

BOLETIM DO ARQUIVO DA UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o “Livro do pão” de 1707-08

Autor(es): Gomes, João Pedro

Publicado por: Imprensa da Universidade de Coimbra

URL persistente: URI:<http://hdl.handle.net/10316.2/43994>

DOI: DOI:https://doi.org/10.14195/2182-7974_31_1_2

Accessed : 3-Oct-2022 03:47:42

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.



VOLUME
XXXI BOLETIM DO
Nº1 ARQUIVO DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA

2018

IMPRENSA DA
UNIVERSIDADE
DE COIMBRA

• U • C •



Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o “Livro do pão” de 1707-08

Food practices in the Real Colégio de São Paulo of Coimbra: the “Book of bread” from 1707-08

JOÃO PEDRO GOMES

Investigador do projeto DIAITA: Património Alimentar da Lusofonia
Doutorando no programa Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades da
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
Bolsheiro de Doutoramento pela Fundação para a Ciência e Tecnologia
(SFRH/BD/129185/2017)
jpdrgms@gmail.com

Artigo enviado em: 11 de maio de 2017

Artigo aprovado em: 3 de novembro de 2017

RESUMO

O acervo documental sobrevivente do Real Colégio de São Paulo em Coimbra, hoje à guarda do Arquivo da Universidade de Coimbra, contém uma série de manuscritos intitulada “Livros de despesa do pão” onde se regista o consumo diário de pão. Um dos manuscritos apresenta um detalhado registo do gasto feito entre os meses de novembro de 1707 e outubro de 1708 e cuja análise permite conhecer com maior pormenor alguns dos hábitos alimentares dos colegiais, nomeadamente o grau de importância do pão no universo alimentar português moderno e suas várias utilizações em contexto culinário.

PALAVRA-CHAVE: Colégio de São Paulo; Pão; Idade Moderna; Coimbra; livro de despesa.

ABSTRACT

The surviving documental collection of the Colégio de São Paulo in Coimbra, today kept in the Archive of the University of Coimbra, contains a series of manuscripts entitled “Livros de despesa do pão” (Bread expenditure books), where daily bread consumption is recorded. One of the manuscripts presents a detailed record of this expenditure made between November 1707 and October 1708, and whose analysis allows us to know in detail some of the eating habits of *colegiais* (fellows), giving an important perspective of the importance of bread in the modern Portuguese food universe and its multiple uses in the culinary context.

KEYWORDS: Colégio de São Paulo; Bread; Modern Age; Coimbra; expenditure book.

1. O Colégio de S. Paulo: fundação e acervo documental

Fundado em 1549 por pedido especial do reitor da Universidade, D. Diogo de Murça, o Real Colégio de São Paulo apresentou-se, desde a sua criação, dedicado à “educação e instrução da primeira nobreza do reino”¹. Foi instalado nos terrenos contíguos ao pátio da Universidade, onde antes se tinham fixado os Estudos Gerais², e aí permaneceu até à extinção e incorporação dos seus bens na Universidade, em 1836³. A proteção régia de que beneficiava (materializada nas doações de propriedades e rendas) concedia-lhe tal estatuto que, protocolarmente, precedia todos os outros colégios nas cerimónias oficiais da Universidade⁴, atraindo, por isso, membros de famílias proeminentes do Império⁵.

Incluído no fundo documental desta instituição, hoje depositado no Arquivo da Universidade de Coimbra, uma série de pequenos livros manuscritos e encadernados em pergaminho destaca-se pela originalidade das informações registadas: intitulada “Livros de despesa com pão”⁶, a série é

¹ apud BANDEIRA e COSTA, 2014: 9.

² BANDEIRA e COSTA, 2014: 12.

³ BANDEIRA e COSTA, 2014: 16.

⁴ BANDEIRA e COSTA, 2014: 10.

⁵ O estudo económico e social do colégio, de Ana Paula Barrosa, entre 1700 e 1834 assim o comprova (BAROSA, 2014).

⁶ Referência PT/AUC/UC/RCSP/08.

constituída por 4 livros denominados “Livro da padeira”, 6 denominados “Livros do pão” e um grupo de documentos avulsos⁷.

Para o estudo que aqui se apresenta, centrou-se a análise em um único livro do grupo “Livro dos pães”, correspondendo este ao registo do gasto entre o dia 1 de novembro de 1707 e o dia 30 de outubro de 1708⁸, tratando-se do documento cronologicamente mais antigo do conjunto de 6.

2. O “Livro do pão”: organização de um diário de consumo

Ainda que a informação extraída desta fonte ultrapasse o mero registo contabilístico, o objetivo central da sua produção foi o de anotar, diariamente, os consumos de pão (em unidades) dentro do colégio, refletindo, desde logo, a importância e regularidade deste produto no quotidiano da instituição, reflexo da matriz alimentar europeia moderna, com raízes no padrão alimentar clássico greco-romano⁹.

A natureza deste registo determinou, assim, a organização e formatação-base das entradas contabilísticas: ordenadas diariamente, estão identificadas pelo dia da semana e dia do mês, sendo este apenas referido no dia primeiro. À informação cronológica acrescenta-se ainda a indicação do número de indivíduos com quem o gasto foi feito, denominados por “senhores”, em linha e centrada em relação à página, antecedendo a listagem de entradas relativas ao consumo desse dia.

Os consumos diários são registados através de 7 categorias distintas, com ligeiras variações ao nível da nomenclatura, evidenciando uma certa irregularidade na forma de consumo de pão ao longo do ano: “para sopas e mostrada”; “para os Senhores jantarem e noite”; “para a Família”; “para os Frades”; para uso em determinada receita culinária (indicado o nome da receita); para consumo particular de indivíduos em situação de doença e uma última categoria de gastos heterogéneos, onde foram reunidos vários gastos irregulares, nomeadamente pedidos extraordinários de senhores, doações a pobres, entre outros (Tabela 1 em Anexos).

Cada página apresenta, em média, o registo de 3 dias, no fim dos quais é apresentado o somatório de cada folha, complementado pelo somatório final mensal no último dia de cada mês.

⁷ Para uma descrição mais pormenorizada da série ver BANDEIRA e COSTA, 2014.

⁸ Com a cota Arquivo da Universidade de Coimbra, IV -1.ºE -7 -2 -6.

⁹ Sobre a importância do pão na mesa portuguesa ver, entre outros, COELHO, 1990 e SOARES, 2014.

A leitura e análise de cada uma destas categorias permite uma leitura de grande espectro do dia-a-dia da instituição, lançando luzes sobre a organização das refeições ao longo do dia, número e qualidade das pessoas que beneficiavam de porções diárias de pão, proporções destas ou dias festivos assinalados com maiores porções consumidas e esmolas oferecidas. Num plano de maior intimidade do quotidiano da instituição, esta leitura permite ainda saber como o pão era utilizado na preparação de algumas receitas culinárias e qual o lugar que este produto ocupava na alimentação de doentes.

