

361

Revista Portuguesa  
de História

Homenagem aos Professores  
Luís Ferrand de Almeida  
António de Oliveira

Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra  
Instituto de História Económica e Social  
Coimbra 0304

## **A Alimentação das Minorias no Portugal Quinhentista**

ISABEL M. R. MENDES DRUMOND BRAGA  
Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

1. Estudar as práticas alimentares do período quinhentista em Portugal remete-nos, de forma directa, para a análise do primeiro livro de receitas conhecido, normalmente designado como *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, escrito algures nos finais do século XV, início do século XVI<sup>1</sup> e divulgado fora de Itália, onde se guarda o original, no século XIX<sup>2</sup>. Recentemente, outras

<sup>1</sup> Sobre a análise da escrita do manuscrito, com a indicação das diferentes sete mãos, tipos de letras, caracterização e datação das mesmas - receitas 4-12,30-38 e 41-64, do século XV e as restantes todas do século XVI, por seis mãos diferentes - cf. Célia Marques Telles, “Características Grafemático-Fonéticas de um Manuscrito em Letra Cursiva”, *IV Encontro Internacional de Estudos Medievais. Anais*, organização de Ângela Vaz Leão e Vanda de Oliveira Bittencourt, Belo Horizonte, Pontifícia Universidade Católica de Minas Gerais, 2003, pp. 731-738. Sobre a análise codicológica, cf. também Maria José Azevedo Santos, “O Mais Antigo Livro de Cozinha Português. Receitas e Sabores”, *A Alimentação em Portugal na Idade Média, Fontes. Cultura. Sociedade*, Coimbra, [s.n.], 1997, pp. 35-66. A autora indica seis mãos.

<sup>2</sup> *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e índices de Giacinto Manuppella, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987. Sobre a análise do receituário, cf. A. H. de Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos de Vida Quotidiana*, 4.<sup>a</sup> edição, Lisboa, Sá da Costa, 1981, pp. 7-22; Salvador Dias Amaut, *A Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986 e Maria José Azevedo Santos, “O Mais Antigo Livro de Cozinha Português [...]”, pp. 35-66.

fontes diversas têm vindo a ser difundidas, permitindo um melhor conhecimento das técnicas alimentares e, sobretudo, dos consumos dos grupos privilegiados<sup>3</sup>.

Bem menos dados temos para a alimentação popular, caracterizada, frequentemente, por carências quer no âmbito dos produtos quer na quantidade dos mesmos, mesmo numa época em que comer bem era sinónimo de comer muito. Alguns considerandos são, contudo, conhecidos. Nomeadamente, o consumo exagerado de cereais e vinho pelos grupos não privilegiados, em detrimento da carne, peixe, legumes e frutos consumidos em pequenas quantidades e nunca de forma recorrente. Mesmo assim, há que pontualizar. No que se refere ao consumo de pão, estava-se perante espécies de meado, terçado e quartado, ou seja de pão de mistura de dois, três ou quatro cereais, em oposição ao pão alvo, ou branco, de trigo, utilizado pelos mais abastados. No grupo das carnes, a mais frequente seria a de porco e de algumas aves, enquanto no dos peixes, o destaque incidia nas sardinhas<sup>4</sup>. Fora dos meios rurais, a estes problemas juntavam-se dificuldades de abastecimento, necessidade de proceder à venda em locais próprios, tabelamento de preços, exacta averiguação dos pesos e medidas e ainda frescura e qualidade dos bens, questões a que as câmaras tentavam dar resposta<sup>5</sup>.

Na alimentação dos não privilegiados entram os consumos e as preparações culinárias das duas mais importantes minorias existentes em Portugal no século XVI, os cristãos novos de mouros ou mouriscos e os cristãos novos de judeus. Neste subgrupo, quase tudo nos é praticamente desconhecido. A consulta de

<sup>3</sup> Iria Gonçalves, “Acerca da Alimentação Medieval”, *Imagens do Mundo Medieval*, Lisboa, Horizonte, 1988, pp. 201-217; *Idem*, “A Colheita Régia Medieval, Padrão Alimentar de Qualidade (Um Contributo Beirão)”, *Revista da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas*, vol. 6, Lisboa, 1992-1993, pp. 175-189; *Idem*, “À Mesa, com o Rei de Portugal (séculos XII-XIII)”, *Revista da Faculdade de Letras*, 2.ª série, vol. 14, Porto, 1997, pp. 13-32; Maria José Azevedo Santos, “O Peixe e a Fruta na Alimentação da Corte de D. Afonso V. Breves Notas”, *A Alimentação em Portugal [...]*, pp. 1-33; *Idem*, *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, leitura, transcrição e estudo de dois livros de cozinha do Rei (1524 e 1532), Vila do Conde, Coimbra, Câmara Municipal de Vila do Conde, Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002.

<sup>4</sup> Maria Helena da Cruz Coelho, “Apontamentos sobre a Comida e a Bebida do Campesinato Coimbrão em Tempos Medievos”, *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI a XVI). I Notas do Viver Social*, Lisboa, Horizonte, 1990, pp. 9-22; Iria Gonçalves, *Do Pão Quotidiano nas Terras de Alcobaça (séculos XIV e XV)*, Separata de *Cister. Espaços, Territórios, Paisagens. Actas*, [s.l.], Ministério da Cultura, Instituto Português do Património Arquitectónico, [s.d.], pp. 21-26; *Idem*, “Alimentação Medieval: Conceitos, Recursos, Práticas”, *Actas dos VI Cursos Internacionais de Verão de Cascais*, vol. 2, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 29-48.

<sup>5</sup> Iria Gonçalves, “Defesa do Consumidor na Cidade Medieval: os Produtos Alimentares (Lisboa séculos XIV-XV)”, *Um Olhar sobre a Cidade Medieval*, Cascais, *Patrimonia*, 1996, pp. 97-116.

documentos da Inquisição ajuda, ainda que de forma não cabal, a minorar esta falha, já que não se encontraram livros de receitas para estes grupos nem muitas outras fontes que nos permitam ajuizar do modo como se preparavam e se comiam os alimentos<sup>6</sup>.

Os elementos destas duas minorias, tinham, antes das conversões do final do século XV e do século XVI, as suas religiões, instituições, culturas e hábitos alimentares próprios, que não só influenciaram os cristãos durante a época medieval, como perduraram durante o período da dicotomia cristãos novos, cristãos velhos. Dos pratos típicos de cada comunidade, aos rituais inerentes à preparação e consumo dos alimentos, alguns dos quais passaram à clandestinidade após a adopção do cristianismo, de tudo se pode encontrar marcas na documentação inquisitorial.

