isto é, os temperos, permitia o acerto das qualidades dos diferentes tipos de carne e a sua adequação às épocas do ano e estados de saúde dos clientes. Estes preceitos dietéticos, de origem grega e perpetuados até meados do século XVIII, têm sido registados na base de toda a prática alimentar/médica das classes mais elevadas da sociedade portuguesa medieval e moderna²⁷, não sendo, no entanto, comum a presença e aplicação explícita destes nos regimes alimentares das camadas menos privilegiadas, como aqui observamos, destacando a atividade pasteleira dos demais ofícios relacionados com a produção de alimentos e revestindo-se de características específicas.

Os examinadores, após examinarem “aqueles que idónios e suficientes acharem para saber fazer as sobre ditas coisas”, passariam a “carta de examinação” ao examinado, que a levaria até à Câmara, para proceder ao seu registo de oficial de pasteleiro no “Livro da Câmara” e validar a carta com selo. Ao examinado caberia ainda pagar uma taxa pelo seu exame: 300 réis para portugueses e 600 para estrangeiros²⁸, num claro favorecimento pela certificação e instalação de oficiais nacionais em detrimento de estrangeiros.

A atividade dos pasteleiros era fiscalizada periodicamente, segundo nos informa ainda o regimento. Mensalmente examinadores e juízes empreendiam vistorias, destinadas a passar visita a todas as lojas de pasteleiros e confirmar a correta produção de pastéis e empadas.

²⁴ A elevada semelhança entre o regimento de 1554 e o regimento de Guimarães de 1572 leva a crer que “porco asino e cervo como no Verão” corresponda a uma errada transcrição de “porco assi no inverno como no Verão” (Regimento de 1572 em Correia 1926: 222).

²⁵ Langhans 1943: 425.

²⁶ Vide Carmen 2013.

²⁷ Felismino 2013.

²⁸ Langhans 1942: 425.

Caso se verificasse alguma infração, o resultado da vistoria consistiria no confisco dos produtos “que entenderem nelas que são enganosas ao povo (...) e as trarão à Câmara para sobre isso se mandar fazer o que for Justiça”.²⁹ Os pasteleiros, à data destas visitas, deveriam cooperar totalmente com os fiscais, tanto assim era que estava prevista uma sanção pesada para os não colaborantes, a saber: “qualquer que revel for pagará dez cruzados do tronco onde jará dez dias sem remissão”³⁰.

Importa observar que um dos principais objectivos destas operações de fiscalização regulares às casas dos pasteleiros (e ao seu modo de produção) residia numa preocupação ainda hoje primordial entre os oficiais de inspecção alimentar: garantir a qualidade dos produtos vendidos. Desta preocupação nos apercebemos quando, no regimento, se aconselham os novos oficiais pasteleiros a que “usem dele [do ofício] muito limpamente desenganadamente”³¹, evitando fazer “pastéis de bodes nem de cabras nem de ovelha nem de porca nem de carne danada nem de outra nenhuma que se não costuma fazer comer”³². Tais infrações não deveriam ser raras, pois o regimento prevê três escalões de punição, agravando-se a cada reincidência: da primeira vez, o infrator pagaria 2.000 réis, da segunda 10 cruzados e dez dias no tronco e pela terceira vez a mesma quantia de multa e a proibição vitalícia de voltar a exercer a atividade³³.

Dentro dessa mesma linha de salvaguarda da qualidade do produto comercializado, estava ainda prevista a proibição da venda de pastéis “de um dia para o outro”³⁴ bem como a venda ambulante pela cidade³⁵, ambas sob pena de pagamento de multa de 1.000 réis, distribuída, pela metade, entre o denunciante e a cidade, num explícito incentivo à fiscalização quotidiana, por parte dos clientes, da qualidade dos produtos servidos, que beneficiariam monetariamente com a acusação

Como por regra sucede, as regulamentações criam-se, mas não se evitam as infracções. Embora tenham o seu sentido próprio de atestarem a existência de um estado com políticas económicas e sociais reguladoras, estes normativos não puseram termo (aliás como quase sempre tem sucedido ao longo da história dos estados normativos) à prática de desvios às leis criadas. Consideremos como essa também foi a realidade vivida para o ofício e época a que nos reportamos.

²⁹ Langhans 1942: 426.

³⁰ Langhans 1942: 426.

³¹ Langhans 1942: 426.

³² Langhans 1942: 426.

³³ Langhans 1942: 426.

³⁴ Langhans 1942: 426.

³⁵ Langhans 1942: 426.

A literatura contemporânea a este regimento legou-nos um claro e expressivo exemplo dos abusos e infrações dos pasteleiros bem como das astutas técnicas para disfarçar pastéis feitos com carne de menor qualidade e retrasados. No “Auto das Padeiras”³⁶, de autor anónimo, o diabo Calcamar expõe a falta de seriedade dos pasteleiros da seguinte forma:

“São cousas de infieis
as que fazem os pasteleiros
que por adquirirem dinheiro
vendem bode por carneiro.

Por que a gente mais se engode
lhe deitam muita pimenta
cousa com que a sede acode
e assim vos vendem o bode
carne má e fedorenta.

Se lhe dais a carne crua
tutanos de vaca grossa
então tomam-vos a vossa
e dão-vos a ruim sua
que nam há quem vê-la possa.

Assim enganam os coitados
por tantos modos e vias
com os seus pastéis salgados
e vendem-nos requentados
cozidos de quatro dias.

Tornam-nos a açafroar
e depois com fala meiga
por melhor os enganar
deitam-lhe em cima manteiga
de porca mui singular.

Outros lhe deitam toicinho
do qual não compra ninguém
eu os conheço mui bem
que com pastéis vendem vinho

³⁶ Obra cronologicamente situada no século XVI, conhecida através de uma impressão de 1636 (Lencastre 1982).

a preço mais de vintém.”³⁷

Conforme depreendemos da leitura destes versos, o uso desmesurado de especiarias e sal para disfarçar a má qualidade dos produtos utilizados, claramente com o intuito de diminuir os custos e aumentar os rendimentos, seria, assim, prática recorrente entre os pasteleiros, que nem um regimento com pesadas sanções conseguia evitar.