3. Beneficiários e porções

O “Livro do pão”, que à primeira vista permitiria perceber inequivocamente o número de pessoas a por quem era distribuído, encerra uma maior complexidade, uma vez que contempla vários beneficiários e distintas proporções recebidas entre cada.

3.1. Os “Senhores”

O núcleo de beneficiários mais evidente em todo o registo é o número de Senhores, isto é, de indivíduos que ingressavam na instituição como estudantes. A admissão destes poderia ser de duas naturezas: como colegiais, pessoas honradas “que não recebessem mais de 100 cruzados por ano dos rendimentos dos seus patrimónios”¹⁰ e que frequentavam o colégio gratuitamente ou como porcionistas, estudantes nobres que ingressavam no colégio mediante o pagamento de uma mensalidade¹¹.

Os registos deixam perceber que a cada Senhor era dado 1 pão por refeição (1 pão ao jantar e 1 pão “à noite”¹²), cabendo assim a proporção de 2:1 (Gráfico 1). A esta, constante ao longo de grande parte do ano, acrescentavam-se gastos extraordinários, nomeadamente de 1 pão a pedido

¹⁰ BAROSA, 2001: 65.

¹¹ A partir de 1687 esta foi definida em 10.000 réis mensais (BAROSA, 2001: 43). Sobre as características socio-económicas dos indivíduos de cada categoria, ver BAROSA, 2001: 100-115.

¹² A clarificação dos conceitos de “jantar” e “noite” serão tratadas adiante no ponto 4.

dos próprios Senhores¹³, tratando-se de consumos irregulares e sem elementos que permitam perceber as razões destes.

Nota-se, também, o consumo de meio pão por parte de alguns Senhores “para almoçar”, em parte associado a uma situação de doença¹⁴. A título de exemplo, no dia 15 de dezembro de 1707, é dado meio pão “para o Senhor Manuel Ribeiro doente almoçar”.

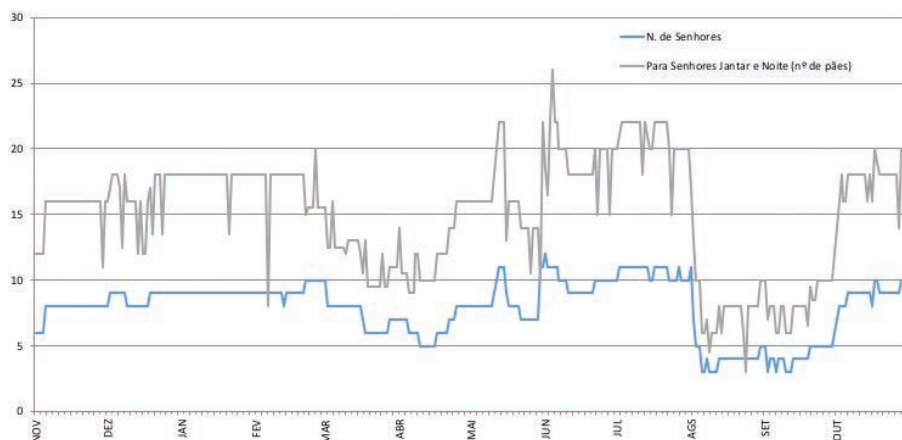


Gráfico 1: Gasto diário de pães associado aos “Senhores” para “jantar” e “Noite” e número de “Senhores”

A documentação não é explícita quanto à natureza da ligação destes Senhores ao colégio. O estudo económico e social do Colégio de São Paulo, de Ana Paula Barosa, indica a entrada de 10 novos colegiais entre 1705-1709¹⁵ e de 7 porcionistas durante o mesmo período¹⁶, sendo assim, de considerar, que colegiais e porcionistas teriam direito a uma mesma porção de pão, apesar da documentação não o evidenciar.

Assinala-se, ainda no grupo dos Senhores, uma alteração nos gastos de pão por indivíduo durante o período quaresmal: de segunda a sábado o gasto com os Senhores evidencia uma diminuição do gasto por indivíduo (aproximadamente 1,5 unidade por Senhor, ou seja 1,5:1), sendo a proporção de 2:1 reposta aos domingos (exceto o dia 10 de março de 1708). No domin-

¹³ As porções extraordinárias não foram consideradas na sua especificidade e foram incluídas na categoria de estudo “Outros”.

¹⁴ Situação que se confirma, no século XVII, em outros colégios conimbricenses (OLIVEIRA, 1997: 637).

¹⁵ BAROSA, 2001: 88.

¹⁶ BAROSA, 2001: 97.

go de Páscoa, a proporção retoma a regra de 2:1, mantendo a regularidade anterior à Quaresma.

É, assim, evidente que os denominados dias defesos de jejum eclesiástico e de abstinência de carne definidos pela Igreja condicionavam a distribuição diária de pão.

As *Constituições Sinodais do Bispado* de Coimbra de 1591, ordenadas pelo bispo-conde D. Afonso de Castel-Branco, obrigavam a que todos os maiores de 21 anos se abstivessem de carne num total de 69 dias no ano (onde se incluem os quarenta dias da Quaresma)¹⁷, estando isentos desta penitência os doentes, ainda que lhes seja aconselhada, sempre que possível, apenas uma refeição de carne por dia¹⁸. Além da proibição de carne durante o tempo quaresmal, era igualmente interdito o consumo de “ovos, leite e cousas dele”¹⁹ sendo, no entanto, permitido em todos os outros dias por “respeito à maior parte dele [do bispado de Coimbra] estar em terra de sertão, onde muitas vezes falta o peixe e outros mantimentos necessários para os dias de jejum”²⁰. O documento episcopal conimbricense não esclarece, no entanto, se a esta abstinência de carne, ovos, leite e derivados correspondia um efetivo jejum, isto é, à obrigação de tomar apenas uma refeição diária.

As *Constituições Primeiras do Arcebispado* da Bahia²¹, de 1707, apresentam um maior detalhe sobre definição do conceito de jejum eclesiástico, afirmando que este consiste na “abstinência de todo o género de carne e em comer uma só vez no dia na hora costumada pela Igreja”²², definindo os dias em que este deve ser guardado e esclarecendo que a proibição de comer carne, por direito Canónico, se alarga a todas as sextas-feiras e sábados e “em todos os mais dias em que há obrigação de jejuar, por ser a essência do jejum a abstinência de carne”²³.

¹⁷ CONSTITUIÇÕES, 1591: fl. 40f. e 40v. As Constituições Sinodais de Coimbra de 1591 não diferem das dos demais bispados, seguindo os preceitos traçados pelo Concílio de Trento.