2. A presença de mouros em Portugal ficou documentada até 1497. A partir dessa data escassearam os dados susceptíveis de permitir um conhecimento abrangente deste grupo. Esta realidade explica-se pelo facto de, ao contrário do que aconteceu face aos judeus, ter sido permitida a saída dos mouros sem entraves e não ter sido levado a cabo nenhum incentivo à conversão. Neste sentido, os cristãos novos de mouros ou mouriscos residentes em Portugal durante o século XVI foram, especialmente, os muçulmanos chegados do Norte de África - prática facilitada pela presença portuguesa em algumas praças - ou seja, convertidos de primeira geração e não descendentes de mouros convertidos já nascidos em terras cristãs, tal como acontecia em Castela. A comunidade mourisca portuguesa apresentou, assim, esta especificidade. Este grupo, o mais significativo, juntou-se, no início do século XVI, a alguns antigos mouros, convertidos no final do século XV, e a alguns mouriscos de Castela que se fixaram em Portugal<sup>7</sup>.

<sup>6</sup> De referir que estes documentos nos fornecem igualmente indicações acerca da alimentação dos cristãos velhos. Cf. *infra* o depoimento de certa cristã nova acerca dos alimentos preparados e consumidos durante a Páscoa, nomeadamente, rosquilhas folhadas com manteiga, queijadas, folares e cortiças de ovos, provenientes de Alcobaça e de Leiria. A mesma declarante referiu ainda a obtenção sazonal de lampreias de Abrantes e Coimbra, que consumia assadas ou em empadas. Para o século XVIII, cf. o artigo de Francisco Santana, “Aspectos da Alimentação Setecentista em Processos Inquisitoriais”, *Fraternidade e Abnegação. A Joaquim Veríssimo Serrão os Amigos*, vol. 1, Lisboa, Academia Portuguesa da História, 1999, pp. 439-451.

<sup>7</sup> Sobre os diferentes grupos e sobre a especificidade da situação portuguesa, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Mouriscos e Cristãos no Portugal Quinhentista. Duas Culturas e duas Concepções Religiosas em Choque*, Lisboa, Hugin, 1999, pp. 28-42.

Especialmente na primeira metade do século XVI, assistiu-se a uma revitalização das práticas muçulmanas através dos mouriscos oriundos do Norte de África. Contudo, a partir de 1536, com a instauração do tribunal do Santo Ofício em Portugal, o islamismo, um dos três crimes maiores na alçada daquela instituição, tomou-se objecto de repressão. As práticas identificativas da diferença passaram à clandestinidade. Os mouriscos tiveram que optar por um comportamento discreto para não levantarem suspeitas e, a partir de certo momento, foram levados a praticar a *taqīya*, a dissimulação defensiva, para evitarem suspeitas de continuar a manter a sua antiga religião.

A diferença entre cristãos velhos e mouriscos passava não só pelo que faziam, como pelo que deixavam de fazer. Isto é, não importava apenas as desigualdades comportamentais pela positiva como também pela negativa. Traços paradigmáticos desta realidade eram quer o consumo de carne em dias defesos pela Igreja quer a abstinência de comer e beber durante todo o dia, desde o nascer ao por do sol, durante o Ramadão, quer ainda a não ingestão de carne de porco e de vinho, o que poderia suscitar a denúncia por parte dos cristãos velhos.

No caso do jejum do Ramadão, estamos perante uma prática difícil de levar a cabo por parte dos mouriscos residentes em terras sob o domínio cristão. Assim se explica que, em Portugal, esta cerimónia não tivesse muitos adeptos, justificando-se o seu não cumprimento por problemas de saúde, pelo desconforto que tal implicava e pela necessidade de não levantar suspeitas. De qualquer modo, os que ousavam jejuar pelo Ramadão, nem sempre o faziam durante todo o mês.

Leonor Vaz absteve-se de comer durante o Ramadão “que he a coesma dos mouros”<sup>8</sup>. Leonor de Melo jejuou algumas vezes<sup>9</sup>. Maria Lopes limitou-se a afirmar que cumprira o jejum dos mouros<sup>10</sup>. António de Cabedo<sup>11</sup> e Francisca Femandes<sup>12</sup> só celebraram esta prática durante num ano, enquanto Francisca Lopes se absteve de comer e beber entre o nascer e o por do sol, durante apenas duas semanas, porque lavava roupa<sup>13</sup>. No mesmo sentido, aparece o depoimento de Graça Femandes, que afirmou não ter cumprido o tempo integral de jejum por se achar fraca<sup>14</sup>. Muitos outros jejuaram apenas

<sup>8</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7700.

<sup>9</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6462.

<sup>10</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 9092.

<sup>11</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10849.

<sup>12</sup> Lisboa, A.N.T.T. *Inquisição de Lisboa*, proc. 12689.

<sup>13</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 12690.

<sup>14</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 10537.

dois, três, cinco ou oito dias. Isabel de Mendonça nunca jejuou por ser “cativa e servir em casa de sua senhora e o não poder fazer mas que sua vontade era muito boa pera o fazer”<sup>15</sup>, enquanto Maria Femandes “nem sabya quando caya o Ramadão”<sup>16</sup>.

As limitações alimentares dos muçulmanos não eram apenas por época, mas também por géneros. Neste sentido, a recusa do consumo de carne de porco (*khinzir*) - o animal impuro por excelência - e de vinho era uma realidade, embora com matizes distintas<sup>17</sup>. Se parece ter havido um ódio generalizado aos suínos e, particularmente ao toucinho, já no que respeitou à ingestão de vinho a situação foi diferente, registando-se diversos simpatizantes, consumidores e até vendedores de álcool. No caso do porco, há que referir, que tal interdição, na perspectiva dos seguidores do Islão, punha em causa as relações entre o Homem e os animais, tendo havido diversos momentos marcantes na elaboração do interdito, nomeadamente, os períodos corânico (século VII), da suna (séculos VIII-IX), das grandes compilações jurídicas dos séculos IX a XI (*hadiths*) e do nascimento do discurso zoológico (séculos IX a XIII). A carne, mais do que qualquer outro alimento, era vista como transmissora das características do animal ao indivíduo que a consumisse. Logo, para o muçulmano, comer carne de porco era entendido como uma maneira de se tomar abominável, objecto, impuro, vil, imoral, desenfreado e egoísta<sup>18</sup>. Para o cristão velho, o consumo de carne de suíno e de vinho por parte dos mouriscos era entendido como um símbolo de integração, já que a não ingestão de tais produtos constituía um elemento de identidade cultural e religiosa para os muçulmanos.