Do ponto de vista das “regras” de naturalidade, credo e género dos oficiais admitidos à actividade de pasteleiro, o regimento apresenta informações assaz pertinentes.

Prevê a exclusão de determinadas pessoas da actividade pasteleira, nomeadamente “mourisco forro ou cativo³⁸ (...) e qualquer outro preto ou judio³⁹ ou mulato forro que mourisco não for”⁴⁰, uma vez que este não eram considerados “fiés nem tão verdadeiros como cumpre para officio desta qualidade”.

Curiosamente, o regimento prevê que se possam examinar mulheres, “sendo autas⁴¹ e suficientes para isso conforme a este Regimento”⁴², na maior parte das vezes excluídas dos ofícios mecânicos⁴³.

Dezoito anos depois, este documento regulador é reeditado, quase integralmente, por Duarte Nunes Leão, no *Livro dos Regimentos dos Officio Mecânicos da mui nobre e sempre lear cidade de Lisboa*, coligidos por ordem de D. Sebastião no ano de 1572⁴⁴. Importa-nos considerar pontos de divergência e convergência entre o regimento até agora especializado para o ofício de pasteleiro e este mais abrangente.

O *Livro dos regimentos*, documento de suma importância para o conhecimento da organização e características dos mais distintos ofícios mecânicos, encontra-se incompleto, estando omissos variados artigos de diversos ofícios. No que aos “Regimento dos Pasteleiros” diz respeito, preservam-se os artigos 4º, 12º, 13º, 14º, 15º e 22º. À exceção do artigo 22º, todos os outros parafraseiam o texto do regimento de 1554.

Mais uma vez, a ocorrência de más práticas terá originado a introdução de um novo artigo, sem antecedentes no regimento anterior: o artigo 22º proíbe que se “dee de comer

³⁷ Versão digital da obra disponível em <http://www.cet-e-quinientos.com/obras>.

³⁸ Para o estatuto social e jurídico do escravo em Portugal, no século XVI, ver Fonseca 2010: 291-320.

³⁹ Para o estatuto social e jurídico do judeu em Portugal, no século XVI, ver Olival 2004.

⁴⁰ Langhans 1946: 426.

⁴¹ Será aptas?

⁴² Langhans 1946: 427.

⁴³ Um excepção seriam a exclusividade da actividade das cristaleiras, encarregadas de aplicar os clisters e as parteiras (vide Correia 1926, “Regimento das Cristaleiras” e “Regimento das Parteiras”).

⁴⁴ Correia 1926.

pastéis, ou outra coisa alguma a escravos captivos, nem lhe dee vinho em sua casa”⁴⁵, sob pena de pagamento de multa de 2000 réis e inibição da atividade profissional. Esta proibição, na colectânea de regimentos de 1572, alargava-se, também aos Taverneiros⁴⁶.

Regimento de Guimarães

Chegados ao início do século XVII deparamos com um 3º regulamento da actividade de pasteleiro. Surge na cidade de Guimarães e data de 1607. Domingos Fernandes, pasteleiro examinado em Braga, dirige-se aos oficiais da Câmara e solicita o tabelamento dos preços dos pastéis, ao qual é acrescentado o regulamento da atividade⁴⁷. Este regimento introduz algumas novidades quando correlacionado com os regimentos de Lisboa de 1554 e 1572, onde claramente se percebe ter sido inspirado.

Ao longo de dez capítulos, o regimento prevê as obrigações dos Juizes e Examinadores (I), as características do Exame (II, III e IV), as pessoas impedidas de ser examinados (V), as vistorias dos Juizes às lojas (VI), os ordenados do Juiz e do Escrivão (VII), da validade da carta de Exame (VIII), do juramento aos Estatutos (IX) e a impossibilidade de exercer atividade a quem possuir doença contagiosa (X).

Tal como o regimento de 1554, também aqui é vedada a atividade a pessoas de “nação de mouriscos, multados nem gornadinos”⁴⁸. Para serem admitidos, apesar dessa sua naturalidade deveriam ser cristãos e batizados no reino. A todos os que fossem de fora da cidade e aí quisessem se submeter a exame, era exigida informação “de quem é e com quem aprendeu”⁴⁹, sendo também que “nenhuma mulher nem alguém de sua casa poderá trabalhar na sua tenda sem ser examinada e aprovada, salvo sendo obreeiro do mesmo mestre ausente”⁵⁰.

Claramente desprovida do cosmopolitanismo da capital e da experiência na regulamentação profissional, a Câmara de Guimarães não dá o benefício da dúvida a potenciais candidatos externos à cidade sem que antes estes dêem provas da sua idoneidade. O provincianismo faz desta regulamentação um documento mais “fechado” a população vinda de fora, em benefício dos moradores da cidade que se dedicassem ao ofício. Todas estas

⁴⁵ Correia 1926: 223.

⁴⁶ Correia 1926: 188.

⁴⁷ Carvalho 1946: 103

⁴⁸ Carvalho 1946: 104

⁴⁹ Carvalho 1946: 103-104.

⁵⁰ Carvalho 1946: 105.

restrições de admissão teriam apenas um objetivo, explícito no capítulo I, que considera o ofício de pasteleiro como “ofício de muita consideração e perigo”⁵¹, claramente por trabalhar com cozinheiros associados a dietas de convalescentes e correndo o risco de contribuir para o agravamento do estado de saúde destes através da incorrecta utilização dos ingredientes (nomeadamente as especiarias), corroborando a sua especificidade no âmbito dos ofícios mecânicos.

Este regimento, a nível de conteúdo, é mais completo que o de Lisboa, uma vez apresenta, , ainda que implicitamente, o essencial da organização profissional da atividade, permitindo perceber estádios de formação desde a aprendizagem até à aquisição da carta de oficial e, conseqüentemente, o cargo de oficial pasteleiro.

Ao proponente só era permitido o exame após um determinado período de tempo ao serviço de um mestre pasteleiro, sendo do interessado a obrigação de solicitar o exame ao Juíz e ao Escrivão⁵². Estes marcariam a data, sem antes deixarem de verificar “se tem esta pessoa acabado o tempo com o mestre com quem aprendeu”⁵³.