¹⁸ CONSTITUIÇÕES, 1591: fl. 40f.

¹⁹ CONSTITUIÇÕES, 1591: fl. 41f.

²⁰ CONSTITUIÇÕES, 1591: fl. 41f.

²¹ Ainda que geograficamente se trate de um documento muito afastado da região em análise, recupera-se aqui para o estudo em questão uma vez que se trata de um texto que introduz uma maior clarificação entre os dois conceitos e que, sendo fortemente inspirado pelas *Constituições Sinodais do arcebispado de Lisboa* de 1640, reflete uma mesma formulação eclesiástica do jejum e abstinência vigente no território metropolitano.

²² CONSTITUIÇÕES, 1853: 158-161.

²³ CONSTITUIÇÕES, 1853: 162. No Colégio de S. Pedro, em Coimbra, regista-se a abstenção de carne às sextas-feiras e sábados no final do século XVII, em sintonia com esta determinação

Apesar de, normativamente, não ficar clara uma efetiva distinção entre dias da abstinência e dias de jejum, os estatutos do colégio de São Pedro de 1567 trazem alguma clarificação adicional, no que respeita à prática dentro da instituição. No capítulo 29, “Sobre as porções que devem ser concedidas”, é inequívoco que os membros do colégio se abstinham de carne e jejuavam (isto é, faziam apenas uma refeição) nos dias defesos:

“Nos dias, porém, em que o consumo de carne é proibido porque os membros do colégio jejuam, o mesmo em peixes e em outros alimentos deve-se despender, do que se dispenderia em carnes: acrescida além disso um terço do preço da porção de carneiro a cada porção. Contudo, em dias em que não jejuam, porque devem cear, desejamos que se dispense em peixes ou em outro alimento o mesmo que em carnes, acrescido ainda mais metade. Se alguém por devoção quiser jejuar, deverá usufruir de toda a porção daquele dia.”²⁴

O alerta para o dever de cear em dias normais (ainda que se preveja o consumo de peixe ou outros alimentos em porção redobrada) leva, assim, a considerar que esta refeição estava ausente nos dias de jejum.

A análise da distribuição diária de pão no Colégio de São Paulo permite identificar alguns elementos que confirmam esta ideia: a alteração, durante o período quaresmal, da proporção do pão gasto por senhor de 2:1 para 1,5:1 poderá refletir uma efetiva diminuição do número de refeições diárias para uma, possivelmente complementada com uma consoada²⁵ onde era gasto meio pão por Senhor, a mesma quantidade gasta para os almoços e merendas.

Esta alteração de proporção ocorre, igualmente, em mais 26 dias do ano contabilístico do “Livro do pão”, coincidente, em grande parte, com os dias de jejum definidos nas Constituições Sinodais de Coimbra de 1591²⁶, nomeadamente as 4 têmporas do ano (quarta, sexta e sábado depois da quarta-feira de Cinzas²⁷, do Domingo de Pentecostes²⁸,

episcopal (CANDIDO, 2014: 200), bem como no Colégio dos Nobres de Lisboa, na segunda metade do século XVIII (CRESPO e HASSE, 1981: 95).

²⁴ BRANDÃO, 1973: 43 (vol.II). Tradução do Latim por Renan Lipparotti do texto fixado por BAROSA, 2001.

²⁵ As Constituições da Bahia referem a introdução deste costume no jejum eclesiástico (CONSTITUIÇÕES, 1853: 158).

²⁶ CONSTITUIÇÕES, 1591: fl.40f e fl.40v.

²⁷ 22 de fevereiro de 1708.

²⁸ 27 de maio de 1708.

do Dia da Santa Cruz de Setembro²⁹ a nas Ladainhas Maiores³⁰) e as vésperas dos dias santos (Purificação de Nossa Senhora³¹, S. Matias Apóstolo³², Ascensão de Nossa Senhora³³, São João Batista³⁴, São Pedro e São Paulo³⁵, Santiago³⁶, São Lourenço³⁷, Assunção de Nossa Senhora³⁸, São Bartolomeu³⁹, Nascimento de Nossa Senhora⁴⁰, São Mateus⁴¹, São Simão e São Judas⁴², Todos os Santos⁴³, Santo André⁴⁴, São Tomé⁴⁵ e o Natal⁴⁶).

Assume-se, assim, que nos dias de jejum, no Colégio de São Paulo, apenas seria servida uma grande refeição complementada, possivelmente, com uma consoada.

3.2. Os “Familiares”

Uma segunda categoria de beneficiários diz respeito à “Família” ou “Familiares” (Gráfico 2). Tratavam-se de indivíduos honrados mas sem possibilidades económicas para suportar os custos de estudar na univer-

²⁹ 14 de setembro de 1708.

³⁰ Contadas a partir do Dia da Ascensão (17 de abril de 1708). Sendo que, nos 2 primeiros dias, não sendo jejum, seria dia de abstinência de carne e o terceiro dia seria de jejum por costume do Reino (CONSTITUIÇÕES, 1591: fl.40f.)

³¹ 2 de fevereiro. Trata-se do único dia listado nas Constituições Sinodais do Bispado de Coimbra que não regista, na véspera, alteração da proporção (são gastos 18 pães com 8 senhores).

³² 24 de fevereiro (jejum coincidente com período quaresmal e não contabilizado nos 26 dias mencionados).

³³ 25 de março (jejum coincidente com período quaresmal e não contabilizado nos 26 dias mencionados).

³⁴ 24 de junho.

³⁵ 29 de junho.

³⁶ 25 de julho.

³⁷ 10 de agosto.

³⁸ 15 de agosto.

³⁹ 24 de agosto.

⁴⁰ 8 de setembro.

⁴¹ 21 de setembro (jejum coincidente com o período da temporal da Santa Cruz de Setembro).

⁴² 28 de outubro.

⁴³ 1 de novembro.

⁴⁴ 30 de novembro.

⁴⁵ 21 de dezembro.

⁴⁶ 25 de dezembro.

cidade e que, através de concurso, concorriam às instituições colegiais que asseguravam o seu sustento em troca da prestação de serviços domésticos na instituição⁴⁷. Ainda que a quantidade de pão consumido por este grupo de pessoas se mantenha quase inalterável ao longo do ano contabilístico (4 pães por dia) não nos é permitido apurar o número de pessoas a quem se destinava este pão, isto é, quantos elementos constituíam a “Família”/“Familiares” do Colégio, uma vez que em nenhuma das entradas do “Livro do pão” aparece registado o número de indivíduos beneficiários.

