Mat og drikke i Portugal og Brasil: noen smakebiter

Diana Santos

d.s.m.santos@ilos.uio.no



Faglig-pedagogisk dag, 29. oktober 2026

Innføring

* For å skjønne maten må man kunne historie
* For å skjønne historien må man kunne mat (matvaner, matslag, matmoter, matovertro osv.)

Alheira

- Mat til *cristãos novos*
- Jøder, som måtte late som om de var kristen
- Kristne spiste pølser, som alltid inneholdt grisekjøtt
- Alheira er pølser med kjøtt fra kylling, okse og andre dyr – bare ikke fra gris



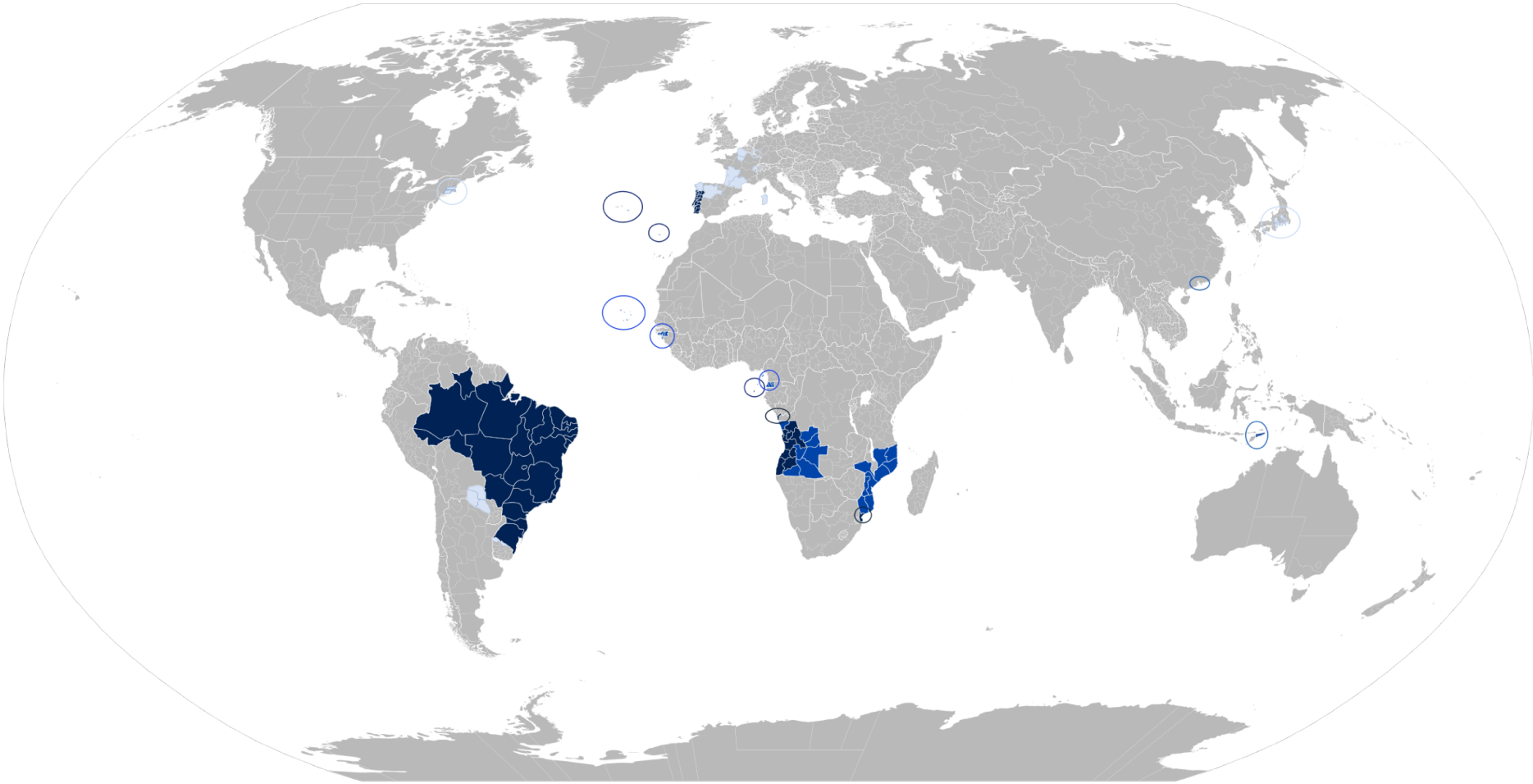
Kort historie om jødene i Portugal

- Under muslimsk styre (711-1258) levde de tre religionene side om side, muslimer, kristne og jøder
- Under kristent styre ble det også slik i begynnelsen, men de fleste muslimer dro til Nord Afrika
- Jødene ble kastet ut fra Spania av det katolske kongeparet i 1492, og de fleste (60.000) kom til Portugal
- Men Kong Manuel, som ville gifte seg med datter til det katolske kongeparet i Spania, fikk vite at først måtte han kvitte seg med jødene (og muslimene). Noen ble tvunget til å dra fra landet, andre ble døpt imot sin vilje, andre igjen ble sendt til koloniene (som São Tomé og Brasil). Mange andre flyktet til Nederland, Tyskland, England...
- Siden da – og helt til Marquês de Pombals regjering midt på 1700-tallet – fantes det to typer kristne i Portugal: *cristãos novos* og *cristãos velhos*. Mange av cristãos novos, var egentlig fortsatt jøder, som lot som om de var kristne. Og noe de måtte skjule, var nettopp matvanene.

Noe dere muligens alt vet om portugisisk historie