O exame decorreria na casa do Juíz ou do Escrivão, “com toda a limpeza e perfeição que para tal ofício é necessário”⁵⁴, sendo, curiosamente, obrigação do proponente comprar e enviar “tudo aquilo que é necessário para seu exame a Casa do Juíz onde se houver de examinar”⁵⁵. O exame, induz-se, seria composto de duas partes, uma oral e uma parte prática. Da parte oral estaria o Juíz encarregado de fazer as seguintes questões:

“Quais as espessias mais proveitosas para toda a pessoa que a tal obra comer no verão; e assim também declarará quais são necessárias para o inverno; e pessoas sãos e doentes; e pessoas mimosas que não querem espessias em seu comer.”⁵⁶

Comparado com o regimento de Lisboa de 1554, a atividade pasteleira revestia-se ainda de maior importância, uma vez que o pasteleiro deveria possuir conhecimentos sobre dietética medicinal (na perspectiva hipocrática-galénica), tanto mais que o rol de tipologias a produzir e submeter ao escrutínio dos juízes contava com:

“um rolo de massa folhado (...) e fará um pastel que levará as peças que o dito Juiz lhe nomear; fará um pastel de meio tostão, outro de dois vinténs; outro de trinta reis; outro de vintém; outro de dez reis; outro de cinco reis; outro de um frangão para doente; e fará uma empada de peixe.”⁵⁷

⁵¹ Carvalho 1946: 104.

⁵² Carvalho 1946: 104.

⁵³ Carvalho 1946: 104.

⁵⁴ Carvalho 1946: 104.

⁵⁵ Carvalho 1946: 104.

⁵⁶ Carvalho 1946: 104.

⁵⁷ Carvalho 1946: 104.

A presença de um pastel “de um frangão para doente” corrobora a ideia da atividade pasteleira como próxima da dietética moderna e, assim, provando ser um “ofício de muita consideração e perigo”.

O examinado, além de lhe ser imputado o custo dos géneros a utilizar no seu exame, também estava obrigado, logo que fosse assinada a carta de oficial, a pagar um “salário” ao Juíz e ao Escrivão de 320 réis e 200 réis respetivamente. Justificava-se este pagamento com o “trabalho, e perda, e enfadamento para o Juiz e Escrivão que houverem de examinar a tal pessoa”⁵⁸ que, sendo também pasteleiros, seriam obrigados a interromper a sua atividade profissional para cumprir com as suas obrigações administrativas para com o ofício.

Quanto aos serviçais da loja do mestre pasteleiro, sabemos que lhe era permitido ter elementos do seu seio familiar (estes obrigados a prestar provas da sua capacidade, se fossem de fora da cidade) e obreiros como ajudantes, sobre a sua responsabilidade⁵⁹.

Tal como em Lisboa, depois da loja aberta, o oficial teria de estar sujeito à fiscalização dos juízes e escrivão, de carácter semanal ou, pelo menos, quinzenal⁶⁰, e nelas se deveria averiguar a qualidade tanto dos ingredientes como dos produtos finais, podendo estes ser confiscados se não obedecessem aos requisitos estabelecidos:

“e achando-se pastéis, carne, peixe, massa, manteiga ou qualquer outra cousa que pertença à obra do dito ofício, que não esteja aparelhado e suficiente para naquele tempo se poder usar dela, poderão dispor das ditas coisas como melhor lhes parecer”⁶¹.

A higiene e limpeza a que este ofício estaria obrigado seriam de tal forma consideradas que o regimento, no último capítulo, obrigava todos os mestres e obreiros que tivessem sido atacados por alguma doença contagiosa a apresentar um atestado de cura e a prezarem pela limpeza do seu local de trabalho:

“E porquanto neste ofício é necessário muita perfeição e limpeza, ordenei que nenhum mestre dele nem obreiro, tendo alguma enfermidade contagiosa, como são boubas⁶², sarna, ou mal de S. Lázaro⁶³, ou outra além destas, que a pegar-se possa, não poderá usar do dito ofício, posto que dantes seja mestra examinado, até não constar por certidão do físico e surgião que está sã da dita enfermidade; e os ditos oficiais que usarem deste ofício, estarão em suas tendas com muita limpeza, tendo suas toalhas lavadas e bem alvas adiante de si quando trabalharem, sob pena de cinco tostões, pela primeira vez.”⁶⁴

⁵⁸ Carvalho 1946: 105.

⁵⁹ Carvalho 1946: 105.

⁶⁰ Carvalho 1942: 105.

⁶¹ Carvalho 1942: 105.

⁶² “Boubas: Mal torpe e açoite da luxúria” (Bluteau 1789: 170), sífilis.

⁶³ Lepra.

⁶⁴ Carvalho 1946: 106.

De sublinhar que toda a regimentação prevê, para determinadas infrações, o aumento das coimas para reincidências. Se, por um lado, se observa uma tentativa de demover os pasteleiros de, repetidamente, não cumprir com o regimento, por outro lado, a necessidade do aumento do valor das coimas evidencia a prática recorrente de sucessivas infrações cujo pagamento de multas monetárias, por si só, não conseguia evitar.

Comparação entre o Regimento de Guimarães e os Regimentos de Lisboa.

Comparando o regimento de Guimarães com os dois regimentos de Lisboa, notamos que aquele beneficiou da regimentação da capital, introduzindo elementos que se adequariam a uma realidade geográfica e temporal distinta da de Lisboa.

Começamos pelas matérias práticas avaliadas. Uma das novidades do regimento de Guimarães reflete-se no tipo de pastéis que deveriam ser feitos pelo pasteleiro, que seria examinado na produção de seis formas de pastéis de diferentes preços (ao contrário do de Lisboa que apenas solicitava que fossem feitos quatro tipos), bem como dois tipos de géneros que em Lisboa não estavam previstos: um rolo de massa folhada e um pastel de frangão para doentes.