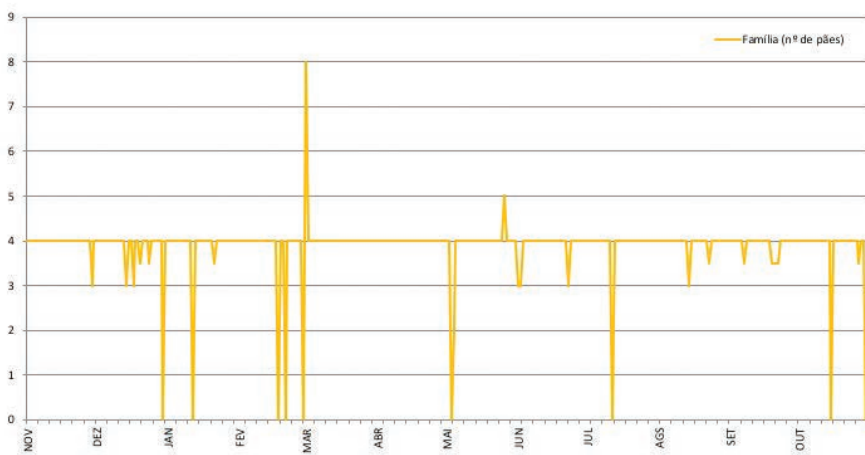


Gráfico 2: Gasto diário de pães associado à “Família”

É, no entanto, legítimo pensar que este grupo seria constituído por dois indivíduos, uma vez que no dia 16 de outubro de 1707 é dada a indicação que os 4 pães gastos com este grupo se destinam “para jantar e noite”⁴⁸. Aplicando a mesma proporção de pão/indivíduo dos Senhores, alcançamos a proporção de 1 pão por refeição a cada familiar.

Deve-se reter, no entanto, que existia uma evidente distinção social entre os Senhores (colegiais ou porcionistas) e os Familiares na distribuição de bens alimentares, como explicita se no Capítulo 29 dos estatutos de 1567, onde se define a ração diária de carne em 2 arráteis

⁴⁷ BRANDÃO, 1973: 30; OLIVEIRA, 1997: 634.

⁴⁸ No cômputo das entradas relativas aos familiares este tipo de indicação aparece apenas uma segunda vez no dia 25 de novembro desse mesmo ano.

para os colegiais e de 1 arrátel e meio para os familiares⁴⁹. No entanto, não há nos nestes referências suficientes que permitam confirmar ou refutar a existência desta distinção na distribuição do pão dentro do Colégio⁵⁰.

De notar ainda que, contrariamente ao que ocorre com a distribuição de pão pelos Senhores, o gasto com os Familiares não regista qualquer alteração decorrente dos jejuns.

3.3. Os “Frades”

Um terceiro grupo de pessoas que beneficiava de porções regulares de pão era composto por frades de instituições religiosas da cidade (Gráfico 3) aos quais o Real Colégio de São Paulo dava pão, em forma de esmola, ao domingo, segunda e quarta-feira⁵¹: ao domingo eram dadas 2 unidades aos “frades de S. Francisco da Ponte”; à segunda-feira 2 aos “frades de S. Pedro”⁵² e à quarta-feira 4 aos “frades de Santo António dos Olivais”⁵³. Algumas destas instituições eram também agraciadas com esmolmas mais numerosas no Natal (21 “Para os padres de Santo António dos Olivais” e 10 unidades e meia para “os da Pedreira”⁵⁴) e no sábado anterior ao Domingo de Páscoa⁵⁵ (21 “para os Padres de Santo António dos Olivais” e 10 “para a Pedreira”). Regista-se, igualmente, uma avultada doação no dia 27 de maio de 1708 (10 pães e meio “para os Padres da Pedreira” e 21 “para os Padres dos Olivais”), sem que tivesse sido possível apurar uma justificação para este gasto extraordinário.

⁴⁹ BRANDÃO, 1973: 42-43 (vol.II).

⁵⁰ Por exemplo, a distribuição de pão no Colégio das Artes na segunda metade do século XVI não apresenta distinção entre colegiais e porcionistas, recebendo cada categoria 3 pães (BRANDÃO, 1933: CXXIII).

⁵¹ As esmolmas materializavam-se, igualmente, em outros géneros e dinheiro (BAROSA, 2001: 57-58).

⁵² O Colégio de São Pedro, na rua da Sofia em Coimbra. Estes frades eram também denominados de “Padres Bórras” e cuja esmola de 2 pães semanais foi detetada por Ana Paula Barosa (BAROSA, 2001: 57).

⁵³ Frades Capuchos de Santo António dos Olivais, Coimbra.

⁵⁴ Isto é, para o Colégio de Santo António da Pedreira (BANDEIRA e COSTA, 2014: 37).

⁵⁵ O domingo de Páscoa foi, no ano de 1708, a 8 de abril.

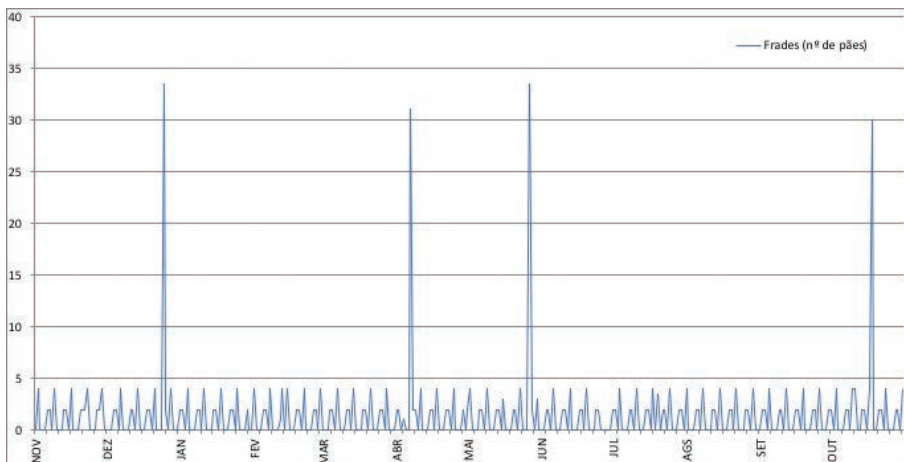


Gráfico 3: Gasto diário de pães associado a "Frades"

3.4. Outros beneficiários

Especialmente nos dias festivos, Natal e Páscoa, o leque de beneficiários alargava-se a mais alguns indivíduos: no dia de Natal "a mulher que leva isto (a esmola para o Mosteiro de Santo António dos Olivais e para Santo António da Pedreira)" é agraciada com 2 pães e "o Confessor" com 1. A oferta repete-se no sábado anterior à Páscoa (1 para "a mulher que levou isto") e, no dia de Páscoa, mais 1 para "o confessor deste dia propina". A mesma dádiva e proporção repetiu-se no dia 27 de maio.

