

19

2 0 1 9

**Revista
de História
da Sociedade
e da
Cultura**

CENTRO DE HISTÓRIA
DA SOCIEDADE E DA CULTURA

IMPRESA DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade (um curso pioneiro na FLUC)

Tendo o Curso de Mestrado, em *Alimentação: Fontes Cultura e Sociedade*, completado a 10.^a edição no ano lectivo 2017-2018, pois foi criado em 2008-2009, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, entendemos que este dado cronotópico merecia algumas reflexões. Pô-lo, talvez, nesses dois espelhos do tempo, de que já falava Salomão, o do passado e o do futuro, ainda que o Homem consiga ver mais facilmente o que foi do que aquilo que há-de ser ou fazer.

Vemos, então, no espelho do passado da Gastronomia, Albino Forjaz de Sampaio, da Academia das Ciências de Lisboa, que, em 1939, no livro *Volúpia. A nona Arte: a Gastronomia* escreveu, depois de citar, entre outros Brillat-Savarin: “São breves digressões à beira de um assunto bem interessante mas quase ainda não tratado. Porquê? Ignoro. Não há falta de tratadistas ilustres, nomes eminentes na sociedade, nas letras que se lhe dedicam. Entre nós os homens não estão acima nem abaixo do assunto, estão fora, nunca o cultivaram, parecia-lhes vergonhoso talvez. Parecia. Hoje não direi”. O optimismo de Forjaz Sampaio foi enorme comparado com a realidade que se seguiria, pelo menos, até finais do século XX, se pensarmos na entrada da Gastronomia na investigação científica, e princípios do século XXI, se considerarmos a sua elevação a matéria de estudo e formação graduada no Ensino Superior.

E no 1.^o caso, a investigação ao serviço da Gastronomia, jamais poderemos esquecer Salvador Dias Arnaut e Giacinto Manuppella, autores da 1.^a edição, em 1967, do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Ao primeiro, coube fazer aquela que é ainda hoje a melhor síntese da alimentação na Idade Média, no reino de Portugal, enquanto o segundo se encarregou da transcrição integral do manuscrito conservado na Biblioteca Nacional de Nápoles. A edição foi da responsabilidade da própria Universidade. Que sinal importante dava a nossa Academia! No entanto, esta obra não foi suficiente para congruar o interesse e a valorização socio-cultural pela Gastronomia havia tanto tempo desejada.

Teremos de esperar pelas últimas décadas do século XX para assistirmos à publicação de dissertações de mestrado sobre a matéria em apreço. Estávamos em 1992, e Carlos Veloso faz editar, em Coimbra, *A Alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros* (prefácio de Salvador Dias Arnaut), no âmbito do Mestrado em *História Moderna*. Por sua

vez, em Lisboa, no ano 1997, Inês de Ornellas e Castro dá à estampa *Apicius. De Re Coquinaria*. Diga-se que inclui a transcrição integral do único tratado latino de cultura, que se conhece, com um estudo inovador e rigoroso.

Os semeadores e a sementeira, ainda que lentamente, iam progredindo. 1987 é a data da edição do livro *A Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues (o mais antigo livro de receitas impresso, em 1680), da autoria de Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. A segunda autora tinha, aliás, com Paulino Mota Tavares, nome incontornável da promoção e investigação da Gastronomia portuguesa, organizado as primeiras Jornadas de Gastronomia em Coimbra – *O amargo e o doce*, corria o ano 1982.

A nosso ver, os fins do século XX são decisivos para a tomada de consciência da necessidade imediata do estudo e do ensino da Gastronomia. Ignorar os exemplos inspiradores vindos das Universidades de Itália, Espanha, França, entre outras, era, sim, agora, uma humilhação para Portugal.

Emergem investigadores, hoje nomes consagrados na matéria. Paralelamente, fora dos meios académicos, assistimos ao movimento expansionista de feiras e festivais gastronómicos, confrarias, museus (pão, vinho, azeite, bacalhau, chocolate (Avianense- Viana do Castelo)), edição de revistas e livros de receitas, programas de televisão, seminários e exposições.

A Universidade de Coimbra, em particular a Faculdade de Letras, como que num acto de dívida, de obrigação, pela obra pioneira por ela editada, como acima referimos, apresenta a 20 de Maio de 2008, em conferência de imprensa, realizada na Quinta das Lágrimas, na Sala Jardim, o Curso de Mestrado em *Alimentação. Fontes, Cultura e Sociedade*, cuja responsável pela criação e coordenação científica – de 2008 a 2009 –, foi a autora deste texto, com o apoio de Carmen Soares, na qualidade de vice-coordenadora.

A matriz curricular era composta de sete seminários obrigatórios mais um de opção e visitas de estudo. Com a avaliação da A3ES, em 2014, o número de seminários é reduzido para seis, o de opção mantém-se, e são eliminadas as visitas de estudo.

