[Recensão a] RAMOS, Anabela e CLARO, Sara – Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII

Autor(es): Santos, Maria José Azevedo

Publicado por: Centro de História da Sociedade e da Cultura

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/39404>

DOI: DOI:http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_13_22

Accessed : 26-Apr-2023 11:20:52

A navegação consulta e descarregamento dos títulos inseridos nas Bibliotecas Digitais UC Digitalis, UC Pombalina e UC Impactum, pressupõem a aceitação plena e sem reservas dos Termos e Condições de Uso destas Bibliotecas Digitais, disponíveis em <https://digitalis.uc.pt/pt-pt/termos>.

Conforme exposto nos referidos Termos e Condições de Uso, o descarregamento de títulos de acesso restrito requer uma licença válida de autorização devendo o utilizador aceder ao(s) documento(s) a partir de um endereço de IP da instituição detentora da supramencionada licença.

Ao utilizador é apenas permitido o descarregamento para uso pessoal, pelo que o emprego do(s) título(s) descarregado(s) para outro fim, designadamente comercial, carece de autorização do respetivo autor ou editor da obra.

Na medida em que todas as obras da UC Digitalis se encontram protegidas pelo Código do Direito de Autor e Direitos Conexos e demais legislação aplicável, toda a cópia, parcial ou total, deste documento, nos casos em que é legalmente admitida, deverá conter ou fazer-se acompanhar por este aviso.

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 1ª, 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 IIª 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 1ºs 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, pêssegos, 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); empressa (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 desenvolveu, 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.