No caso da massa folhada, contamos apenas com um registo nos receituários portugueses da época e este não remete para uma receita, mas para um ingrediente: no livro de cozinha de Luís Álvares de Távora. Aí, contrariamente às seis receitas de pastéis em que se indica a utilização da “masa para pastéis” nos ingredientes⁶⁵ (apresentando a receita desta⁶⁶) a receita de “Pastéis esfolhados fritos” especifica que se deverá utilizar “1 rolo de massa folhada”⁶⁷, não apresentando receita para esta. Depreende-se, assim, que os pastéis, por natureza, não seriam feitos de massa folhada e que esta não seria facilmente produzida em ambiente doméstico.

Se em Lisboa estava previsto o exame a um pastel de frangão (ou pombinho), o regimento de Guimarães vai mais longe e esclarece que esse seria para doente. Esta tipologia de pastel não encontra paralelo nos receituários portugueses, no entanto, as receitas de frangão estão, por norma, relacionadas com a alimentação de convalescentes: são exemplos o livro de cozinha da Infanta D. Maria, onde se ensina “Como se fazem os frangãos para os éticos”⁶⁸ e

⁶⁵ Pastéis de Vaca [45], Pastéis de Tutanos [46], Pastéis de Leite[47], Pastéis de Nata [237 e 244] (2) e Pastéis de Carne [245] (Barros: 2013).

⁶⁶ Barros 2013: 374.

⁶⁷ Barros 2013: 382.

⁶⁸ Manuppella, 1967: 24.

no livro de cozinha de Luís de Távora, o “Caldo Esforçado” tem, na sua base, frangão cozido⁶⁹. Será preciso atravessar a fronteira para encontrar uma receita de “Un pastel de ave para enfermo” no livro *Arte de Cocina, Pasteleria, Vizcocheria, y Conservaria*⁷⁰ de Francisco Martinez Montaña, resumindo-se este a um pastel de massa cozida no forno, recheado com peito de frango cozido e pouco condimentado⁷¹.

No entanto, se considerarmos a versão dos pastéis de pombinhos, estes estão já presentes no receituário de D. Maria: dentro de caixas de massa já cozidas são colocados os pombinhos golpeados, adubados “como deitam aos outros pastéis”⁷² e um pouco de caldo de vaca, carneiro ou galinha.

Ainda assim, o regimento de Guimarães não prevê que, na prova prática, seja feito o pastel real, como é solicitado em Lisboa. Deste tipo de pastel não há qualquer registo nos receituários portugueses ou espanhóis da época, estando esta adjectivação associada a variações da receita base de tortas e de manjar branco.

Tabelamentos de preços dos serviços e produtos dos pasteleiros

Em termos de referências a preços, algumas considerações merecem ser apresentadas. É também em Guimarães que se regista, documentalmente, o primeiro tabelamento de preços de produtos e serviços oferecidos pelos pasteleiros. Trata-se de uma ata de vereação do Senado desta cidade, datada de 9 de Agosto de 1730⁷³, e que, se, até ao momento, nada indicaria que ao ofício de pasteleiro estaria associado a produção de outros alimentos, este tabelamento vem mostrar o contrário:

“Por haverem muitas queixas de que os pasteleiros da Vila levavam muito pelos assados, e mais coisas que se mandavam fazer, devido a não ter regimentos, havendo-o nas mais partes, como Lisboa e Porto, acordou-se fazer o seguinte Regimentos dos Pasteleiros:
De um pastel de arratel de carne, pondo só pão e adubos – 20 rs
E (de) dois arrateis, pondo só pão e adubos – 40 rs
E de meio arratel – 15 rs
Por um pastel ou impada de uma galinha, pondo só pão e adubos – 60 rs
De assar um leitão, havendo-o de temperar e adubar, sendo grande – 60 rs
E não lhe pondo os adubos – 40 rs
De um leitão pequeno, pondo-lhe os adubos – 40rs

⁶⁹ Barros 2013: 164.

⁷⁰ De referir que, ao nível dos receituários ibéricos, este é o único que individualiza, no título, a arte da Pastelaria.

⁷¹ Montaña 1611: 98.

⁷² Manuppella 1967: 37. Quer isto dizer: cravo, açafrao, pimenta, gengibre, coentro seco e sumo de limão ou agraço (ver receitas de Pastéis de Carne em Manuppella 1967: 11).

⁷³ Carvalho 1942: 110.

E não lhos pondo – 30 rs
De assar um Perú, pondo adubos – 30 rs
E sem eles – 20 rs
E levando arroz – 40 rs
E de assar uma galinha ou capão, pondo-lhe adubos - 20 rs
E levando-lhe os adubos – 10 rs
E com arroz - 10 rs
De um frangão, perdiz ou pombo - 5 rs
De um quarto de carneiro, pondo-lhe os adubos e com arroz – 30 rs
E o mesmo se entenderá com um pato ou ganso .
E de um lombo de vaca ou posta . . . pondo-lhe adubos e com arroz – 20 rs
De doze vintens de sarnelha⁷⁴, pondo-lhe adubos, com arroz – 50 rs
E sendo sem arroz – 40 rs
E o mais a este respeito, e sendo mais ou menos quantidade.”⁷⁵

Tal como o regimento, o tabelamento terá tido origem na necessidade de regulamentar uma situação pré-existente mas que carecia de regra, levando a abusos e inflações de preços. O que neste tabelamento surpreende é percebermos que a actividade do pasteleiro compreendia não só a produção de pastéis, mas que se também assar carnes para fora. O pasteleiro cobrava-se do pagamento da preparação desses assados, da indispensável utilização do forno da sua loja, bem como da sua arte de temperar (sempre que o cliente desejasse que fossem adubados). Quanto à origem da carne levada a assar, se atentarmos nas palavras de Calcamar, no “Auto das Padeiras”, percebemos que os próprios clientes a poderiam fornecer ao pasteleiro que, neste caso, se cobraria apenas dos custos inerentes à preparação completa do assado. Leiam-se as seguintes afirmações:

“Se lhe dais carne crua
Tutanos de vaca grossa
Então tomam-vos a vossa
E dão-vos a ruim sua
Que não há quem vê-la possa.”