A transdisciplinaridade é uma característica genética do curso. O estudo da Alimentação da Antiguidade à Época Contemporânea vertebra o curso, enquanto as múltiplas perspectivas do Património Alimentar são conferidas pelo estudo das relações com o Turismo, as Religiões, a Literatura, a Medicina. Pilar fundamental é o conhecimento e estudo de fontes documentais inéditas dos séculos XVI-XIX (quantas vezes lidas e transcritas no Arquivo da Universidade de Coimbra, na Torre do Tombo e em outros arquivos), tendo já dado origem a um número significativo de dissertações.

O corpo docente que aceitou, incondicionalmente, o magistério do curso,

sofreu, ao longo deste decénio, algumas alterações. Das origens, fizeram parte Maria Helena da Cruz Coelho (que viria a ser coordenadora científica de 2010 a 2015), Fernanda Cravidão, Abílio Hernandez, Rui Cascão, Carmen Soares, Ana Leonor Pereira, Albano Figueiredo, Paula Barata Dias e eu própria. Entretanto, por motivos de aposentação, ou outros, os quatro primeiros Colegas suspenderam as aulas e, por isso, contamos agora com Irene Vaquinhas, Norberto Santos e José Brandão.

No decénio em apreço, matricularam-se no Curso mais de uma centena de estudantes. Todos com uma extraordinária “fome e sede” de aprender.

Quantos mestres formámos até 2017-2018? Com muito orgulho dizemos quarenta. Há, sem dúvida, uma percentagem, com alguma expressão, daqueles que ainda não obtiveram o grau de mestre. Sabemos, porém, que este abandono, ou adiamento, está relacionado com os encargos profissionais e a pouca disponibilidade de tempo para investigar.

Quanto às temáticas, diga-se que são muito distintas. Da análise e estudo de fontes como a *Bíblia*, o *Livro da cozinha de D. Catarina de Áustria*, o *Livro de receitas e despesas do mosteiro do Espírito Santo de Santa Maria da Feira*, a revista *O Banquete*, as papeletas dos hospitais da Universidade de Coimbra, os Forais Manuelinos, até trabalhos monográficos dedicados às ervas aromáticas, ao vinho, ao pescado, sem esquecer os de grande envergadura como *O Portugal gastronómico. A gastronomia portuguesa e as cozinhas regionais* e outras.

Entretanto, que saibamos, já foram publicados, pelo menos, cinco: *Ao Sabor da Bíblia*, de Luís Lavrador, 2010; *Alimentação. Património Cultural Imaterial*, de Antero Costa, 2014; *A Alimentação em Loulé Medieval (1384-1488)*, de Luísa Martins, 2014; *Vinho, Genebra e Champanhe. Diz-me o que comes e dir-te-ei quem és*, de Shirley Bilro, 2015. Quanto ao livro *Comer como uma Rainha*, 2018, ainda que não seja a publicação da dissertação, com o mesmo título, Guida Cândido buscou nela inspiração e informação.

Refira-se, também, que Dina Ferreira de Sousa editou, em 2011, no âmbito do Mestrado em *Política Cultural Autárquica, A doçaria conventual de Coimbra* (prefácio de Maria Helena da Cruz Coelho).

Sublinhe-se, agora, que, na sequência auspiciosa do curso em epígrafe, assistimos à criação, em 2015, do curso de Doutoramento em *Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades*, na FLUC, e, em 2016, ao curso de Licenciatura em *Gastronomia* promovido, em parceria, pela Escola Superior de Educação de Coimbra, Escolas Superiores Agrária, Tecnologia e Gestão e de Tecnologias da Saúde, do Politécnico de Coimbra, da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e do Turismo de Portugal.

E é tempo de olhar para o espelho do futuro. Que prioridades? Que

desafios? Que ameaças? Entendemos que o Mestrado deve procurar manter e reforçar os laços de parceria com aqueles que, afinal, com ele fizeram, de alguma maneira, este caminho – o Turismo Centro de Portugal, a Escola Superior de Educação de Coimbra, a Escola Superior Agrária, a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, o Arquivo da Universidade de Coimbra – mas, entretanto, alargar essa dinâmica. Deve continuar a acolher todas as iniciativas importantes para os estudantes, nomeadamente do DIAITA – Património Alimentar da Lusofonia ou dos Centros de Investigação, como o Centro de História da Sociedade e da Cultura e o Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos. Fortalecer os contactos socio-profissionais com os antigos estudantes. O curso é deles e para eles, sempre!

Há que inovar nos conteúdos, estimular o espírito crítico dos estudantes, tirar partido da heterogeneidade dos grupos de alunos.

Procurar financiamento para poder trazer especialistas, com olhares novos, em design de comida, fotografia dos alimentos, música e alimentação, enfim, nos novos conceitos de cozinha e de Gastronomia.

Prestigiemos, juntos, os Estudos Superiores em Coimbra para que possamos contribuir, cada vez mais, para a Gastronomia – uma das ciências emergentes no século XXI.

MARIA JOSÉ AZEVEDO SANTOS

Directora do Mestrado em *Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade*

Professora Catedrática da FLUC

Investigadora do CHSC

mazevedo_santos@yahoo.com