[Recensão a] BORGES, Nelson Correia – Doçaria Conventual de Lorvão

Autor(es): Encarnação, José d'

Publicado por: Centro de História da Sociedade e da Cultura

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/39405>

DOI: DOI:http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_13_23

Accessed : 26-Apr-2023 06:14:47

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

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.

Ou seja, o livro ora em apreço insere-se numa contínua linha de investigação, que tem dado os melhores frutos. Na verdade, dotado de fina sensibilidade estética, exímio burilador da palavra, investigador probo e deveras exigente consigo próprio, o doutor Nelson Correia Borges brindou-nos agora com uma obra que não hesitarei em classificar de preciosa: pelo rigor da escrita, pela densidade e oportunidade do conteúdo, pela invulgar beleza do conjunto em que, inclusive, as ilustrações cumprem o que sempre lhes é pedido mas raramente se consegue – ilustram, documentam, embevecem!

E a escolha do vocábulo «embevecem» resulta – perdoe-se-me! – do real prazer que advém do simples manusear do volume, até!

Está a obra assim organizada: apresenta-a o presidente do município, Humberto Oliveira, na qualidade de editor; na «nota prévia», explica o autor o que vai ler-se e agradece a quem com ele partilhou a caminhada. «Mosteiro de Lorvão: uma casa com (muita) história» (p. 13-34) é a síntese, clara e bem estruturada, das peripécias por que o mosteiro passou e serve de pano de fundo, como é natural, ao tema específico a tratar, a «Doçaria Conventual», título do capítulo (p. 35-58) em que se explana a importância e a razão de ser da existência de uma doçaria nos conventos, pois que, se a regra monástica determinava horas de trabalho no campo ou em oficinas, também «ao dedicar horas à cozinha a monja estava a cumprir preceitos da sua regra» (p. 43). De resto, todos os sentidos no mosteiro devem ser exercitados: as manifestações artísticas «são encantamento para os olhos»; as melodias «transportam emoções através dos ouvidos»; os perfumes e os «incensos balouçados em turíbulos» excitam o olfacto; o tacto revela-se nas «mãos e lábios que tocam e beijam imagens e relíquias»; e o paladar «não desempenha menor papel nesta sinfonia dos sentidos» (p. 44).

Ressalte-se como o autor soube entrecruzar os secos dados históricos com instantâneos da vida monacal, integrando-os cuidadosamente na sociedade envolvente. Assim, não se esquece de que a arte da «doçaria era um modo de vincar a importância, o prestígio e a riqueza do mosteiro, através de ofertas que se tornaram frequentes» (p. 47), «mimos» que «propiciavam a convivialidade», numa simbologia de partilha, pois se julgava a instituição «pelo aparato das construções, pela estirpe da sua população conventual, pelas pessoas que a tinham protegido, tanto mais se fossem da família real e, em última análise, mas sem menor importância, pelos doces» (p. 48).

Compreende-se, pois, que o ‘prato forte’ do volume seja o minucioso receituário (p. 85-171), que o autor quis se aproximar o mais possível do original, consultando manuscritos e toda a documentação que lhe foi possível manusear e, sobretudo, bebendo o que a tradição oral lhe facultara: receitas «passadas de mães para filhas e muitas vezes resguardadas de estranhos, como segredo de família» (p. 12). «Fruto de variadas recolhas», não admira que «os enunciados apresentem diferenças notórias» (*ibidem*), que Nelson Correia Borges fez questão em manter, o que empresta, por vezes, um delicioso ar etnográfico e pessoal, como, por exemplo, a tigela que se «manda à mesa no caçoulo em que foi ao forno» (p. 165) ou o comentário de quem deu a receita dos tolôs: «São muito aborrecidos de fazer, mas são uma delícia, muitíssimo finos» (p. 167); ou a dos beijinhos de Lorrão: «É lindo para enfeitar uma mesa!» (p. 93).

São ao todo 53 receitas, apresentadas por ordem alfabética do nome dos doces, precedida da explicação dos dez (!) pontos a que pode chegar o açúcar!

Num momento em que o património gastronómico se assume como património imaterial a proteger (a urgência das certificações, por exemplo) e a divulgar (vejam-se as determinações da Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, que «considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal»); em que a palavra «sabores» surge a cada esquina e em todas as épocas do ano e sob os mais diversos pretextos (Sabores do Mar, em Peniche; Sabores da Tapada Real, em Mafra; Sabores do Caldeirão, em S. Brás de Alportel... e tantos outros!); em que ao turista se faz questão em servir não apenas sol e mar ou monumentos de pedra e cal mas também esses saborosos «monumentos» fruto de ancestral labor – justifica-se que possamos qualificar de bem oportuna a edição deste volume. E porque «também se come com os olhos», como sói dizer-se, o requinte da sua maquetização; a magnífica selecção das imagens (a gerarem, as dos doces, avassaladoras sensações gustativas, em insidiosa tentação!...); o extremo cuidado posto na primorosa impressão – fazem deste um daqueles volumes que, se calhar, não vai servir de apoio a confecção de doces na cozinha, mas o seu lugar será na sala de visitas, à mão de folhear por quem nos visite.