Se Diogo de Melo<sup>19</sup> e António de Tunis<sup>20</sup> não consumiam nem vinho nem carne de porco, já Beatriz vendia vinho na ma da Figueira, em Lisboa<sup>21</sup>. Isabel de Mendonça não comia carne de porco gorda, porque tinha nojo dela<sup>22</sup>, enquanto Catarina Garcia afirmou aos inquisidores que “vinho bebe quando o tem mas que toucinho não o come e se o come logo se lhe embrulha

<sup>15</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5239.

<sup>16</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 9956.

<sup>17</sup> Sobre as determinações do *Alcorão* face ao vinho, cf. António Dias Farinha, “A Alimentação no Mundo Muçulmano”, *Actas dos VI Cursos de Verão de Cascais*, vol. 2, Cascais, Câmara Municipal de Cascais, 2000, pp. 87-88.

<sup>18</sup> Mohammed Hocine Benkheira, “Tabou du Porc et Identité en Islam”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s.l.], Hachette, 2002, pp. 37-51.

<sup>19</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 9666.

<sup>20</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6085.

o estomago e o arenesa e que isto teve sempre desde moça ate gora e que também não come gordura de carne de vaca nem de cameiro e que a carne magra come asy de porquo como d'outro qualquer"<sup>21 22 23</sup>.

Outro sinal identificativo da diferença era o modo de proceder à matança dos animais para consumo alimentar. Os muçulmanos procediam ao abate ritual das reses (*halâl*), orientando os animais para Meca, extravasando-lhe o sangue e utilizando a fórmula *bismillâh*. Os mouriscos gostavam de fazer o mesmo, o que não deixava de lhes causar apuros, quando observados pelos cristãos-velhos.

João, num dia em que não se encontrava sóbrio, recusou-se a comer carne oferecida por um jesuíta, alegando que a rês não tinha sido morta à maneira dos mouros<sup>24</sup>. Salvador Soares<sup>25</sup>, Pêro Lourenço<sup>26</sup> e Duarte Femandes<sup>27</sup> confessaram que degolavam carneiros à moda dos mouros. Rodrigo Álvares afirmou que praticara tal acto, começando por justificar que o fizera para mostrar aos Portugueses como se degolavam animais em Marrocos para, posteriormente, acabar por confessar que tivera “tenção de mouro”<sup>28</sup>. Um dos acusadores, que tinha presenciado o acto, explicitou: “tomou o cameiro e lhe virou a cabeça pera o meyo dia e correo o cutelo, assim o matou dizendo quando corria o cutelo palavras em aravia”<sup>29</sup>. Depoimentos semelhantes foram os de Francisco Gonçalves, o qual confessou que, quando matava uma rês “lhe virava o focinho pera o sol e sangrando-a dizia *bizmillâ*”<sup>30</sup>; e de Gonçalo que “matara os comeyros a maneyra dos mouros virando lhes a cabeça pera omde nace o sol dizendo *bismila* e metendo lhe trygo na boca”<sup>31</sup>.

Por parte dos mouriscos, o tratamento da carne antes de se proceder à preparação culinária era diferente da que os cristãos velhos praticavam. Lavavam-na para lhe tirarem os restos de sangue e, no caso do cameiro, suprimiam-lhe o nervo da pema. Desiguais eram também os pratos que confeccionavam e o modo como os comiam, no chão e à mão, na maior parte das vezes sem usarem

<sup>21</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10821

<sup>22</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 9310.

<sup>23</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 3567.

<sup>24</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 7643.

<sup>25</sup> Lisboa, A.N.T.T. *Inquisição de Lisboa*, proc. 13187.

<sup>26</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 708.

<sup>27</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 6404.

<sup>28</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 8062.

<sup>29</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 8062.

<sup>30</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7560.

<sup>31</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 12487.

talheres. A ritualização das refeições, decorrente da própria lei muçulmana, implicava que antes e após as mesmas fosse invocado o nome de Deus, isto é, a refeição deveria começar com uma invocação e acabar dando graças a Deus<sup>32</sup>. Os comensais deveriam dizer *bismillâh*. A purificação das mãos através da lavagem era também um dos preceitos, tanto mais que os alimentos eram preparados de modo que não eram necessários utensílios, a não ser colheres, quando havia líquidos.

Nos processos da Inquisição movidos a mouriscos acusados de práticas islâmicas, esta realidade aparece documentada e algo estropiada em termos da grafia utilizada. Assim, por exemplo, Diogo Coutinho, antes de iniciar a refeição dizia *bismilá* e após terminá-la *amdarula*<sup>33</sup>. Henrique Colaço fazia o mesmo, dizendo *alabamdussulla bellaramym*<sup>34</sup> ao finalizar o repasto. Beatriz Fernandes, às refeições dizia “*bismila* com as palmas das mãos viradas para o rosto e abaixando a cabeça lavando as vezes primeiro as mãos”<sup>35</sup>. Leonor de Melo, além de dizer *bismillâh* nas mesmas circunstâncias “depois que comia, levantava as mãos pera o ceo com as palmas estendidas e abertas”<sup>36</sup>.

No século XVI, a avaliarmos pelos processos inquisitoriais, o consumo de carne de carneiro era o mais comum, seguindo-se o das aves<sup>37</sup>. Se quisermos comparar com o que se passava à mesa dos cristãos velhos podemos verificar, pelo já referido *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* que, das 24 receitas de carne aí apresentadas, aparece-nos a presença maioritária de aves e animais de caça, por ordem decrescente: galinha, coelho, perdiz, pombo e frangão, sendo escassas as receitas de caprinos e ovinos<sup>38</sup>. Outra fonte, desta vez relativa ao consumo de carne na corte de D. João III, em Novembro de 1524, toma-nos evidente a aquisição de carne de vaca (1494 quilos), seguindo-se a de porco (515 quilos) e, por fim, a de carneiro (149 quilos). Não obstante, algumas casas

<sup>32</sup> Bernard Rosenberger, “La Cuisine Árabe et son Apport à la Cuisine Européenne, *Histoire de la Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1997, p. 346.

