

13
2013

R

evista de História da Sociedade e da Cultura



Centro de História da Sociedade e da Cultura
Universidade de Coimbra

Coimbra

RAMOS, Anabela e CLARO, Sara – *Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, ed. Direcção Regional de Cultura do Norte, Vila Real, 2013, 258 págs.

É com especial regozijo que faço a recensão da obra mencionada em epígrafe.

Da autoria de duas jovens, uma nossa antiga aluna, cujo valor do trabalho feito se impôs à Direcção Regional de Cultura do Norte, que, por intermédio das Edições Afrontamento, patrocinou a edição, é quanto à imagem, impressão e acabamento, de assinalável qualidade e de muito bom gosto.

De seguida, apraz-nos referir que completa meio século a 1ª edição da obra de A.H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa* publicada por este notável historiador, justamente, no ano de 1964. O 1º capítulo leva o nome de “A Mesa” e continua a ser obrigatório lê-lo e citá-lo para quem aborde o tema da alimentação na Idade Média portuguesa.

Por sua vez, três anos mais tarde, sai da pena de Salvador Dias Arnaut, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*, um estudo de cerca de 140 páginas, considerado “Introdução” ao *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, o livro português desta matéria mais antigo que até hoje se conhece, transcrito por Giacinto Manuppella. A 1ª edição, pois seguiram-se outras, saiu dos prelos, em Coimbra, no ano 1967.

Escrevia, então, o insigne medievalista da Universidade de Coimbra: “As notas que coligimos até ao fim do reinado de D. João II, e algumas vezes aproximamos um tanto ousadamente (como se o tempo não pudesse alterar o sentido das palavras), não pretendem passar de materiais para uma futura história da cozinha portuguesa – que há-de surgir (escusado seria dizê-lo) principalmente do estudo das fontes nacionais e não da projecção em Portugal da ciência averiguada para outros países”. Esta convicção judiciosa do nosso Mestre demorou, infelizmente, a concretizar-se. Na verdade, só nos finais do século XX, inícios do século XXI, a procura, o estudo e a divulgação das fontes manuscritas inéditas marcam um rumo novo na investigação do tema em apreço.²

² Diga-se, entretanto, que a criação, em 2008, na Faculdade de Letras de Coimbra, do Curso de Mestrado em *História da Alimentação. Fontes, Cultura e Sociedade*, o 1º e

Alimentar o corpo, saciar a alma é uma prova exemplar do que escrevemos. Está dividida em duas partes. A 1^a, a cargo de Anabela Ramos, é uma excelente exposição, – em grande parte abonada em fontes inéditas – sobre os hábitos alimentares dos monges beneditinos do Mosteiro de São Martinho de Tibães, no século XVII. Alude, em particular, à Regra de São Bento e às Constituições para retirar delas as normas reguladoras da alimentação da comunidade. Seguem-se as práticas da “alimentação quotidiana” e da “alimentação festiva”. A primeira permite visitar, por um lado, a cozinha, com os seus cozinheiros, alfaias culinárias e alimentos para os pratos, por outro, o refeitório onde “vemos” comer os religiosos e, à parte, o tinelo “casa onde comem os criados todos em mesa redonda”. Quanto à alimentação festiva, é muito interessante verificar o número considerável de celebrações que justificavam a abundância, a variedade e o requinte dos pratos consumidos. Surgem os peixes secos e frescos mais afamados, pescada, rodovalho, congro, robalo, linguado. De carne, as de caça, de criação, a que se juntavam, consoante as festas e épocas, o carneiro, a vitela, o cabrito, o leitão. Quanto aos doces, confeccionados por religiosas, fora do convento, a ementa tornava-se pantagruélica. Os ovos, o açúcar, o mel, as amêndoas, e outros ingredientes, davam forma e gosto a dezenas de gulodices que o leitor poderá “saborear”.

Por sua vez, a II^a parte do livro, de Sara Claro, leva o título *Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados. Um receituário do século XVII na livraria do Mosteiro de Tibães*. Conservado no Arquivo Distrital de Braga, este manuscrito saiu do “segredo” para, em transcrição integral e criteriosa, ser conhecido por todos aqueles interessados na história em geral e na da alimentação em particular. A data crítica, com que concordo, localiza-o no século XVII. Na centúria seguinte, porém, já fazia parte dos 1^{os} catálogos de manuscritos da livraria de Tibães. Infelizmente faltam-lhe as duas primeiras folhas que poderiam indicar, para além da cronologia certa, o autor, marcas de posse, e outros elementos. Todavia, estamos em presença de um conjunto, e não de uma colecção, de receitas. Com efeito, umas são de culinária,

único até hoje ministrado em universidades portuguesas, reforçou e está a consolidar um campo de pesquisa que era necessário desbravar.