Historiador por formação, etnógrafo por gosto, Nelson Correia Borges soube entremear os dados históricos e culinários com a reprodução fotográfica

dos doces, claro, tinha que ser, gulosamente apresentados (um apetite!), com seu palito trabalhado a condizer (outra das tradições não esquecidas!), e o papel recortado (são às dezenas estas minuciosas e delicadas obras primas do labor conventual, aqui reproduzidas da obra de Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca Amargou...* publicada, em 1928, pela Imprensa da Universidade), e a reprodução dos utensílios e fotografias de pormenores artísticos quer do edifício quer do mobiliário antigo que constitui acervo do convento.

Acompanha esta arte a vida do mosteiro ao longo dos séculos – e o autor não se esquece de o assinalar: «Expoentes de hábitos alimentares refinados, regalo de paladares exigentes, os doces conventuais foram amáveis personagens de uma vida quieta e gentis embaixadores no século de um ideal de vida que os novos tempos vieram pôr em causa» (p. 48). E esses «novos tempos» são os que se seguem à extinção das Ordens Religiosas, em 1834. «De dádiva prestigiante passaram a humilde mercadoria», de tal modo que o próprio Alexandre Herculano – e o autor refere-o mais do que uma vez – não resistiu e escreveu, revoltado, uma carta a António de Serpa Pimentel, redactor do jornal «A Nação», «grito lancinante em que pede esmola para as monjas de Lorvão» (p. 72).

Deixei para o final um dos capítulos mais aliciantes do volume: aquele em que se transcreve e comenta o inflamado «elogio fúnebre do partido bule da Madre Bárbara Leonor, feito por D. Inês Benedita», em Abril de 1791, que Camilo Castelo Branco reproduzirá (texto aqui transcrito a p. 79-83, documento 2).

É que, aí, Nelson Correia Borges não apenas salienta, a par e passo, o brilho literário da prosa, ele próprio não se coíbe e deixa-se impregnar desse enlevo: «Mas, nesse dia de Abril, um funesto acaso transformou em cacos o predilectíssimo bule e, ao vê-lo assim destroçado, com ele se lhe partiu o coração, não podendo evitar ficar lavada em lágrimas»! (p. 62).

Há, depois, todo um esmiuçar das passagens que reflectem hábitos quotidianos («Tomar chá a qualquer hora e em qualquer lugar do mosteiro» – p. 70) e preciosas informações históricas que o autor explicita (o relevante papel que, por exemplo, a cerca detém no dia-a-dia da vivência monástica – p. 68). Assim, disse D. Inês Benedita que do bule «foi brioso seu augusto progenitor, Brioso este homem, que desprezou a aliança com a Il.^{ma} Fábrica Vandelli, que o pretendeu para consorte, só achou na Ex.^{ma}

Sr.^a D. Olaria digna esposa a seus altos merecimentos, sendo inumerável a sua descendência, que deu a todo o reino, e fora dele» (p. 64); e, em nota, explica Correia Borges que se trata de referências a conhecidas fábricas de faiança de Coimbra: a de Manuel da Costa Brioso, com tendas no Terreiro das Olarias; e a de Domingos Vandelli, fundada em Santa Clara no ano de 1784. Enamorara-se o bule «de sua prima D. Cafeteira, a que havia herdado o dote e importante herança de seu tio Açucareiro de Barros»: «alusão subtil e engraçada», anota o autor, «ao açúcar vindo do Brasil e às fortunas que se fizeram à custa do seu fabrico e tráfico» (p. 65).

Magnífico papel couché, de várias tonalidades, a condizer com as partes em que o livro se divide, recebeu, assim, um texto bem condimentado, requintadamente acompanhado de saborosas ilustrações. A saborear, de facto, como se degusta, em fim de tarde outonal, uma nevada (um «palermo coberto»...), na encosta de Penacova, com o Mondego serpenteando, sorrateiro, a nossos pés...

José d'Encarnação

Universidade de Coimbra

jde@fl.uc.pt

VAQUINHAS, Irene – *O casino da Figueira. Sua evolução histórica desde o Teatro Circo à actualidade (1884-1978)*. Coimbra: Palimage, 2012, 592 pp.

Irene Vaquinhas, enquanto investigadora, tem-nos habituado a trabalhos inovadores e surpreendentes, constituindo um grato exemplo para a tribo dos historiadores. Continua a ser uma referência a sua seminal tese de doutoramento – *Os campos de Coimbra, Montemor-o-Novo e Penacova de 1850 a 1918*, a que acrescem trabalhos diversificados na História das Mulheres (a começar pelo acompanhamento científico da edição francesa da obra com esse título), bem como diversos trabalhos e orientações nos domínios da História Económica e Social, da Museologia e do Património Cultural, da História da Vida Privada, da História das Mentalidades, ou, mais recentemente, a história do jogos de fortuna ou azar. Não enunciando