<sup>33</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 260.

<sup>34</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 5245.

<sup>35</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1104.

<sup>36</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6462.

<sup>37</sup> Para o antigo reino de Granada a situação é idêntica, cf. Teresa de Castro, “L’Emergence d’une Identité Alimentaire. Musulmans et Chrétiens dans le Royaume de Grenade”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s.L.], Hachette, 2002, pp. 199-215.

<sup>38</sup> Maria José Azevedo Santos, “O Mais Antigo [...]”.



religiosas preferiam o cameiro por ser mais saudável e nutritivo, não obstante ser mais caro<sup>39</sup>, o mesmo acontecia aos internos do colégio das artes, como se sabe pelos regimentos de 1547 e 1574<sup>40</sup>. Ou seja, nesta comparação do consumo de carne de cameiro por mouriscos e cristãos velhos toma-se patente o seguinte: a sua utilização seria rara entre os não privilegiados de qualquer dos grupos, mas apreciada quer pelos mouriscos por alguns sectores dos cristãos velhos. Não é por acaso que, sendo os mouriscos portugueses geralmente pobres, o cameiro apareça pouco referido se comparado com o cuscuz.

Os pratos mais populares parecem ter sido o cuscuz - sêmola de trigo cozida a vapor - e o alfítete (<al-fitât) - massa doce composta de farinha, açúcar, ovos, manteiga, cominhos e vinho - sobre a qual se põe galinha ou cameiro. Ambos os pratos eram consumidos quer quotidianamente quer em celebrações especiais, como casamentos ou enterros. Em alguns casos, podemos apreciar o cumprimento da prerrogativa segundo a qual os alimentos são considerados uma bênção de Deus, daí deverem ser usados com moderação e partilhados com os que passavam necessidades.

As celebrações eram momentos propícios à unidade e à identificação do grupo, tendo a alimentação um papel social integrador e marcante das diferenças face aos cristãos velhos. Luisa Femandes, num dos seus depoimentos, referiu-se à festa de casamento de um sobrinho e declarou que nela se tinham consumido “couscous e alfizete” e que uns tinham comido à maneira dos mouros, com as mãos, e que outros tinham utilizado colheres<sup>41</sup>. Luzia afirmou que numa festa de João Coelho, aquele “lhe deo o dyto comvyte de cozcuz feyto ao costume dos mouros e comeram no cham sobre hua mantos (*sic*) e huns manteis em cyma os homens em hua casa e ao princypyo de comer os homens disseram pondo as palmas das mãos pera cima abertas *bizmylla* e as mulheres disseram *alchamduiullam*”<sup>42</sup>. Isabel Correia declarou aos inquisidores que Isabel Femandes tinha confeccionado diversos pratos muçulmanos para uma festa: “tynha feyto alguydares d’alfatetes que serão tres ou quatro ao costume dos mouros e de meio cameyro cozido pera se comer o qual alfátete e o cameiro comerão muitos mourisquos e mourisquas”<sup>43</sup>.

<sup>39</sup> Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear* [...], pp. 34-35.

<sup>40</sup> António de Oliveira, *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*, 1.ª parte, vol. 2, Coimbra, Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, Instituto de Estudos Históricos Doutor António de Vasconcelos, 1972, p. 340.

<sup>41</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 7179.

<sup>42</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 10769.

<sup>43</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6736.

Por ocasião da morte de algum mourisco também se faziam e ofereciam pratos muçulmanos, nomeadamente o cuscuz. Francisca Lopes fez cuscuz por alma de seu marido<sup>44</sup>. Leonor de Melo comeu cuscuz por alma de um mourisco por “o ver comer a muitos pobres e christãos e molheres brancas”<sup>45</sup>. António de Almeida afirmou que a mourisca Francisca, quando ficara viúva, “fez cuscuz e foram la comer homens mouriscos cativos o dito cuscuz polla alma de seu marydo por amor de Deus”<sup>46</sup>. Mécia Silva esclareceu que a comida oferecida pelos mouriscos por alma dos defuntos destinava-se apenas aos pobres<sup>47</sup>.

Nas refeições comuns, a presença destes comeres mouriscos era igualmente uma realidade. Maria Madeira comeu cuscuz sentada no chão sobre mantas e mantéis<sup>48</sup>. Maria Femandes, na companhia de outras mouriscas, fez cuscuz “a noyte depois de sua senhora ser lamçada na cama”<sup>49</sup>. Leonor de Melo, ao referir-se a uma merenda oferecida por Luisa Femandes, comentou que aquela “posera certos pães em hua tripeça e os posera as vesas *scillicet* ho rosto do pão pera baixo e as codeas de baxo pera cima, tal como fazem as mouras, pondo as goleimas na mesa”<sup>50</sup>.

Os pratos de origem muçulmana tiveram influência nas culinárias europeias, especialmente, portuguesa, castelhana e aragonesa e, através destes reinos, passaram para a América<sup>51</sup>. Se, para alguns, os “comeres de mouros” eram mal vistos<sup>52</sup>, isso nunca implicou que o mundo cristão deixasse de ser tributário de alguma ascendência muçulmana em diversos produtos e manjares, pensemos no azeite, no mel, no açúcar e nos frutos, especialmente amêndoas e outros frutos secos<sup>53</sup> e em pratos e formas de preparação de alimentos como a açorda (<a-thurda)<sup>54</sup>, as almôndegas (<al-banadiq), o molho escabeche (<sikbâdj),

<sup>44</sup> Lisboa, A.N.T. *Inquisição de Lisboa*, proc. 12690.

<sup>45</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 7692.

<sup>46</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10826.

<sup>47</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1455.

<sup>48</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 9288.

<sup>49</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 9955.

<sup>50</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6432.

<sup>51</sup> Veja-se a análise de Maria Elvira Sagarazu, “Gastronomia”, *La Conquista Furtiva*, Rosário (Argentina), Ovejero Martín Editores, 2001, pp. 265-296 e de Teresa de Castro, “L’Emergence d’une Identité Alimentaire [...]”, pp. 214-215.

<sup>52</sup> M. Mercè Gras Casanovas, M. Àngels Pérez Samper, “Alimentado i Societat a la Catalunya Moderna”, *Pedralbes. Revista d’Història Moderna*, vol. 11, Barcelona, 1991, pp. 43-44.

