Rosa Maria Sánchez-Sánchez – BARROQUEIRO, Deana (2021), *História dos Paladares*, Lisboa, Prime Books. ISBN: 978-989-655-4293, 396 pp. História. Revista da FLUP. Porto. IV Série. Vol. 12 nº 1. 2022. 173-175. https://doi.org/10.21747/0871164X/hist12_1r4

BARROQUEIRO, Deana (2021), *História dos Paladares. Perdição*, Lisboa, Prime Books. ISBN 9789896554644, 396 pp.

Rosa Maria Sánchez-Sánchez
CITCEM
rosabx@gmail.com

A autora do livro aqui recenseado, Deana Barroqueiro, foi galardoada com o Prémio Fémina 2021, pelo estudo e divulgação da Cultura, História e Sociedade de Matriz Portuguesa no estrangeiro e na lusofonia. Durante 35 anos desenvolveu a sua atividade como docente na área da língua e da literatura portuguesa e francesa, labor que soube conciliar com a sua atividade como investigadora, no campo da História e da Cultura Portuguesa da época Moderna.

História dos Paladares. Perdição, faz parte de uma trilogia cujo primeiro volume, *Sedução*, foi galardoado com o Prix Internationel de la Literature Gastronomique 2021, da Académie International de la Gastronomie (Paris). Segundo a própria autora esclarece na "Carta ao leitor", "ao volume da Perdição, interessa a culinária como conceito estético e, sobretudo, a gastronomia, enquanto ramo do saber elevado à categoria de arte, portanto, produto da civilização (…), procurando explorar o lado simbólico, ideológico e artístico da alimentação" (p. 13). Desde uma necessária e inevitável perspetiva multidisciplinar, Deana Barroqueiro procura mostrar de que forma a alimentação está relacionada com todos os outros aspetos da sociedade e das nossas vidas (p. 20).

Para além da referida "Carta ao leitor" e do prefácio, a obra está estruturada em sete capítulos temáticos, encabeçados por ouros tantos subtítulos, que chamam imediatamente a atenção do leitor pelo seu caráter invulgar, apelativo e, por vezes, misterioso. São eles: I – Memoriais editados impressos; II – Aprimorados civilizadores progressistas; III – Faustosos pantagruélicos opulentos; IV – Encobertos prodigiosos virulentos; V – Sacralizados sacrílegos bentos; VI – Ocultistas necromânticos antropofágicos; VII – Freiráticos conventuais pecaminosos. Por sua vez, cada um destes capítulos está subdividido em diversos subcapítulos, por vezes brevíssimos, que incidem sobre um determinado aspeto muito concreto, e antecedidos por ditados populares ou breves citações de personagens históricas relevantes. Integradas no texto, "como que a ilustrá-lo" (p. 15), aparecem 211 receitas, na sua grande maioria originais da época, compiladas pela autora com base nas inúmeras fontes manuscritas consultadas.

Rosa Maria Sánchez-Sánchez – BARROQUEIRO, Deana (2021), *História dos Paladares*, Lisboa, Prime Books. ISBN: 978-989-655-4293, 396 pp. História. Revista da FLUP. Porto. IV Série. Vol. 12 nº 1. 2022. 173-175. https://doi.org/10.21747/0871164X/hist12_1r4

Apesar de se tratar de um livro de história, a obra não segue uma ordem estritamente cronológica como, à partida, seria expectável. Sendo uma história "feita através de pessoas, factos, histórias e receitas" (p. 13), o fio condutor não é uma sequência temporal linear, onde os paladares acompanham o desenrolar da história. Neste caso particular, os diversos contextos históricos servem para compreender melhor a evolução de determinados gostos, os usos de um determinado alimento em diversas épocas ou a evolução das atitudes culinárias e dos comportamentos à mesa, para citar só alguns exemplos. Deste modo, não é a história que conduz o leitor, mas sim o paladar, avançando e/ou recuando no tempo, de forma a poder apreciar um mesmo aspeto nas diversas formas e tratamentos que teve ao longo dos tempos.

O tema resulta apelativo por si só. No entanto, sem pôr em causa o rigor científico da obra, fruto de um exaustivo e, certamente, moroso trabalho de investigação arquivística, Deana Barroqueiro conseguiu uma obra capaz de abranger um público mais amplo, não limitado apenas à comunidade científica, o que, à partida, merece uma palavra de louvor.

Ao longo de toda a obra, a autora tece um mosaico de paladares, que passa à nossa frente durante um grande e faustoso banquete, onde a mesa atua como fio condutor, numa espécie de refeição histórica que o leitor partilha com nobres, humildes, burgueses, encobertos, freiráticos, ocultistas, etc. Os alimentos, a sua preparação, os modos de os servir e degustar; os objetos para os processar; os modos de estar à mesa e as transformações na etiqueta que se foram verificando ao longo dos tempos; a transmissão e a evolução das receitas; os processos e as pessoas que contribuíram para o desenvolvimento da arte culinária, são peças de um mesmo caleidoscópio gastronómico e alimentar que compõe uma diversidade de mosaicos culinários cada vez que a imagem vira pela inércia do desenrolar da história.

Todos os aspetos da vida são considerados pela autora, desde os paladares lactantes até a bulimia e a anorexia, tão em voga nos nossos dias, sem esquecer assuntos importantes e dramáticos como a fome, os paladares alquímicos, a toxicologia ou a morte por envenenamento, onde a comida e a bebida se transformam em instrumentos para matar. Para ilustrar este último aspeto, a autora apresenta alguns exemplos de mulheres com reputação de envenenadoras, como por exemplo, a mortífera Locusta, escrava de Gália (p. 214).

Rosa Maria Sánchez-Sánchez – BARROQUEIRO, Deana (2021), *História dos Paladares*, Lisboa, Prime Books. ISBN: 978-989-655-4293, 396 pp. História. Revista da FLUP. Porto. IV Série. Vol. 12 nº 1. 2022. 173-175. https://doi.org/10.21747/0871164X/hist12_1r4

A figura do cozinheiro como artista, a definição do conceito de "gourmet" ou a referência aos primeiros livros de culinária publicados em Portugal e na Europa são outros dos pontos contemplados pela autora, assim como a origem do termo "copo d´agua" (p. 79), para citar só alguns exemplos.

A estrutura do conteúdo e a sequência expositiva escolhidas pela autora – certamente, também, condicionada pelas imposições editoriais, tornam a leitura bastante aliciante. Porém, à medida que avançamos através das páginas, começa a tornar-se algo monótona, pelo constante ir e vir das referências temporais, cada vez que se introduz um novo assunto. Por outro lado, tratando-se de uma obra de teor histórico, a falta de uma sequência cronológica pode transmitir ao leitor, em certos momentos, uma sensação de confusão e desorientação.

Ausências a lamentar são as sempre esclarecedoras notas de rodapé (apenas aparece uma na p. 149), assim como uma bibliografia geral e referências mais completas às fontes documentais utilizadas, sempre úteis para os investigadores e estudiosos, mas também para todos aqueles que pretendem aproximar-se mais destas temáticas. Apesar de tudo, a obra vem preencher um vazio nesta área do conhecimento, o que torna a sua leitura muito recomendável porque, entre outras coisas, contribui para dar a conhecer os antecedentes históricos da arte culinária, que nos nossos dias tem adquirido dimensões globais.