Como de costume, este tabelamento previa a fiscalização semanal pelos Almotacés, coimas para os incumpridores (6000 réis), bem como a obrigatoriedade de se ter esse documento atestando a autorização/fiscalização? afixado na porta da loja, “na forma que o veja o povo”⁷⁶

Uma reflexão mais atenta merece, da nossa parte, os ingredientes base usados, segundo este tabelamento, quer na confecção do pastel quer nos assados de carne, sentidos

⁷⁴ “Cernelha também se chama a carne, depois de partido o porco pelo meio do fio do lombo abaixo, se corta com lombo e toucinho misturada, altura de um palmo para a barriga” (Bluteau 1789: 252).

⁷⁵ Carvalho 1946: 111

⁷⁶ Carvalho 1946: 111.

que procuraremos aclarar através do recurso à comparação com receituários de época ou ligeiramente posteriores.

Em termos quantitativas, a referência mais breve (talvez por ser a prática mais comum do profissional em causa) é feita aos pastéis, que podem ser recheados (o pão é a massa em que se envolvem as carnes) de galinha ou carnes (termo este usado para tudo o que não entraria na categoria dos voláteis), sempre acompanhados de adubos (ou temperos).

O maior detalhe e extensão do preçário dirige-se para toda uma vasta e variada panóplia de carnes assadas, que vão das aves, domésticas e mais comuns (galinha, frangão e capão), aos ainda exóticos perus, passando pelas aves de caça (perdiz e pombo). O preço do produto final aumenta por duas vias: o acrescento de adubos e/ou de arroz.

Não deixa de ser curiosa a associação do arroz como acompanhamento exclusivo das carnes assadas, com o custo de 10 réis a acrescentar ao preço da cocção da carne. A presença deste cereal não é muito comum nos receituários portugueses da época: excluindo as receitas de manjar branco onde é ingrediente primordial (mas aí reduzido a farinha), no receituário de D. Maria aparece associado às “Beilhós de Arroz”⁷⁷, no livro de Luís Álvares de Távora aparece no o “Arroz de Vaca ou Carneiro, de Leite de Amêndoas ou de Leite de Gado”⁷⁸ e em “Arroz de Leite”⁷⁹ (sendo que apenas o Arroz de Vaca e de Carneiro assumem a forma de prato salgado e, nos moldes contemporâneos, passível de acompanhar carne assada). Já no último quartel do século XVII, na *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, este aparece nas receitas de “Carneiro com Arroz”⁸⁰, “Arroz doce”⁸¹ e de “Torta de Arroz”⁸².

De entre as aves, a menos vulgar, porque vinda do Novo Mundo, é o peru. É no manuscrito de Luís Álvares de Távora que encontramos a primeira referência ao peru nos receituários portugueses, denominado à época por “Galinha do Perú”⁸³. Este poderia ser preparado de duas formas: cozido, se a carne fosse dura, com toucinho e pimenta, ou assado com toucinho e limão, se fosse tenro. Ainda que desprovido de abudos (o contexto conventual do manuscrito reflete-se na fraca utilização de especiarias/adubos exóticos), esta receita poderá aproximar-se do modo como o galipavo seria assado nos fornos dos pasteleiros de

⁷⁷ Manuppella 1967: 72.

⁷⁸ Barros: 2013: 112.

⁷⁹ Barros 2013: 374.

⁸⁰ Rodrigues 1683: 15.

⁸¹ Rodrigues 1683: 124.

⁸² Rodrigues 1683: 124.

⁸³ Barros 2013: 132.

Guimarães. Neste receituário propõe-se, também, a utilização de peru, pato ou galinha para a “Cabidela com Murciana”⁸⁴.

No entanto, também em Domingos Rodrigues encontramos referências ao peru, num conjunto de oito receitas: “Peru salchichado”⁸⁵, “Almondegas de peru”⁸⁶, “Peru salschichado de outro modo”⁸⁷, “Peru de sopa branca”⁸⁸, “Peru com salsa real”⁸⁹, “Peru estilado”⁹⁰ e “Empadas de Perú sem osso”⁹¹ e “Perú ou pato ou galinha à Mourisca”⁹².

Outro tabelamento, editado pelo mesmo Senado de Guimarães, em forma de vereação, e datado de 1 de Junho de 1732, reitera a prática da preparação, tempero e cocção de outros alimentos pelos pasteleiros, a troco de pagamento.

Surpreende este novo tabelamento tanto pelo aumento considerável de serviços de preparação de comida cobrados pelos pasteleiros como pela explícita importância que tais serviços tinham na manutenção do seu ofício, relegando mesmo a produção de pastéis, tortas e empadas para um nível secundário:

“Levarão de cada um leitão, sendo grande, e vindo temperado de casa de seu dono – 50 rs
E sendo pequeno e vindo temperado de casa de seu dono – 30 rs
E vindo por temperar levarão - 40 rs
Levarão por assar um piru grande e vindo temperado de casa de seu dono – 30 rs
E vindo por temperar – 40 rs
Levarão de assar cada costoleta vindo temperadas de sendo de dois e três arrateis, por cada uma a - 10 rs
Levarão de assar um capão vindo temperado de casa de seu dono – 20 rs
E vindo por temperar levará um vintém - 20 rs
E o mesmo levarão por uma galinha na mesma forma do capão e o mesmo por um ganso
Levarão de assar anho, vindo temperado de casa de seu dono – 50 rs
Levarão de fazer um arratel de arroz com carne para se fazer, sendo a carne de dois arrateis para baixo – 40 rs
Sendo daí para cima levará dez reis por costoleta e a trinta rs. por arratel de arroz
E o mesmo se observará nos demais assados que se fizerem com arroz
Levarão de assar um lombo de vaca indo-lhe temperado – 20 rs
E sendo por temperar - 25 rs
Levarão de assar um pato na mesma forma que se declara pelos pirus
Levarão de assar um quarto de carneiro indo-lhe temperado - 30 rs
E indo-lhe por temperar - 40 rs
Levarão por assar um coeirão de vitela indo-lhe por temperar – 120 rs
E indo-lhe temperado levará – 100 rs
Levarão de assar um frangão, perdiz ou pombo – 5 rs

⁸⁴ Barros 2013: 154.

⁸⁵ Rodrigues 1683:34.

⁸⁶ Rodrigues 1683: 35.

⁸⁷ Rodrigues 1683: 35.