<sup>53</sup> Bernard Vincent, “Consummation Alimentaire en Andalousie Orientale. Les Achats de l’Hôpital Royal de Guadix (1581-1582)”, *Annales. Economie, Société, Civilisations*, n.º 2-3, Paris, 1975, p. 452.

<sup>54</sup> Antonio Dias Farinha, “A Alimentação no Mundo Muçulmano [...]”, p. 90.

a galinha albardada (<albarda’), a galinha mourisca - que, não obstante, era confeccionada com toucinho - e, sobretudo, os doces, tais como as alcomonias, confeccionadas com mel, pinhão, água, canela e rolão<sup>55</sup>; a aletria (<al-ithrîâ), o alfite ( <al-fitât), as alfeloas (<al-halâûâ), as almojavanas (<mujabbanât), o massapão (<maçapaês) e tantos outros<sup>56</sup>.

Recebidas estas influências, basicamente até ao século XVI, foram as mesmas transportadas para outras partes do mundo, uma vez que a expansão territorial pelos vários continentes também foi acompanhada pela difusão de hábitos e costumes alimentares<sup>57</sup>.

3. Vejamos agora o que se passou com a minoria dos cristãos novos de judeus. Recordemos que D. Manuel I assinou, em Muge, a 5 de Dezembro de 1496, uma “carta patente” em que mandou que todos os judeus e mouros saíssem de Portugal até 31 de Outubro de 1497<sup>58</sup>. Como se temessem ataques contra os judeus, o rei colocou-os, nesse mesmo dia, sob a sua protecção, para que ficassem “mais seguros, honrados, bem tratados, assim de feito como de palavra do que até aqui eram”<sup>59</sup>. Não restam hoje dúvidas de que D. Manuel I não pretendia a saída, na totalidade, dos judeus de Portugal. Se o documento de 1496 dava a liberdade de êxodo aos filhos de Israel, logo se colocaram entraves ao mesmo, ao contrário do que aconteceu com os mouros. Começou por se limitar os barcos em que podiam partir, para depois se restringirem os portos

<sup>55</sup> Maria da Conceição Vilhena, “Reminiscências Árabes na Doçaria Portuguesa. As Alcomonias”, *Arquipélago. História*, 2.ª série, vol. 4, n.º 2, Ponta Delgada, 2000, pp. 625-634.

<sup>56</sup> Vejam-se as receitas destes doces no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* [...]. Sobre a influência da culinária árabe na culinária europeia, cf. Bernard Rosenberger, “La Cuisine Árabe [...]”, pp. 361-365.

<sup>57</sup> Fernando Castelo Branco, *A Expansão Portuguesa e a Culinária*, Lisboa, Petrolgal, 1989; Rui Rocha, *A Viagem dos Sabores. Ensaio sobre a História da Alimentação (séculos IX-XIX) seguido de 100 Receitas em que vários Mundos se encontram*, Lisboa, Inapa, 1998; Paulo Drumond Braga, “A Vida Quotidiana”, *História dos Portugueses no Extremo Oriente*, direcção de A. H. de Oliveira Marques, vol. 1, tomo 1, Lisboa, Fundação Oriente, 1998, pp. 521-527; Idem, “A Vida Quotidiana”, *História dos Portugueses no Extremo Oriente*, vol. 2, Lisboa, Fundação Oriente, 2001, pp. 463-465.

<sup>58</sup> *Ordenações Manuelinas*, reprodução *fac-simile* da edição de 1797, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1984, livro II, tít. 41, pp. 212-214. Sobre esta questão cf. João José Alves Dias, Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, Paulo Drumond Braga, “A Conjuntura”, *Portugal do Renascimento à Crise Dinástica (= Nova História de Portugal*, direcção de Joel Serrão e de A. H. de Oliveira Marques, vol. 5), Lisboa, Presença, 1998, pp. 721-724.

<sup>59</sup> *Os Judeus Portugueses e a Expulsão. Catálogo da Exposição evocativa dos 500 anos da Expulsão dos Judeus de Portugal*, coordenação de Lúcia Liba Mucznik, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1996, p. 25.

de embarque, para além de se passar a exigir a permissão real para a saída. De três portos determinados funcionou apenas um, o de Lisboa. Para reforçar a conversão, tiraram-lhes os filhos, que foram baptizados à força. Seguiu-se o baptismo forçado dos adultos. Tentava-se, por tudo, a conversão, em vez da saída. D. Manuel I chegou a publicar, em Maio de 1497, uma lei em que se comprometia a não deixar inquirir sobre os comportamentos religiosos no espaço de vinte anos, lei essa que voltou a ser renovada em 1512, por mais 16 anos. Aos poucos eram-lhes tomadas as sinagogas, embora a prática da religião judaica ainda fosse legal, mas caminhando já para a clandestinidade<sup>60</sup>.

Uma minoria optou pela saída do reino ao longo dos séculos XVI e XVII. Os destinos preferidos foram o Norte de África, o Oriente, onde se espalharam sobretudo por Goa, Cochim e Ormuz, mas também, em menor número, por Cambaia, Baçaim, Chaul, Cabo Comorim, São Tomé, Bengala, Pegu, Tanassarim, Malaca, Sião, Maluco, Japão, China e diversas terras do Malabar, para além de terem a possibilidade de passarem para zonas fora do controle português; e várias zonas da Europa, especialmente as cidades italianas, os Países Baixos, a França e vários outros destinos europeus e até americanos. Em suma, fugas para zonas de maior liberdade e tolerância religiosas<sup>61</sup>. Para os que ficaram e mantiveram secretamente o culto judaico, os problemas com o Santo Ofício foram uma constante, de tal modo que o judaísmo foi o delito mais significativo durante os séculos XVI e XVII<sup>62</sup>.

Tal como já referimos, em relação aos mouriscos, a diferença entre cristãos velhos e cristãos novos de judeus passava não só pelo que faziam como pelo que deixavam de fazer. Isto é, não importava apenas as desigualdades comportamentais pela positiva como também pela negativa. Traços evidentes desta

<sup>60</sup> Maria José Pimenta Ferro Tavares, *Os Judeus em Portugal no Século XV*, vol. 1, Lisboa, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1982, pp. 484-500.