É ainda possível assinalar outro tipo de doações, irregulares, mas curiosas, que permitem perceber a amplitude da ação caridosa do Colégio: regista-se, no dia 7 de abril (Sábado anterior à Páscoa), uma esmola de 24 pães para pobres e, no dia anterior, 4 "para os serventes", que receberam a mesma quantidade no dia 21 de fevereiro (dia anterior à quarta-feira de Cinzas).

4. Organização das refeições

O registo metódico das quantidades de pão consumido e doado no "Livro do pão" revela-se especialmente rico quando ultrapassa a sua qualidade de documento contabilístico, onde desinteressadas anotações e apontamentos do responsável fazem antever o quotidiano alimentar da instituição, autorizando-nos, hoje, a compreender um pouco mais o mundo das práticas alimentares colegiais.

Um desses aspetos é a organização das refeições ao longo do dia. No período moderno, a divisão das refeições seguia o seguinte esquema diário: duas refeições substanciais, comuns a grande parte da população, o jantar e a ceia e outras refeições menores não tão comuns, o almoço e a merenda. Ao jantar correspondia a primeira grande refeição do dia, entre as 11 e 12 horas e a ceia tinha lugar, por norma, entre as 17 e as 19 horas, correspondendo à última refeição do dia. O almoço seria tomado pouco depois de acordar⁵⁶, e a merenda a meio da tarde.

Este ordenamento de refeições era considerado o mais salutar, sendo inclusive aconselhado em tratados médicos e literatura higienista, como se pode perceber na obra de Francisco da Fonseca Henriques, *Âncora Medicinal*, de 1731:

“A maior parte dos homens come ao jantar, e à ceia; e é o que basta para conservação da natureza, e nutrição do corpo. Outros também almoçam e merendam. A hora de jantar deve ser das onze até ao meio-dia; e a da ceia das nove até às dez da noite”⁵⁷.

O “Livro do pão” denuncia uma prática alimentar muito semelhante: o pão dispensado para o grupo de Senhores é sempre identificado como “para Senhores jantar e noite”, correspondendo a cada Senhor 1 pão ao jantar e outro “à noite”, termo que certamente remete para a ceia⁵⁸. Os estatutos do Colégio de São Paulo, na sua versão de 1570, apontam horários muito próximos dos registados no autor setecentista: de 18 de outubro até ao domingo de Páscoa, o jantar ocorria às 11 horas e a ceia às 21 horas, que correspondia ao horário de inverno; no período oposto, o horário de verão, o jantar seria às 10 horas e a ceia pelas 20 horas⁵⁹.

Para os familiares, a indicação das refeições aparece apenas em duas entradas do manuscrito: no dia 16 de outubro de 1707 e no dia 25 de novembro 1707 são dados 4 pães aos “Familiares para jantarem e noite”.

Assinale-se que a atribuição de um pão por comensal e por refeição aparece já registada no contrato que o Colégio das Artes fazia com os seus

⁵⁶ O almoço ter-se-á assumido como uma ligeira refeição depois de acordar após o período medieval, com o consecutivo avançar da hora do jantar (MARQUES, 1987: 8).

⁵⁷ HENRIQUES, 1731: 33.

⁵⁸ No dia 30 de outubro de 1708, estando 10 “Senhores” no Colégio, é dada a indicação que foram entregues apenas 9 pães à noite uma vez “que não ciou 1 Senhor”.

⁵⁹ BAROSO, 2001: 23.

porcionistas⁶⁰, sendo que nesta instituição cada pão deveria ter 12 onças e meia de peso, sendo-lhe reservado o direito de beneficiar de mais uma “pada de pão” para almoçar⁶¹.

A comensalidade dos membros do Colégio de São Paulo assentava, assim, em duas refeições principais, tomadas em conjunto, segundo os estatutos⁶²: o jantar e a ceia. No entanto, os registos expõem a existência de refeições mais pequenas: assinalam-se, todos os meses, irregulares distribuições de meio pão a diversos senhores para “almoço”⁶³ e, também, distribuições de meio pão para “merenda”, ainda que mais raras. Ambos os casos têm a particularidade de enunciar o destinatário da porção de pão, sendo de considerar que tanto o almoço como a merenda eram refeições intermédias, não generalizadas e menos substanciais que o jantar e a ceia. No Real Colégio de São Paulo estas ocorrerem em situações muito específicas, como parece indicar a pontual associação deste tipo de entradas contabilísticas com a informação de “doente”: a 14 de março de 1708 é dado meio pão “para sr. Reitor doente merendar” e, dias depois, a 16 de março, outro meio pão é dado “para almoçar o sr. Reitor doente”. As cerca de três dezenas de entradas contabilísticas semelhantes a estas permitem afirmar que tanto o almoço como a merenda não faziam parte integrante das refeições regulares do Colégio, sendo apenas tomadas por indivíduos em situação de doença, cuja debilidade física exigiria um maior e mais regular nutrimento.

O consumo regular e quotidiano de pão no Colégio de São Paulo atesta, assim, o lugar primordial deste alimento no quotidiano dos seus membros⁶⁴, confirmando a importância do produto na alimentação moderna portuguesa, concebido à época como “o melhor e mais comum alimento de quantos usam os homens [...] sem ele não haverá nutrição sólida e perfeita”⁶⁵.

⁶⁰ O documento, transcrito em BRANDÃO, 1933, está incompleto e não está datado mas precede um outro contrato datado de 2 de fevereiro de 1574, relativo à “porção dos Collegiães” e onde também se indicam 3 pães por dia por comensal mas sem especificar a que refeições correspondem (BRANDÃO, 1933: CXIII).

⁶¹ BRANDÃO, 1933: CXXIII. A documentação analisada não permitiu aferir o peso de cada pão, sendo que uma análise a outros documentos da série, nomeadamente o “Livro da Padeira”, poderão clarificar este ponto.

⁶² BAROSO, 2001: 24.

⁶³ A terminologia varia entre “para almoço”, “almoço” e “almoçar”.

⁶⁴ O estudo das despesas do Colégio de São Pedro, em Coimbra, evidencia uma compra (e consumo) diário de pão, constituindo este produto a segunda maior despesa da instituição (CANDIDO, 2014: 201).

⁶⁵ HENRIQUES, 1731: 50.

5. O pão na cozinha

Um dos aspetos mais originais deste manuscrito assenta, mais uma vez, na precisão das anotações contabilísticas do responsável pela produção do documento: regularmente são registadas despesas de pão “para sopas e mostarda” e, ocasionalmente, despesas com receitas específicas.