⁸⁸ Rodrigues 1683: 35.

⁸⁹ Rodrigues 1683:37.

⁹⁰ Rodrigues 1683:38.

⁹¹ Rodrigues 1683: 95.

⁹² Rodrigues 1683:182.

De uma empada ou pastel de uma galinha – 5 rs
De uma empada de rola, frangão ou pombo, só o pão e adubos – 50 rs
De um pastel de arratel de carne, sendo só pão e adubos – 30 rs
E sendo de dois arrateis de carne, pondo só pão e adubos – 20 rs
E sendo de dois arrateis em a dita forma - 40 rs
E sendo de ½ arratel em a dita forma - 15 rs
Levarão de assar uma lampreia, indo temperada de casa - 20 rs
E temperando-a de molho ou com arroz levarão - 40 rs
Com a declaração que sendo uma só frigideira e sendo mais as lampreias levarão por cada uma - 20 rs
Levarão de frigideira de picado ou de algum guisote ou outra carne, indo temperada de casa – 10 rs
E indo por temperar a – 30 rs”

Mais uma vez, observa-se a associação incontestável do arroz às receitas de carnes assadas.

Como qualquer determinação municipal, também aqui se previam coimas para o seu incumprimento (6000 réis) bem como a fiscalização semanal, pelos Almotacés, do cumprimento deste preçário.

À exeção do regimento de Guimarães de 1607, não se conhece nenhuma outra regimentação do ofício de pasteleiro para todo o século XVII, dificultando, assim, a percepção das razões que terão conduzido à reconversão do ofício de pasteleiro numa atividade profissional situada entre o taberneiro, o estalajadeiro e o forneiro.

O regimento de Lisboa do século XVII. Um documento desaparecido?

Para o espaço da capital, Lisboa, o regimento que vem substituir o de 1571 data de 1762, intitulado *Regimento de novo dado pelo Senado da Camara ao ofício de Pasteleiro desta Cidade*⁹³. No entanto, durante todo o século XVII e a primeira metade do século XVIII uma outra versão do regimento de 1571 deveria regular o ofício do pasteleiro. Ainda que se desconheça o documento na sua íntegra, este é referido e, parcialmente, transcrito, no documento de validação e registo da carta de ofício de pasteleiro de Francisco de Silva que, em 11 de Janeiro de 1748, se muda para Coimbra e solicita a validação da carta emitida em Lisboa em 9 de Junho de 1746, assinada pelos juízes Manoel Lourenço e António da Costa Ferreira.⁹⁴

Francisco da Silva, chegado a Coimbra e com intenção de continuar o seu ofício nessa cidade, ao solicitar o seu registo na Câmara como pasteleiro, terá apresentado não só a carta de oficial conseguida em Lisboa mas, também, o regimento do ofício então em vigor. Não

⁹³ Langhans 1943: 427.

⁹⁴ A.H.M.C/Livro da Correia, 1730-1748, n.º 6, fl. 188-189v.

existindo qualquer regimento na cidade de Coimbra específico para este ofício, o escrivão decide, então, transcrever para os cadernos camarários não só a carta de oficial mas também o regimento que a acompanhava, ficando salvaguardada a legalidade (e a fiscalidade) da atividade pasteleira de Francisco da Silva.

Para a cidade de Coimbra desconhece-se regimentação para o ofício de pasteleiro, provavelmente pela fraca expressão da atividade na cidade, pelo que, a partir de 1748, nesta cidade passaria a vigorar o regimento da capital:

“Regimento dos Pasteleiros

Todo o pasteleiro será obrigado a fazer pastéis de carne apartado sem outra mistura assim de carne[iro] como de porco que são as carnes que os pasteleiros podem gastar em suas casas, conforme o regimento velho.

De feitio de um pastel de arratel de carne, pondo o pasteleiro o pão e adubos, vinte réis; e sendo o pastel de dous arratéis de carne pondo o pasteleiro o pão e adubos trinta réis e sendo o pastel de meio arrátel de carne, pondo o pasteleiro o pão e adubos, quinze réis.

De feito de um pastel de uma galinha pondo o pasteleiro o pão e adubos cinquenta réis. De assar um Perú, vinte réis. De assar um leitão, quinze réis. De assar um quarto de carneiro dez réis. De assar uma galinha seis réis. De assar um pedaço de carneiro, ou lombo, dez réis. De assar um frango pombo ou perdiz três réis. E os Almotacés das excoções (?) visitarão cada semana os pasteleiros para ver se fazem os pastéis com proporção devida conforme avalia da carne e pão e achando que nisto excesso os condenarão arbitrariamente até quantia de dois mil réis porque se não pode dar ordem da quantidade da carne que hão de levar e na grandura que hão de ter, e terão este regimento onde o povo o vejo sob pena de dois mil réis para a cidade e acusador.”⁹⁵

O regimento trasladado nos registos camarários de Coimbra aproxima-se, ao nível do conteúdo, do tabelamento de Guimarães de 1729, prevendo o tabelamento de serviços de condimentação e preparação de alimentos trazidos do exterior.

Se tivermos em conta que o regimento vimaranense de 1607 parafraseou o regimento olisiponense de 1572, poderemos considerar a hipótese do tabelamento de 1729, também ele, ter sido inspirado num regimento da capital anterior a esta data e em uso, pelo menos, até 1748. Note-se a semelhança, entre o regimento de Lisboa (trasladado em 1748) e o de Guimarães de 1729, na organização dos géneros, primeiro os pastéis e, de seguida, os serviços de condimentação e preparação (e que, por razões desconhecidas, a Câmara de Guimarães decide reformular em 1732, aumentando o número de serviços prestados pelos pasteleiros). Possivelmente, entre 1571 e 1746, teria vigorado em Lisboa uma outra versão do regimento, uma vez que na trasladação de 1748 se menciona o “regimento velho”, em oposição a este novo.

⁹⁵ A.H.M.C/Livro da Correia, 1730-1748, n.º 6, fl. 188-189v.