- De portugisiske oppdagerne var de første som åpnet forbindelsene mellom Europa og resten av verden. Først etter dem kan en snakke om en "global" verden.
- Ett av målene for Vasco da Gamas reise til India over havet var å hente krydder (nellik og pepper) til Europa
- Det portugisiske imperiet var det som varte lengst, og det første og det siste europeiske koloniveldet etter middelalderen. Derfor finnes det folk som snakker portugisisk i fem verdensdeler

Hvor snakker man portugisisk



Kilde: Filipe Portela, Wikipedia, 13 mar 2025, Creative Commons CC0 1.0

Hvorfor er krydder viktig?

Viktig allerede for Romerrike:

* forbundet md mystiske land langt borte (Standage, s. 75)
* krydderhandel førte til de første globale handelsnettverkene (s. 102)
* Derfor drar vi helt til India! Klaget Plinius den eldre om pepper alt i det første hundreåret av vår tidsregning (s. 102)



Vindaloo

Typisk indisk mat som bygger på en portugisisk oppskrift (*vinha d'alhos*)

- opprinnelig portugisisk rett: *carne de vinha d'alhos*, som betyr kjøtt (vanligvis gris) med vin og hvitløk
- i India ble retten tilberedt med andre krydder og med eddik (*vinagre*) i stedet for vin
- en tilbereder retten med all slags kjøtt: okse, lam, og kylling (som på bildet)



Japansk *kasutera*

Typisk japansk kake som kan føres tilbake til en portugisisk oppskrift (*pão de ló*)

- også kalt *castella* i Japan
- inneholder egg, hvetemel og sukker
- og lages med vispet eggehvite, som på portugisisk heter "claras em castelo" ('eggehviter som en borg')
- typisk for Nagasaki
- (nederst) *pão de ló* fra Arouca (Portugal)





Miks av tre kulturer

Det er allment kjent at Brasil er en nasjon som kommer fra en miks av tre kulturer:

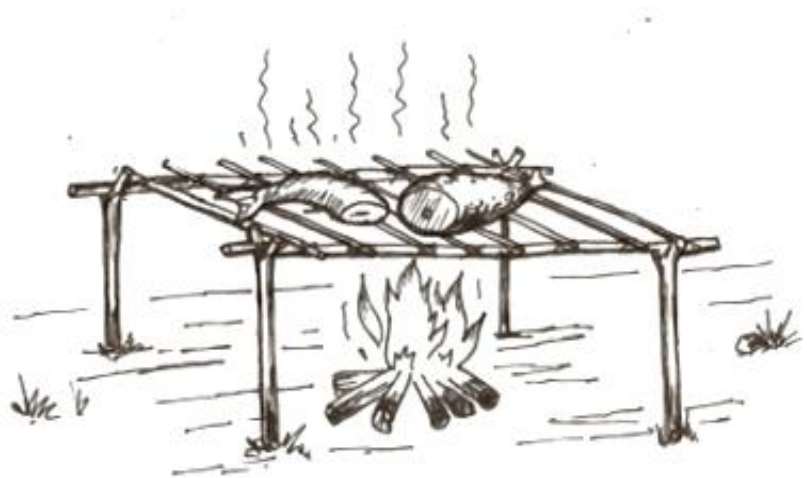
* den portugisiske
* den fra de innfødte (indianerne)
* den vestafrikanske (slavene som ble fraktet fra Afrika)



Dette er også reflektert i den brasilianske matkulturen.

Hva var maten da portugiserne kom?

- Indianerne i det som nå er Brasil, levde ennå i steinalderen (neolitisk), og dyrket jorda i liten grad
- De jaktet og fisket, og levde av det naturen ellers hadde å by (frukt, noen grønnsaker og honning).
- Den eneste måten å konservere kjøttet på var å grille eller tørke det over ilden.
- Salt brukte de ikke - verken til å lage mat eller til å konservere den.



Moquém

Hva slags matvaner hadde afrikanerne?

- Spiste mest vilt (kjøtt)
- Lagde grøt (*fungi*) som i Brasil kalles *pirão*, en grunnleggende matvare
- Brukte mange slags pepper. Det var ikke for ingenting at en del av Vest-Afrika ble kalt Pepperkysten (*Costa da Malagueta*, *Costa da Pimenta*)
- Mye ris, men også couscous (*cuzcuz*)
- Liten mais (som ble byttet med amerikansk mais)





Hvordan spiste portugiserne?

- mye fisk, f eks sardiner, torsk
- mye grønnsaker
- tørkede frukter og nøtter
- brød, *açordas* og grøt
- olivenolje og eddik
- salt og *fumeiro* (røyk) for å konservere kjøtt og fisk
- de friterte og brukte ovn
- de spiste sukker, og hadde dessert
- de drakk ved maten
- de spiste kylling og egg