Os livros de receitas modernos portugueses evidenciam a regular presença do pão como ingrediente de vários preparados, quer na sua confeção como na finalização e apresentação. Destacam-se, para este estudo, três manuscritos e um livro impresso: o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga atribuído a Luís de Távora (cuja cronologia de redação se aponta para os séculos XVI-XVII⁶⁶) regista a presença do pão, como ingrediente, em 35 receitas (num total de 289); cronologicamente (e socialmente) mais próximo do contexto institucional do “Livro do pão”, a *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, de 1680 (com reedições em vida do autor em 1683 e 1693), denuncia uma maior utilização do pão na receitas (74 receitas em 268), nomeadamente na composição dos pratos, onde as fatias de pão são recorrentemente colocadas no fundo do prato e sobre elas é vertido o preparado culinário antes de este ser levado para a mesa⁶⁷; o *Caderno do Refeitório*, manuscrito datado de 1743⁶⁸ apresenta 21 receitas onde o pão é utilizado como ingrediente ou usado em fatias na finalização de pratos e, por fim, o manuscrito setecentista de Frei Manuel de Santa Teresa⁶⁹, compilando 1015 receitas culinárias, onde se identificam 267 receitas em que o pão aparece tanto como ingrediente como para finalização e apresentação de preparados.

5.1. “Para sopas e mostarda”

A análise das coletâneas culinárias modernas e o seu cruzamento com as anotações do “Livro do pão” torna possível traçar um perfil mais seguro e fiável de alguns dos preparados servidos no Colégio de São Paulo.

⁶⁶ BARROS, 2013. Este manuscrito foi, igualmente, publicado e alvo de análise por Anabela Ramos e Sara Claro (RAMOS e CLARO, 2013), sendo esta versão preterida em detrimento da versão de Anabela Barros, justificando-se esta escolha pela apresentação dupla do texto na sua versão diplomática e modernizada.

⁶⁷ RODRIGUES, 1683.

⁶⁸ Conhece-se, atualmente, apenas algumas edições transcritas deste manuscrito. Foi utilizada a transcrição apresentada e anotada por Luís Filipe Coelho (COELHO, (s/d)).

⁶⁹ Publicado por BRAGA, 2015.

O conjunto de preparados mais numeroso em que o pão é utilizado como ingrediente é o de “sopas e mostarda” (Gráfico 4). Apresenta-se como uma despesa regular ao longo do ano, tanto na periodicidade como nas porções utilizadas, registando-se gastos entre o dia de domingo e sexta-feira, cessando à sexta-feira e sábado (salvo raras exceções para as quais não foi possível determinar a causa).

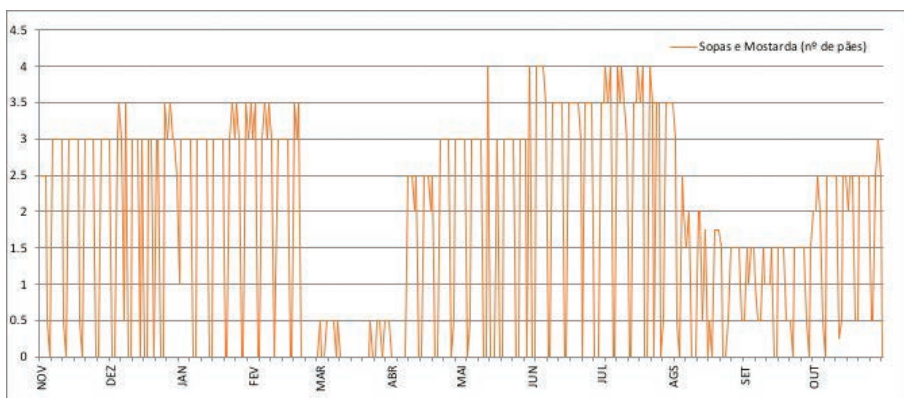


Gráfico 4: Gasto diário de pães associado a “Sopas e Mostarda”

Ainda que o documento não apresente, regularmente, dados concretos sobre a quantidade utilizada para cada preparado, no caso mostarda este deveria ser de meio pão, uma vez que, quando aparece assinalado de forma isolada do gasto com “sopas”⁷⁰, apenas se regista meia unidade, independentemente do número de comensais.

É na relação entre as informações que o “Livro do pão” contém e os livros de receitas e dicionários coetâneos do manuscrito que é possível coletar mais dados que permitam alguns esclarecimentos mais específicos sobre a preparação e consumo tanto da mostarda como das sopas.

No que à mostarda respeita, tanto a confecção como o contexto de consumo são difíceis de explicitar, uma vez que o vocábulo “mostarda” remete automaticamente para a variedade de plantas *Brassica* e *Sinapis*, cuja semente é utilizada para produzir o condimento homónimo. No contexto das práticas alimentares modernas, esta era, também, consumida na forma de um preparado culinário, como se de um molho se tratasse.

⁷⁰ A título de exemplo, no dia 4 de novembro de 1707.

No *Vocabulario Portuguez e Latino* de Rafael Bluteau, a definição remete diretamente para “A semente das mostardeira, misturada com vinagre, ou com mosto”⁷¹, servida na mostardeira, utensílio de mesa que seria “O pires, ou o vaso, em que se poem a mostarda na mesa, como nos refeitorios dos Conventos, &c.”⁷².

A literatura culinária moderna apresenta mais dados que ajuda a clarificar a forma de preparo e de consumo deste condimento.

No *Caderno do Refeitório* regista-se uma receita de mostarda onde é possível detetar a utilização de pão na sua preparação:

“Ponha-se de molho de um dia para o outro [a mostrada], escoê-se-lhe a agua, e pize-se. [...] Depois pize pão com a mostarda, mas tendo estado antes o pão de molho em vinagre; e, depois de exprimido, o pão, logo se deitará, com agua, juntamente com a mostarda. Se fôr peixe, pode levar alho pizado com sal.”⁷³.

Além da utilização do pão, é dada a informação de que se trataria de um condimento associado ao consumo tanto da carne como do peixe.

O livro de receitas setecentista de Frei Manuel de Santa Teresa, recentemente publicado por Isabel Drumond Braga⁷⁴, é ainda mais explícito na forma de confeção, utilização e consumo da mostarda, ainda que o pão esteja ausente das receitas. Em sintonia com a definição de Rafael Bluteau, a receita de “Mostarda Negra” indica uma mistura de mosto e sementes de mostarda, posteriormente cozinhado e que se preservava durante largos períodos de tempo⁷⁵, existindo uma variante da receita que poderia ser usada tanto para peixe como para carne⁷⁶. Esta versatilidade de utilização é visível ao longo deste receituário, onde se referencia a utilização do condimento em 19 receitas (13 de carne e 6 de peixe): por exemplo, para o “Cabrito a mou-

71 BLUTEAU, 1716 (V): 599.

72 BLUTEAU, 1716 (V): 600. Não deixa de ser interessante a relação que o teatino Rafael Bluteau estabelece entre o consumo da mostarda-condimento e os espaços conventuais.