outras de medicina popular³ (mezinhas), outras de conserva de peixe cru, e carne, (“conserva de perdizes que se levao à Índia, e eu as levei a Roma, p. 234); (“escabeche de sardinhas e mais peixe para levar para a Índia se for necessário”), outras ainda de munições (pólvora), outras de perfumes (pivetes e pastilhas) outras de tinta de escrever (“regimento para fazer tinta” p. 199)⁴, que, no total, atingem as três centenas. Seria interessante termos um gráfico com a percentagem de todas as receitas, pois ressaltaria melhor que, no entanto, a maior parte são de natureza culinária e dentro destas ocupam o 1º lugar as receitas de doces, de conserva, de colher, de fatia e outros. Sem admiração, as carnes, de caça ou de criação, a par da de vaca ou carneiro, e o pescado, de mar ou água doce, ocupam um lugar significativo. Presença marcam também as receitas de ovos, de leguminosas, de lacticínios e de frutas (alperces, peras, pêsegos, limões, marmelos). Estamos em presença de uma cozinha da época moderna, de uma forma geral destinada a camadas sociais de razoável poder económico como a média/alta nobreza, a burguesia e o clero abastado. A “alta cozinha”, dos banquetes reais e outros, não está aqui representada. A obra encerra com um índice das receitas, por ordem alfabética, e um glossário. Em relação a este último, seja-nos permitido sugerir que, numa próxima edição, que estou certa surgirá, façam parte muitos outros termos, curiosíssimos, que darão um bom contributo para o estudo da Língua Portuguesa ao mesmo tempo que revelarão a riqueza vocabular do manuscrito. Cito, por exemplo, milisias (melícia, espécie de morcela); emprensa (prensa); cágado (ave); tabefe (iguaria preparada com “leite, ovos e açúcar fervidos”); formigo (doce de colher); algália (substância

³ A estreita ligação entre culinária e medicina mereceu, há muito, chamada de atenção feita por Bruno Laurioux que denominou o facto por “cuisine medicalisée” (“Entre savoir et pratiques: le livre de cuisine à la fin du Moyen Age”, in *Médiévales*, 14, Paris, 1988. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo – O mais antigo livro de Cozinha português – receitas e sabores in *Alimentação em Portugal na Idade Média, Fontes, Cultura, Sociedade*, Coimbra, 1997, p. 39. A autora salienta a presença, no total de sessenta e sete receitas, de sessenta e uma de culinária e cinco de mezinhas.

⁴ Lembremos, aqui, por exemplo, que *O Livro de Receitas da última freira de Odivelas* (Introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, Verbo, 1999, p. 148-152), onde são copiadas 209 receitas, inclui seis receitas de tinta de escrever e duas de tinta para marcar a roupa das religiosas. Na verdade, embora as tintas de escrever levassem alguns produtos alimentares, como o vinho, o vinagre, a água, e, às vezes, açúcar candi, para dar brilho, o que as aproximava da culinária era também o modo de preparação. Eram precisos almofarizes, passadores, panelas, além do indispensável lume ou fogo.

animal de cheiro semelhante ao do almíscar); endros (plantas herbáceas); durázio (de polpa dura); miraolhos (mira-olho, variedade de pêssego).

A concluir a leitura do livro, dei por mim a pensar como é admirável verificar que por um receituário podemos percorrer toda uma sociedade, nos seus múltiplos aspectos: culturais e interculturais, sociais e económicos.

Tudo representado, imagine-se, num palco: a cozinha.

Maria José Azevedo Santos

Universidade de Coimbra e Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra
mazevedo_santos@yahoo.com

BORGES, Nelson Correia – *Doçaria Conventual de Lorvão. Câmara Municipal de Penacova, 2013. 176 pág. ilustradas. ISBN: 978-972-99628-3-7.*

Natural de Lorvão (1942), Nelson Correia Borges desde cedo se interessou pela história do mosteiro em torno do qual a povoação se desenvolvera, nomeadamente a partir do momento em que se decidiu, pelos meados da década de 70, a fazer o curso de História na Faculdade de Letras de Coimbra.

Assim, recordarei que, no âmbito da cadeira de Epigrafia, no ano lectivo de 1975-1976, estudou a única inscrição romana daí proveniente – cuja foto, aliás, insere na p. 15 – estudo que viria a publicar-se na revista *Conimbriga* (XV 1976 117-125), sob o título «Nova leitura da inscrição CIL II 6275a (Penacova)», e também no jornal *Notícias de Penacova* (2-9-1977, p. 2: «A inscrição romana de Lorvão»). Pouco tempo depois, deu à estampa os resultados da investigação que tivera como um dos pontos de partida a identificação de uma pedra visigótica «ornada de vide ondeada com cachos de uvas e gavinhas» que teria pertencido ao «primitivo templo» (p. 16), datável da época do bispo Lucêncio, a 2ª metade do século VI («Lucêncio, bispo de Conímbriga, e as origens do Mosteiro do Lorvão», *Conimbriga* XXIII 1984 143-158).

Tendo ingressado como docente na área de História da Arte, a sua dissertação de doutoramento, em 1992, foi, naturalmente, sobre *Arte Monástica em Lorvão: sombras e realidade*, obra que viria a ser publicada pela Fundação Calouste Gulbenkian, em 2001.