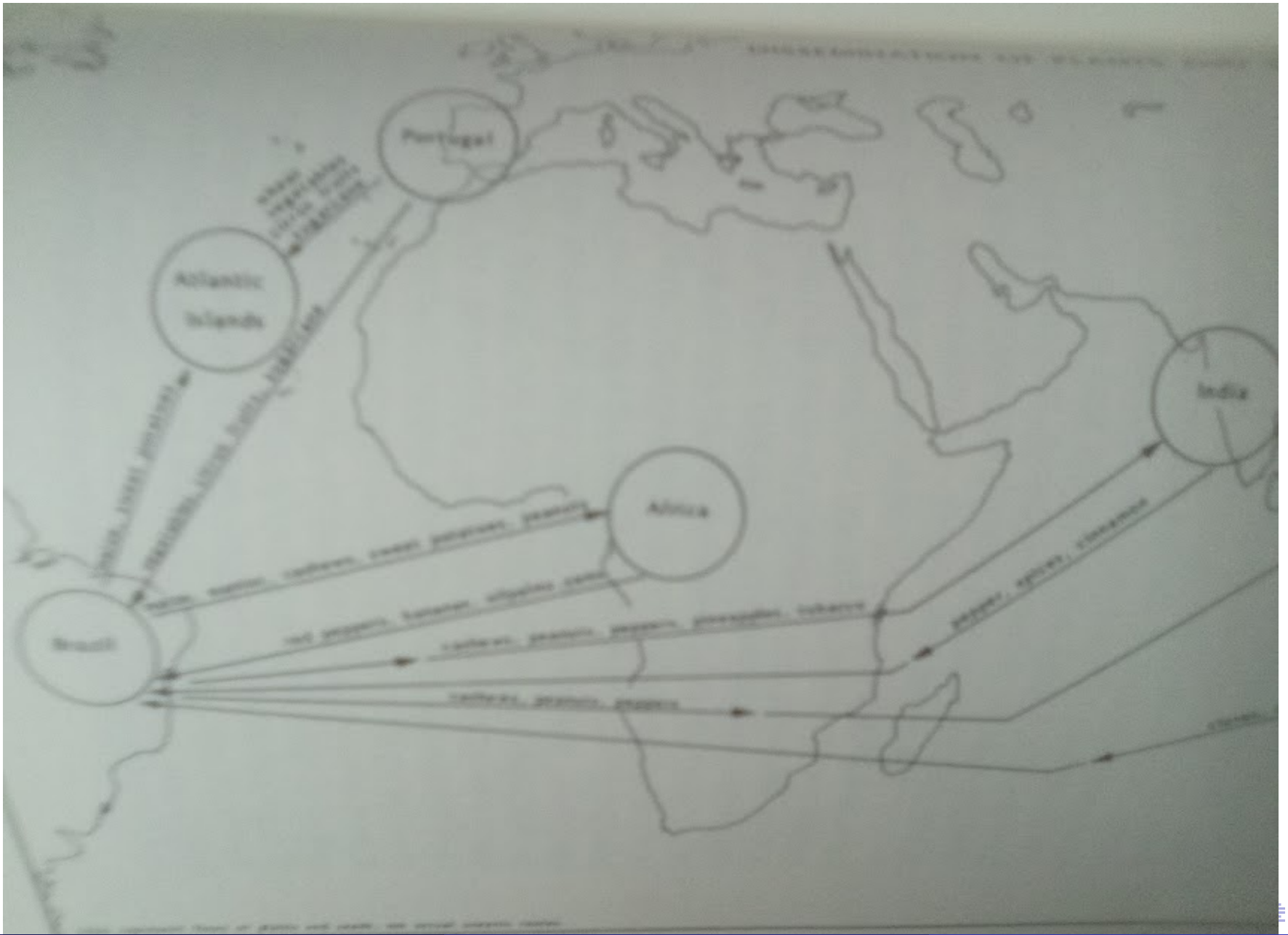


Matmigrasjon

En av de viktigste følgene av det portugisiske imperiet var migrasjon eller spredning av mange matvarer mellom Europa, Asia, Afrika og Brasil.

- cashew, banan, kokos, pepper, malagueta, mais, kaffe, appelsin, mango, ris, vannmelon, ananas, sukkerrør, potet, kaffe, peanøtter, melon, fiken, appelsin, sitron, kakao, ingefær, quiabo, maniok, guava (*goiaba*)
- hund, hest, kyr, sau, geit, kalkun, kylling, gris, and, due, gås

Noen matreiser (Kart fra Russell-Wood)



Brasiliansk mat

* kokosmelk (kommer fra India og deretter Afrika, men mest likt i Brasil)
* bananer (som kom fra India, og så fra Afrika)
* cuscuz fra mais (kom fra Afrika gjenom Portugal)
* palmeolje (*azeite de dendê*) kommer fra Afrika
* pepper (det finnes tre typer: fra Brasil, fra Afrika og fra India)



- Farinha de mandioca (maniokmel)

Feijoada brasileira, brasiliansk nasjonalrett

Ifølge Cascudo, er den en miks av *cozido à portuguesa* (en portugisisk nasjonalrett) og *feijão e carne seca* (som kommer fra indianerne i Brasil).