73 COELHO, (s/d): 62.

74 BRAGA, 2015.

75 BRAGA, 2015: 205.

76 “Mostarda de outro modo” (BRAGA, 2015: 206). Em ambas as receitas está ausente o pão, revelando a variabilidade das receitas conforme os autores e, até, conforme as regiões. Rafael Bluteau refere, na entrada para “mostarda” que “em algumas partes, particularmente no Norte se faz mostarda forte, acre, & picante, com semente de mostarda, moida, & misturada com mosto, meyo espessado.” (BLUTEAU, 1716 (V): 599).

risca” deveria ser feito um molho recorrendo a caldo de carneiro, nozes pisadas e “huma pequena de mostarda feita com sua fatia de pão de rala”⁷⁷ que, depois de fervido e temperado, era vertido sobre o cabrito.

É, assim, legítimo afirmar que a mostarda, consumida regularmente no Colégio de São Paulo, seria confeccionada diariamente, em pequenas quantidades, incluindo pequenas porções de pão na sua preparação e utilizada, muito provavelmente, como condimento dos pratos de cozinha de carne ou peixe. O já referido contrato do Colégio das Artes com os seus porcionistas faz uma curiosa e descritiva menção dos condimentos que deveriam acompanhar as refeições de carne e peixe, atestando-se a prática colegial quotidiana de acompanhar carne e peixe com molhos às refeições: “mostarda bem moída com ponta de vinagre e fresca” para acompanhar a carne de vaca, “salsa bem pisada com ponta de vinagre e fresca” para o carneiro cozido e limão, lima ou laranja para o carneiro assado⁷⁸, sendo os peixes acompanhados por “mostarda com seu azeite ou vinagre e azeite [...] com o peixe frito somente vinagre”⁷⁹.

Tratando da “sopa”, Rafael Bluteau é descritivo na definição desta, afirmando que

“fazem-se com bocados, ou fatias de pão e tem diferentes nomes, tomados do caldo, ou de outra matéria, com que se fazem, como também das terras, donde veio a moda delas. As mais comuns são as sopas de vaca”⁸⁰.

Localizando a origem do vocábulo no idioma italiano, não deixa dúvidas quando aos seus ingredientes principais: um caldo (sendo o mais comum o de vaca) em que o pão é embebido, revelando uma relação direta entre as “sopas” e o consumo de carne, que no caso específico do Colégio de São Paulo justifica a supressão do seu consumo nos períodos de jejum (registada no manuscrito contabilístico).

As ténues indicações sobre a sua preparação tornam-se, naturalmente, mais explícitas quando analisados os receituários. No manuscrito 142 do

⁷⁷ BRAGA, 2015: 143. O “pão de rala” mencionado diz respeito ao pão que “faz-se depois de se tirar a farinha para o pão alvo e chama-se assim, de ser a peneira mais rala, ou rara.” (BLUTEAU, 1720 (VII): 99).

⁷⁸ BRANDÃO, 1933: CXXIV-CXXV.

⁷⁹ BRANDÃO, 1933: CXXVII.

⁸⁰ BLUTEAU, 1720 (VII): 725.

Arquivo Distrital de Braga, registam-se 4 receitas de sopas e apenas uma menciona o pão como ingrediente: as “Sopas de vaca contrafeitas”⁸¹, as “Sopas de Panela”⁸² e as “Sopas de Alhos” não referem a presença deste produto, ao contrário da “Receita de sopa de queijo/Sopa de queijo”⁸³ que consiste em “umas fatias de pão grossinhas”, intercaladas com fatias de queijo e embebidas em ovos batidos e caldo de carneiro. Por sua vez, a receita de “Almoço para engordar moços fracos”⁸⁴ faz referência explícita a “umas sopas de pão” embebidas em caldo de manteiga e ovos enquanto a “Cabidela com Murciana” (de pato ou peru) é servida à mesa “sobre sopas com sua canela por cima, coentros e endro”⁸⁵. O manuscrito culinário deixa, no entanto, a entender que ao conceito de sopa estava associado o pão quando, por exemplo, se refere nas “Sopas de panela” que “postas as sopas [isto é, o pão partido], amolecerão com caldo da fervura”⁸⁶.

O receituário de Frei Manuel de Santa Teresa corrobora a ideia da sopa como um preparado feito à base de pão e caldo, apresentando 40 receitas deste género, sendo que 29 revelam um denominador comum: a confeção assenta, essencialmente, na colocação de fatias ou pedaços de pão sobre um prato, posteriormente embebidos com caldos (de carne, peixe ou legumes), servindo como base, na sua generalidade, para carnes mas também para alguns peixes, legumes ou mesmo frutas⁸⁷. Apesar das múltiplas variações desta base original, grande parte das receitas apresenta grande riqueza e variedade de ingredientes, como fatias de queijo, caldo, ovos, açúcar e canela.

Tal como o próprio receituário deixa entender, a sopa seria consumida acompanhada de carne, peixe e vegetais⁸⁸: a utilização das várias tipologias de sopas regista-se em 65 receitas (45 de carne, 11 de peixe/marisco, 6 de legumes e 3 de ovos/leite) utilizadas essencialmente para cobrir o fundo de um prato. Frei Manuel chega mesmo a referir que a “Sopa de qualquer

81 BARROS, 2013: 157.

82 BARROS, 2013: 171.

83 BARROS, 2013: 387.

84 BARROS, 2013: 255.

85 BARROS, 2013: 155.

86 BARROS, 2015: 171.

87 As receitas relativas às sopas concentram-se entre os fólhos 108v e 115f do manuscrito (BRAGA, 2015: 252-262).

88 Há exceções, sendo uma das mais curiosas a receita de “Outra sopa de borracha fria” que, diz o autor, “Esta todo ha de ser fria e pode se comer nas colasoens” (BRAGA, 2015: 261).

género de assado (...) é um prato ordinário”⁸⁹, evidenciando a prática corrente do consumo de sopas como acompanhamento de assados.

O seu uso seria de tal forma comum nas mesas nacionais que Lucas Rigaud, no seu livro *Cozinheiro Moderno* em 1780, denomina por “Sopa à Portuguesa” um preparado de pedaços de pão embebidos em caldo que, quando levado para a mesa, era acrescentado de pedaços de carne, legumes cozinhados nesse caldo e alguns ovos escalfados⁹⁰.

O gasto regular de pão para “sopas” no Colégio de São Paulo, concordante com as práticas alimentares da época, deixa perceber que estas eram presença assídua na mesa diária dos comensais, servindo de acompanhamento dos pratos de carne, registando-se, também, o seu consumo com peixe⁹¹.