O regimento de Lisboa de 1762

A última regimentação que se conhece para o ofício data de 1762 e apresenta-se como o mais completo e pormenorizado documento relativo à organização da atividade⁹⁶. Ao longo de vinte e nove capítulos é descrita a organização do ofício sob a bandeira da Irmandade de S. Marcos, entre métodos e formas de eleição dos representantes e Juízes (capítulos 1,2, 3, 4), o processo de exame dos novos oficiais (capítulos 9, 10), regulamentação do trabalho dos obreiros e aprendizes (capítulos 11, 12, 14), fiscalização, obrigações e restrições do ofício (capítulos 5, 6, 7, 8, 13, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27).

Importa, aqui, recuperar as informações que remetem para a prática da atividade, uma vez que a organização hierárquica do ofício não apresenta grandes alterações às registadas no século XVI.

Na segunda metade do século XVIII, era exigido (e examinado) aos oficiais de pasteleiro que soubesse fazer:

“um rolo folhado de quarta, um pastel de triângulo do mesmo, uma empada de um peru ao vivo, uma empada de uma lampreia grande, uma empada de meia Lua; uma empada de um peixe inteiro, uma empada pequena de um peixe, um pastelinho de vintém, e um de dez reis alçado, a que chamam de picaro, tudo guarnecido com seus Cordões tirados a mão; e fará mais uma torta doce, outra com azedo”⁹⁷.

Deveria, também, saber responder às questões colocadas pelos juízes:

“como se fazem tortas de agraço, tortas de peixe, empadas de Salmonete, tortas de mexilhões, empadas de solho, empadas de atum fresco, pastéis de berbigões, trutas de Rio, como se faz em sua Calda, e as mais que lhe parecerem.”⁹⁸.

Das tipologias de tortas, empadas e pastéis já registadas para o século XVI e XVII, um numeroso grupo de pastelaria salgada rechada com peixes é o que, agora, mais se destaca como novidade. Não será de estranhar que seja em Lisboa, cidade duplamente ribeirinha e marítima, que se registre uma maior variedade de espécies aquáticas e a sua larga utilização no quotidiano, como a obrigatoriedade de conhecimentos exigida aos examinados aqui faz supor.

São também novidade o rolo de folhado (para a realidade regimental lisiponense), o pastel folhado triangular, a empada em forma de meia-lua e o “picaro”.

⁹⁶ Langhans 1943: 427-438.

⁹⁷ Langhans 1946: 430.

⁹⁸ Langhans 1943: 430.

No entanto, além dos conhecimentos exigidos durante o exame, era também obrigação dos pasteleiros com loja aberta fazerem determinados tipos de pastéis com um preço fixo, o qual apenas diria respeito à produção, pelo pasteleiro, da parte de massa e do tempero do recheio (opcional), induzindo-se que cada cliente levaria a carne ou peixe para rechear ou para cozinhar:

“de carneiro, vaca ou porco, que são as carnes, que os pasteleiros podem gastar, confrome o regimento velho nas suas casas. De feitio de um pastel de um arratel de carne, pondo o pasteleiro o pão, e adubos à proporção do tempo cinquenta reis. Sendo o pastel de dois arrateis de carne, pondo o pasteleiro o pão, e adubos oitenta réis. Sendo de meio arratel de carne, digo, arratel de vaca, ou outra carne, pondo o pasteleiro o pão e adubos trinta reis. De feitio de um pastel de uma galinha, pondo pasteleiro o pão, e adubos setenta reis, de assar um peru à proporção do tempo quarenta reis. De assar um leitão trinta reis. De assar um quarto de carneiro trinta reis. De assar um pato vinte reis. De assar uma perna de carneiro quarenta reis. De assar uma galinha dez reis. De assar um pedaço de carneiro, ou lombo dez reis. De assar um frango, pombo ou perdiz cinco reis (...) isto é vindo os tais assados temperados de casa de seus donos; porque não vindo será à avença das partes o preço do tempero deles.”⁹⁹

Este regimento lança algumas luzes sobre a função, paralela, de condimentação e preparação de géneros externos à loja. O capítulo 16º autoriza, justifica e limita essa atividade nos seguintes termos:

“A todo o mestre pasteleiro examinar será permitido o poder usar de guisar, e assar carnes e peixes nas suas lojas, por ser muito útil ao povo, e ao bem comum, pelos dilatados lanjes¹⁰⁰ que a cidade tem, e ser estilo darem de comer a muitas pessoas particulares, que vem de fora a seus requerimentos, e negócios, e não quererem todos usar da comida de quartéis, e por serem pessoas limpas, e as casas de pasteleiros ocultas estarem com decência, e recolhimento, na mesma forma, que costumam dar os pastéis sem que nenhum possa fazer outra comida, para vender ao povo. Senão pasteis, guizado e assado de peixe ou carne. E constando que fazem outras comidas, além das referidas, como sopas, peixes ou carnes cozidas, peixes fritos e peixes salgados, saladas, ou legumes, ou outra qualquer coisa das que se fazem nas tavernas, para venderem eles ao povo em sua casa, pagará de condenação pela primeira vez dez cruzados”¹⁰¹.

Assim, fica claramente expresso que a comida servida nas tabernas, espaços menos dignos, não teria lugar na loja de um pasteleiro, limitados a servir assados e guizados, o que expõe a distinção social que própria alimentação impunha, não tanto pelos géneros utilizados, mas pela forma de coção, uma vez que alimentar a combustão e manter a temperatura de um forno era, claramente, mais dispendioso que uma lareira aberta: note-se que os serviços de cozinha oferecidos pelos pasteleiros tinham a função última de alimentar aqueles que não

⁹⁹ Langhans 1943: 432-433.

¹⁰⁰ As tentativas de perceber o significado deste vocábulo foram infrutíferas.

¹⁰¹ Langhans 1943: 433.

queriam “usar da comida de quartéis”, “pessoas limpas” que deveriam beneficiar da decência e recolhimento das lojas dos pasteleiros.