<sup>61</sup> Sobre a diáspora cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Uma Estranha Diáspora rumo a Portugal: Judeus e Cristãos-Novos Reduzidos à Fé Católica no século XVII”, *Sefarad*, ano 62, fase. 2, Madrid, 2002, pp. 259-274 e a bibliografia aí citada.

<sup>62</sup> Sobre o crime de judaísmo, cf., especialmente, Maria José Pimenta Ferro Tavares, *Los Judios en Portugal*, tradução de Mario Merlino, Madrid, Mapire, 1992; António Borges Coelho, *Inquisição de Évora. Dos Primórdios a 1668*, 2 vols, Lisboa, Caminho, 1987; Elvira Cunha de Azevedo Mea, *A Inquisição de Coimbra. A Instituição, os Homens e a Sociedade*, Porto, Fundação Engenheiro António de Almeida, 1997; Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores*, Ponta Delgada, Instituto Cultural de Ponta Delgada, 1997; Michèle Janin-Thivos Tailland, *Inquisition et Société au Portugal. Le Cas du Tribunal d'Évora 1660-1821*, Paris, Fondation Calouste Gulbenkian, Centro Cultural Calouste Gulbenkian, 2001; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Os Estrangeiros e a Inquisição Portuguesa (Séculos XVI-XVII)*, Lisboa, Hugin, 2002, pp. 108-120, *passim*.

realidade eram quer o consumo de carne em dias defesos pela Igreja quer a celebração de certos jejuns, como os jejuns pequenos das segundas e quintas-feiras, os *thanis*; quer o jejum maior ou do perdão, o *yom kippur*, que durava um só dia, no mês de Setembro; o *tissa-be-ab*, celebrado durante nove dias do mês de Julho, ou ainda o *Purim*, ou jejum da Rainha Ester, três dias em Fevereiro ou Março, durante os quais se jejuava durante todo o dia, só se comendo à noite, depois da estrela aparecer, tal como nas restantes abstinências judaicas. Nos dias de jejum, a privação alimentar só podia ser quebrada com peixe, pão, queijo, pepino, lentilhas, frutas, etc., estando interditos o vinho e a carne<sup>63</sup>.

Os *thanis* eram relativamente frequentes, chegando a ser praticados no cárcere. Maria Lopes efectuou-os quando esteve presa, justificando que assim procedera “como judia”<sup>64</sup>. Quanto aos outros jejuns também estão documentados. Gualaor de Vilhagrã guardou o *yom kippur*, jejuando “ao modo dos judeus sem comer todo o dia ate noute”<sup>65</sup>. Susana de Valladolid fez o mesmo, declarando que não comera até ao sair da estrela<sup>66</sup>. O *Purim* foi praticado, de entre outros, por Rodrigo Anes e por Pêro Lopes<sup>67</sup>.

Além dos jejuns, alguns cristãos novos de judeu continuavam a abster-se do consumo de certos alimentos que consideravam impuros, nomeadamente, porco, coelho, lebre e peixes sem escamas, tais como cação, lampreia e raia. Havia, assim, os alimentos proibidos e os autorizados (*kascher*). As interdições alimentares obedeciam a diferentes tipos de considerações, tais como, por exemplo, as ligações aos cultos idólatras, a proveniência indevida dos bens por abusiva apropriação ou o carácter impuro. As proibições religiosas acabaram por levar os seguidores da lei mosaica a não consumirem não só os já referidos animais, como também a esvaziar as carnes de sangue, o que faziam mergulhando-as

<sup>63</sup> Sobre as festividades judaicas e os seus significados, cf. Maria José Pimenta Ferro Tavares, “A Religiosidade Judaica”, *Congresso Internacional Bartolomeu Dias e a sua Época. Actas*, vol. 5, Porto, Universidade do Porto, Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 1989, pp. 369-380. Sobre a alimentação e o calendário religioso judaicos, cf. Miguel Ángel Motis Dolader, María Gloria Díaz Barón, Francisco Javier Pascual, Luisa María Sánchez Aragonés, “Régimen Alimentario de las Comunidades Judias y Conversas en la Corona de Aragón en la Edad Media”, *Ir Colloqui d’Historia de VALimentado a la Corona d’Aragó. Edat Mitjana. Actes*, Lleida, Institut d’ Estudis Llerdences, 1995, pp. 205-361.

<sup>64</sup> *Apud.* Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores* [...], p. 214.

<sup>65</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 2149.

<sup>66</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6135.

<sup>67</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 9879 e Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1346, respectivamente.

em água temperada com sal *meliha*, e a retirar-lhes as gorduras e os nervos das pernas dos carneiros<sup>68</sup>. Era-lhes igualmente defeso misturar certos produtos nas preparações culinárias, tais como carne e leite ou seus derivados<sup>69</sup>. O azeite era a única gordura permitida. Quando o cheiro forte de certos preparados se fazia sentir, o recurso à queima de uma sardinha ou de um pedaço de lã eram práticas recorrentes, para evitar suspeitas, particularmente quando se confeccionava o *hamín*, ou *adafina*, o prato típico do *sabbat*<sup>70</sup>, tanto mais que os cristãos velhos não hesitavam em denunciar o consumo de carne em dias defesos, porque lhes tinha cheirado à preparação culinária da mesma.

Pela documentação estudada, o mais visível é o recorrente asco à carne de porco, embora alguns cristãos novos de judeus também a consumissem. Maria Dias considerava os porcos e os que o consumiam grosseiros<sup>71</sup>. Clara Nunes, segundo denúncia de Maria Antonia, chamava porco ao marido quando ele ingeria carne de suíno, recusando-se a permitir que a criada cozinhasse tal carne junto com a de vaca “trazendo o dicto seu amo hum quarto de marrã, que lhe deram, ella, denunciante, lha guyzaua em panella apartada e o dicto seu amo comya soo, sem a dieta sua ama tocar nella nem a comer. E, ao tal tempo, comya a dita sua ama vaqua, que se cozia em outra panella apartada, sem toucinho. E, como se acabou de comer todo o quarto da marrã, que o dicto seu amo comeo, logo a dieta sua ama deytou a panella pella janella fora e a quebrou”<sup>72</sup>. Grácia Dias Correia não só não consumia carne de porco como, quando alguma vizinha lhe pedia uma panela emprestada, ao recebê-la queimava-a ou quebrava-a “pelo ódio que tinha a dita carne de porco”<sup>73</sup>. Situação semelhante foi denunciada por Maria Álvares. Segundo esta, a sua ama Isabel Nunes destruiu uma panela e o seu conteúdo depois de saber que a criada tinha misturado toucinho ao preparado culinário “ella, declarante, lançou a dieta carne de vaca na panella, com seus grãos, como a dieta sua ama, Isabel Nunez, lhe mandou fazer [...] e lançou ella, declarante,

<sup>68</sup> Miguel Angel Motis Dolader, “L’Alimentation Juive Médiévale”, *Histoire de la Alimentation*, direcção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1997, p. 372.