Sluttord

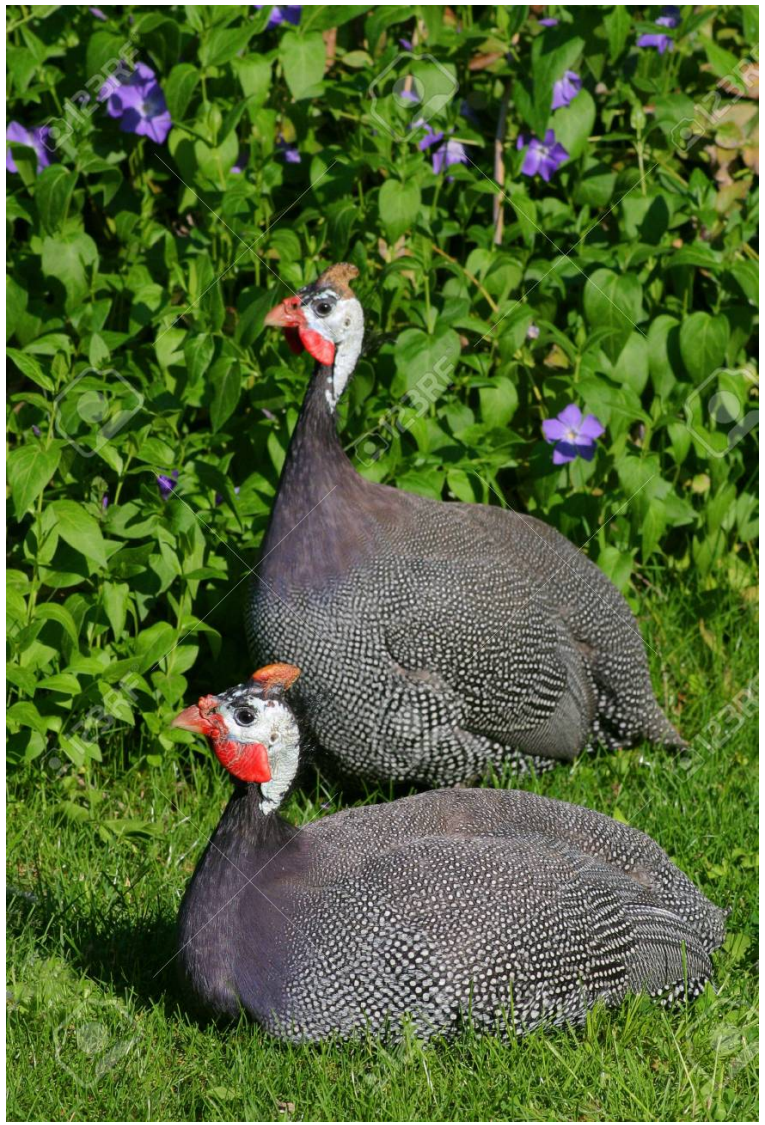
Russell-Wood (1992, p. 148) skriver:

> *[...] the Portuguese were to play a major role as primary and secondary carriers in the global dissemination of cultivated plants. Some were to become major crops in their new habitats. Others were merely relocated from one region to another ...*

Oversatt: Portugiserne kom til å spille en avgjørende rolle både primært og sekundært når det gjaldt å spre kulturplanter rundt på kloden. Noen av disse plantene ble viktige i jordbruket dit de kom, mens andre rett og slett bare ble spredd fra en region til en annen ...
I tillegg har portugiserne eksperimentert med mat og måten å tilberede mat på alle de stedene de kom til. Derfor kan en si at de har vært "mat-økumenisk" i imperiet sitt og på sine reiser (slik Cascudo uttrykker det)

Om man vil trekke fram det globale perspektivet

* Navn på kalkun, en fugl med forvirrende navn i mange språk. Ifølge Jurafsky (2015) kommer det av portugisiske handelsfolk og sjøfareres hemmeligjøring. De sa ikke hvor dyrene/varene kom fra. “The two similar looking birds [turkey and guinea fowl] were often confused”
* Te og det britiske imperiet (se Standage 2005): men den som brakte te som vane til det engelske hoffet, var D. Catarina de Bragança (“marmalade” også, og forresten Bombaim - Bombay - Mumbai) på 1600-tallet



Referanser

- Cascudo, Luís da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. Companhia Editora Nacional, São Paulo, 1967
- Jurafsy, Dan. The language of food: a linguist reads the menu. W.W. Norton & Company, 2015
- Russell-Wood, A. J. R. *The Portuguese Empire, 1415-1808: a world on the move*. Baltimore and London, The John Hopkins University Press, 1992
- Standage, Tom. *A history of the world in 6 glasses*. Bloomsbury, 2005
- Standage, Tom. *An edible history of humanity*. London: Atlantic Books, 2009
- Viestad, Andreas. *En middag i Roma*. Kagge, 2020