A associação das lojas de pasteleiros a uma clientela de pessoas limpas e, por tal, um local socialmente mais respeitado, pode ser corroborada pela situação de constrangimento social que diversos clientes experimentavam. A confusão entre uma loja de pasteleiro e uma taberna não deveria ter tão incomum, uma vez que este regimento denuncia situações de constrangimento social que obrigaram à tomada de medidas que definissem explicitamente a distinção entre loja de pasteleiro e taberna (capítulo 20°):

“E porque tem havido muitas queixas de pessoas particulares, e limpas de se terem equivocado em muitas partes entendendo, que entravam em lojas de pasteleiro pelas cortinas, que estavam às portas, e se acharem dentro de tavernas de que saíram logo envergonhadas (...) pelo que toda a taberna, que tiver cortina branca de algodão, lhe seja tirada”¹⁰².

A alta consideração social que a atividade detinha e que aqui explicitamente se expõe era, portanto, acompanhada de severas restrições e certificações da idoneidade dos oficiais, de tal forma que o capítulo 8° obrigava, tanto naturais como estrangeiros, a apresentar por “instrumento legal (...) ser pessoa capaz de bom procedimento, verdadeira e boa consciência, por causa de que as obras do ofício todas são comestíveis”¹⁰³.

Se o acesso à carta de oficial era fortemente condicionado, também a própria atividade o era. Nomeadamente limitada por fortes constrangimentos de cariz mercantil: desde logo, era rigorosamente proibido assar pão aos clientes, serviço reservados às forneiras, também elas proibidas de assar comida, excepto para seu consumo ou dos seus clientes, isentos do pagamento; proibia-se a venda ambulante de pastéis pela cidade¹⁰⁴, ter cozinha associada à loja¹⁰⁵ ou taberna¹⁰⁶; estavam impedidos de comprar ou alugar lojas de pasteleiros falecidos, podendo estas apenas ser mantidas pelos descendentes ou, quando estes não existiam, por deliberação especial do Senado¹⁰⁷, nunca podendo acumular duas lojas abertas simultaneamente¹⁰⁸; proibia-se, também, a prestação de serviços a outrém tendo loja aberta na cidade, excluindo-se o serviço em banquetes¹⁰⁹.

¹⁰² Langhans 1943: 434.

¹⁰³ Langhans 1943: 430.

¹⁰⁴ Capítulo 5°, Langhans 1943: 429.

¹⁰⁵ Capítulo 23°, Langhans 1943: 435

¹⁰⁶ Capítulo 26°, Langhans 1943: 436.

¹⁰⁷ Capítulo 13°, Langhans 1943: 432

¹⁰⁸ Capítulo 25°, Langhans 1943: 435-436.

¹⁰⁹ Capítulo 24°, Langhans 1943: 435.

Todo um conjunto de restrições e obrigações que, por um lado, contribuía para a elevação social do ofício de pasteleiro mas, por outro, cristalizava o ofício num grupo restrito de pessoas, era de tal forma restrito que o mesmo regimento prevê uma cláusula que proíbe qualquer grau de parentesco abaixo do 4º grau entre juízes avaliadores e examinado ou prévia relação profissional (juiz-mestre e examinado-aprendiz).

Percebe-se, igualmente, a intenção de regular um mercado que se queria restrito e de qualidade.

Conclusão

A precoce associação do ofício de pasteleiro à esfera da cozinha real condicionou e caracterizou o perfil que esta profissão assumiu até meados do século XVIII, para o qual a regimentação foi o instrumento primordial, através da qual instituíam um controlo excessivo sobre a qualidade da produção, desde as técnicas empregues, passando pelos produtos utilizados até ao tabelamento dos preços, garantindo aos profissionais um estatuto social distinto dentro dos ofícios ligados à produção alimentar e, por sua vez, acrescentando valor social ao produto final, cujas raízes podemos encontrar no alto índice de receitas de pastéis, empadas e tortas que os receituários portugueses modernos guardam.

No entanto, com o oscilar das tendências culinárias e gastronómicas, a comunidade pasteleira não deixou de se adaptar aos novos gostos e paladares quotidianos, reconvertendo-se em profissionais do forno e do tempero, numa atitude que hoje poderíamos considerar de verdadeiro empreendedorismo na área da restauração.

Referências

BLUTEAU, R. **Vocabulário Portuguez e Latino**, vol. 6, Coimbra, Colégio das Artes, 1720.

BLUTEAU, R. **Vocabulário Portuguez e Latino**, vol. 2, Coimbra, Colégio das Artes, 1789.

CARVALHO, A. L. **Os mesteres da cidade de Guimarães**, vol. 7, Barcelos, 1946.

CORREIA, V. **Livro dos Regimentos dos Oficiais da muito nobre e sempre leal cidade de Lisboa**, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 1926.

FELISMINO, D. “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação na corte portuguesa (séculos XVII-XVIII)” IN: BUESCU, A. I e & FELISMINO, D. **A Mesa dos**

Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (Séculos XIII-XVIII), Lisboa, Temas e Debates / Círculo de Leitores, 2011, pp. 351-380.

FONSECA, J. **Escravos e Senhores na Lisboa Quinhentista**, Lisboa, 2004.

LANGHANS, F. **As corporações dos ofícios mecânicos**, Lisboa, vol. II, 1943.

LENCASTRE, M. J., **Auto das Padeiras Chamado da Fome ou do Centeo e Milho (Texto Anónimo do Século XVI)**, Braga, 1982.

MANUPPELLA, G. e DIAS ARNAUT, S.: **O "livro de cozinha" da infanta D. Maria de Portugal**, "Acta Universitatis Coninbrigensis", CXLV. Coimbra. 1967

MORENO, H. B., **A Batalha da Alfarrobeira**, Vol. I, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 1979.

OLIVAL, F. **Rigor e interesses: os estatutos de limpeza de sangue em Portugal**. Cadernos de Estudos Sefarditas, nº 4, pp. 151-182, 2004.

RODRIGUES, D. **Arte de Cozinha**, Lisboa, 1683.

SOARES, C., "Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática; Classical greek roots in the history of diet: contributions of some hippocratic treatises", IN SOARES, C. (coord.) **Espaços do pensamento científico da Antiguidade**, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 13 – 36, 2013.

SANTOS, Maria José Azevedo, **O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V : breves notas**. Brigantia, vol.3, pp. 307-343, 1983.

Data de recebimento e aprovação

Recebido: 23/03/2015

Received: 23/03/2015

Aprovado: 01/06/2015

Approved: 01/06/2015