<sup>69</sup> M. Mercè Gras Casanovas, M. Àngels Pérez Samper, “Alimentació i Societat a la Catalunya Moderna [...]”, p. 45.

<sup>70</sup> Miguel Angel Motis Dolader, “L’Alimentation Juive [...]”, p. 368. Sobre as diferenças deste prato, consoante as regiões, cf. Ariel Toaff, “‘Manger à la Juive’ et ‘Manger Kascher’”. L’Alimentation chez les Juif en Italie depuis la Renaissance”, *Histoire et Identités Alimentaires en Europe*, direcção de Martin Bruegel e Bruno Laurioux, [s.l.], Hachette, 2002, pp. 194-195.

<sup>71</sup> *Apud*. Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores [...]*, p. 210.

<sup>72</sup> *Livro da Inquisição da Cydade do Porto [1564]*, transcrição de frei António do Rosário, Porto, Arquivo Histórico Dominicano Português, 1976, p. 9.

<sup>73</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 11423.

hum pedaço de toucinho na dicta panella pera que cósese com a vaqua. E, como foy cozido, ho tirou da panella [. . .] Contudo, o cheiro do toucinho denunciou o acto e Clara interrogou a criada que confessou ter misturado um pedaço de toucinho na comida. A reacção foi imediata, além de ter injuriado a serviçal “tomou ha panella asy como estava ao fogo, com a carne e caldo, e ha lançou per huma janella, que estava sobre o seu quyntal. E se quebrou a dieta panella, e se derramou a carne e ho caldo, pello chão, sem se aproveitar ninguem da dieta carne<sup>74</sup>”. Isabel Pinta, por regra, não queria comer carne de porco. Quando o fazia, chegava a ir vomitar no quintal, ao mesmo tempo que recusava comer pão que levasse banha de porco ou ovos fritos naquela gordura<sup>75</sup>. Brígida Jorge denunciou um casal afirmando, “lhes viu em todo o dito tempo lançar na panela da carne que se cozia azeite frito com cebola, e outras vezes azeite era. E não os via nunca comer carne de porco, antes quando se cozia a davam ao diabo, e nem nos pratos em que a dita carne se punha queriam comer, tirando que uma ou duas vezes viu ela comer presunto cozido ao dito Jorge Rodrigues Luís. E em acabando de o comer, pedia logo água para lavar as mãos, dizendo que lhe fedia muito aquela carne. E tiravam sempre a gordura do carneiro e a lançavam fora e davam aos gatos<sup>76</sup>”.

Bem diferente seria, eventualmente, a situação de Ana Femandes, a qual declarou aos inquisidores que “se matavam em casa da ré cada três anos, quatro porcos que ela mandava aparelhar e curar e fazer ligoças e chouriços e lhe vinham muitos outros de Moura e doutras partes, de maneira que tinha continuamente em sua casa sempre todo o ano carne de porco de que comia o dito licenciado [seu marido] e ela ré e seus filhos. E não se fazia em sua casa manjar de carne em que não fosse a dita carne de porco e toucinho”. Acrescentou ainda que no tempo das lampreias “seu marido e ela ré as encomendavam em Abrantes e em Coimbra e daí lhas mandavam cada ano em empadas e cruas todos os anos. E das que lhes vinham cruas, ela ré as guisava em empadas e assadas e delas comia e delas mandava a seus amigos por o peixe de lampreia ser fruta de certo tempo do ano somente<sup>77</sup>”.

Menos vulgar foi a acusação que recaiu sobre Heitor Tomás que teria declarado considerar cação um peixe defeso, já que não tinha escamas<sup>78</sup>. Fora do comum foi a situação que envolveu Diogo Dias. Foi acusado de não comer carne de porco e de ter recusado uma pomba fria servida com azeitonas

<sup>74</sup> *Livro da Inquisição da Cydade do Porto* [...], p. 52.

<sup>75</sup> *Apud.* Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores* [...], p. 225.

<sup>76</sup> *Apud.* Isaias da Rosa Pereira, “Subsídios para a História da Inquisição em Portugal no século XVI”, *Anais da Academia Portuguesa da História*, 2.<sup>a</sup> série, vol. 23, tomo 2, Lisboa, 1976, p. 245.

<sup>77</sup> *Apud.* António Borges Coelho, *Inquisição de Évora* [...], vol. 1, p. 208.

<sup>78</sup> *Apud.* António Borges Coelho, *Inquisição de Évora* [...], vol. 1, p. 213.

e pão, ingerindo apenas os acompanhamentos. A atitude levantou imediatas suspeitas<sup>79</sup>.

Retirar a gordura e o sangue das carnes também era uma constante. João Afonso tirava “a landrezinha da perna do cabrito”<sup>80</sup>. Rui Gonçalves eliminava o sangue da carne antes de a cozinhar<sup>81</sup>. Susana de Valladolid bania toda a gordura da carne e lavava-a para que todo o sangue saísse, antes de sujeitar a outros preparos. Quando arranjava carneiro “tirava a landoa ou landre ou ingua e ha deitava fora”<sup>82</sup>. Isabel Pires preparava a carne de vaca, de modo que ficava “espenycada e tirada toda a gordura fora e posta junto da carne, e separada a carne da gordura”. Nem as tripas de vaca escapavam a este tipo de operações já que, segundo o depoimento de Margarida Rebelo, “asy o fazia as tripas de vaqua, quando as mandava comprar, porque as virava todas o de dentro pera fora e lhe tirava a gordura toda”<sup>83</sup>.

A prática de queimar algo ao lume, aparentemente para disfarçar cheiros suspeitos, ou tendo qualquer outro significado que nos escapa, ficou também documentada. No processo de Maria Lopes, segundo uma das testemunhas, a ré deitava ao lume “pequenos de massa” e fazia “certos pilouros de massa como arriozes”<sup>84</sup>; numa denúncia contra Clara Nunes, feita por Maria Antonia, pode ler-se que aquela “vya muitas vezes, lançado no lar, hum pedaço de massa de pão molete ou de regueyfa, nas brasas do lar a queimar”<sup>85</sup>.

O modo de abater as reses também era diferente, se tivermos como ponto de comparação os cristãos velhos. Para os seguidores do judaísmo, os animais deveriam ser mortos com uma faca bem afiada que cortasse o animal de alto a baixo ao mesmo tempo que se pronunciava uma oração. O sangue era totalmente desaproveitado. A carne assim obtida era a única que respeitava as determinações da lei mosaica.

Gil Vaz Bugalho foi acusado de não querer consentir que lhe matassem galinhas nem cordeiros em casa, “antes os mandava matar a casa de algum cristão novo para que lhos matassem e degolassem segundo o costume e o rito dos judeus”<sup>86</sup>. Por seu lado, Ana Femando denunciou um casal, afirmando que a cristã nova tirava a gordura da carne e degolava a as aves cobrindo a terra com sangue ou a cinza do animal<sup>87</sup>.

<sup>79</sup> *Apud.* Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores* [...], p. 220.

<sup>80</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1858.

<sup>81</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 10933.

<sup>82</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 6135.

<sup>83</sup> *Livro da Inquisição da Cidade do Porto* [...], p. 24.

<sup>84</sup> *Apud.* Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores* [...], p. 215.

<sup>85</sup> *Livro da Inquisição da Cidade do Porto* [...], p. 9.

<sup>86</sup> *Apud.* António Borges Coelho, *Inquisição de Évora* [...], p. 208.

<sup>87</sup> *Apud.* Paulo Drumond Braga, *A Inquisição nos Açores* [...], p.232.



O cerimonial à mesa compreendia uma bênção antes de iniciar a refeição, durante a qual se tomava vinho e se comia um pedaço de pão e uma acção de graças quando se finalizava o repasto. Obviamente que a língua utilizada era o hebraico.

Na mais importante festividade do calendário judaico, a *Páscoa de Pessah*, vulgarmente designada por Páscoa do pão ázimo ou do cordeiro, os cristãos novos de judeus desenvolviam um conjunto diversificado de actividades durante os oito dias de celebração. Caiavam as casas, usavam roupa nova, adquiriam louça nova e louça vidrada, para confeccionar e comer as refeições pascais, tendo-as previamente mergulhado três vezes em água e comiam cordeiro, pão ázimo (isto é, pão não levedado)<sup>88</sup>, alfaces, alho-porro, e aipo, uma vez que deveriam ingerir alimentos amargos. As frutas secas também estavam presentes, nomeadamente através de um prato denominado *allaroset*, composto por amêndoas, nozes, bolotas, castanhas, avelãs, figos, pão moído e vinagre<sup>89</sup>.

Catarina Rodrigues além de ter feito pão ázimo, preparou “argollas e roscas sem sal” e explicou que tinha ouvido dizer que os judeus comiam o referido pão pela Páscoa “pela sayda do Egipto porque quando sayrom do catyveyro do Egipto tyraram as massas feytas”<sup>90</sup>. Isabel Pinta, depois de ter incentivado Graça Rodrigues a voltar à prática do judaísmo, mandou-lhe pão ázimo, o qual não foi do agrado da presenteada. A resposta não se fez esperar: “era bom comer os dittos bollos asmos pera guardar a ditto paschoa por honra da lei de Moisés pera que Deos lhe desse saude porque ella estava doente”<sup>91</sup>. Rodrigo Anes declarou que celebrava a *Páscoa de Pessah* e comprava panelas e loiças novas<sup>92</sup>. O mesmo fazia Florença Femandes, a qual “nam consentia que lhe fizessem de comer na louça que dantes seruya por casa, mas antes mandava, na dicta Somana, comprar louça nova, asy tigellas e panellas de fogo e seus testos tudo novo”<sup>93</sup>. Além dos novos utensílios, a alimentação praticada então também apresentava características diferenciadas da que era cozinhada no resto do ano, segundo denúncia de Isabel Antonia, “na dieta somana de Ramos, comya castanhas e graõs e verdura *scilicet*, alfaces e celadas, que guyzava na dieta louça nova”<sup>94</sup>.

<sup>88</sup> Sobre os diferentes tipos de pão ázimo, cf. Miguel Angel Motis Dolader, “L’Alimentation Juive [...]”, p. 374.

<sup>89</sup> Maria José Pimenta Ferro Tavares, “A Religiosidade Judaica [...]”, pp. 372-373.

<sup>90</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 7957.

<sup>91</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 1841.

<sup>92</sup> Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Évora*, proc. 9879.

<sup>93</sup> *Livro da Inquisição da Cydade do Porto* [...], p. 56.

<sup>94</sup> *Livro da Inquisição da Cydade do Porto* [...], p. 56.

Ana Femandes foi acusada de práticas judaicas. No intuito de provar a sua inocência, deu conta que festejava a Páscoa mas a católica mandando fazer “muito pão molete e de calo e rosquilhas folhadas com manteiga e queijadas e muitos folares porque, de seis ou sete anos a esta parte, lhe mandam sempre cada ano na somana maior, de Leiria e de Alcobaça e doutras partes, cortiças d’ ovos e todos fazia como fazem os outros fiéis cristãos e os mandam cozer aos fomos e os repartia com os curas e clérigos de suas paroquias onde vive”<sup>95</sup>.

Os seguidores da lei de Moisés amassavam o pão à sexta-feira, para guardar o sábado, altura em que comiam também outros alimentos preparados na véspera - especialmente o *hamim* ou *adafina* - consumiam pão ázimo, usavam como gordura o azeite, faziam alheiras com carne de galinha que colocavam no fumeiro para parecerem ter em casa os enchidos de porco típicos das casas dos cristãos velhos, consumiam especialmente carneiro, vaca e galinha e praticavam um ritual próprio às refeições. Em termos de interdições, como vimos, eram, em vários casos, semelhantes às dos seguidores do Islão. Durante o século XVI, se a manutenção dos hábitos e costumes alimentares diferenciados foi uma realidade mas, em algumas pessoas, as marcas de aculturação também se começaram a fazer sentir, nomeadamente através da ingestão de carne de suíno, uma dos sinais mais evidentes de integração.

<sup>95</sup> *Apud.* António Borges Coelho, *Inquisição de Évora [...]*, vol. 1, p. 209.