No entanto, a despesa de pão com “sopas e mostarda” não apresenta uma proporção exata quando relacionada com o número de senhores à refeição (tal como a proporção de 2 pães por dia para cada senhor). Por exemplo, os mesmos 3 pães são gastos para “sopas e mostarda” de 7 a 9 senhores, aumentado para 3 e meio quando os comensais ascendem aos 11 elementos. A ausência de proporção entre o gasto do pão nestes dois preparados e o número de senhores servidos permite depreender que ambas as iguarias seriam partilhadas entre os comensais e, por tal, parte integrante do serviço diário comum da cozinha do colégio.

A confeção e consumo destes dois preparados estaria, também, submetida às condicionantes religiosas expectáveis no período moderno, uma vez que se registam gastos pontuais e irregulares durante a Quaresma⁹² e raros consumos ao longo do ano às sextas-feiras e sábados⁹³, em oposição à regularidade do gasto nos dias comuns, contabilizando-se 106 dias em que não se regista gasto de pão com “sopas e mostarda”.

A análise da distribuição destas ausências pelos dias da semana correspondentes permite identificar a coincidência de 34 dias (do total de 106) com o período da Quaresma, estabelecendo-se automaticamente uma relação direta entre o jejum praticado e o consumo de mostarda e sopas, sendo evidente que a estas estava inerente a utilização ou consumo de algum produto de origem animal, proibido nos dias defesos. Proposta de interpretação que ganha mais consistência quando se deteta a ausência deste gasto

⁸⁹ BRAGA, 2015: 262.

⁹⁰ RIGAUD, 1780: 253. Sobre a especificidade da “Sopa á Portuguesa” ver GOMES, 2016.

⁹¹ O gasto de pão com preparados culinários de peixe será explorado adiante no ponto 5.2.

⁹² Gasto de meio pão em 12 dias dos 40 do período quaresmal.

⁹³ Um total de 20 dias, excluindo o período de Quaresma.

em 33 sextas-feiras e 30 sábados⁹⁴, que seriam dias de abstinência de carne no Colégio de São Paulo⁹⁵ (mantém-se a proporção de 2:1 para o pão distribuído pelos senhores, não se observando assim a redução do número de refeições que o jejum obrigava).

A confirmação de que o consumo de sopas neste colégio estava intimamente associado ao consumo de carne chega pela mão do próprio responsável pela gestão do pão quando introduz a curiosa anotação no dia 29 de setembro de 1708, sábado, dia de abstinência, ao registar o gasto de meio pão “para umas sopas para o sr. Francisco Almeida que não come peixe”, fazendo pressupor que aquelas incluíam, na sua confeção, carne ou acompanhando pratos da mesma.

Desta forma, a leitura e interpretação do original registo contabilístico do Real Colégio de São Paulo exhibe mais um elemento que permite identificar um conjunto de práticas alimentares que caracterizavam a sociedade portuguesa setecentista, neste caso específico, dos estratos social e economicamente abastados.

Ainda assim, o “Livro do pão” não se esgota nesta informação. Dispersos ao longo e todo o ano sem qualquer regularidade ou periodicidade, encontram-se registos de despesa de pão com preparados culinários específicos, garantindo ao manuscrito ainda mais originalidade dentro da categoria dos registos de despesas institucionais conhecidos.

5.2. Das receitas e preparados

Contabiliza-se um total de 167 dias onde se registam de gastos de pão com receitas específicas⁹⁶ (Gráfico 5), identificando-se 30 preparados culinários distintos (incluindo variantes), aqui categorizados pelo ingrediente principal: aves, carnes várias, ovos, peixe, pão e preparados vários⁹⁷ (Tabela 2).

⁹⁴ Registam-se, irregularmente, gastos de pão em 13 sextas-feiras e em 11 sábados. Excluem-se destas contagens os jejuns já previstos nas vésperas dos dias santos, temporas e Quaresma.

⁹⁵ As Constituições da Bahia de 1707, inspiradas nas mesmas normativas metropolitanas, assim o evidenciam (CONSTITUIÇÕES, 1853: 162).

⁹⁶ Alguns dias são referidos gastos com mais de uma receita, perfazendo um total de 192 ocorrências.

⁹⁷ Onde se incluem preparados sem ingrediente mencionado ou preparados referidos uma única vez e cujo ingrediente não se insere nas categorias definidas.

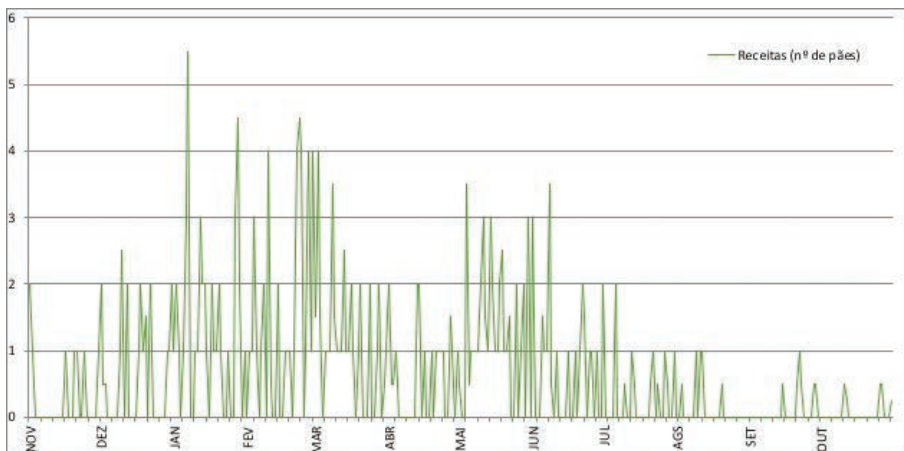


Gráfico 5: Gasto diário de pães associado a "Receitas"

Tabela 2

Receitas referidas, categorizadas por produto-base utilizado

Aves	
Fatias para uns frangos	5
Fatias de umas galinhas ensopadas	1
Fatias de uma cabidela de peru	1
Fatias de uns frangos ensopados	1
Fatias de uns galos	1
Outras carnes	
Fatias de umas línguas	2
Carneiro ensopado	1
Fatias de umas línguas por carneiro	1
Fatias de um coelho	1
Peixe	
Sopa de peixe	6
Sopas de lampreia	6
Fatias para bacalhau	5
Sopas de congro	2
Bacalhau ensopado	1
Sopas de ovos e peixes	1
Ovos	
Fatias de ovos	37

Pão	
Caldo de miolo de pão	7
Caldo de pão	2
Caldo de miolo	1
Várias	
Sopas douradas	34
Picado	32
Fatias	15
Fatias para uns ensopados	9
Caldo	7
Açorda	3
Almondegas	3
Cabidela	3
Ensopado	2
Açorda de alho	1
Fatias para cabidela	1

No entanto, outra categorização pode ser avançada permitindo uma visão mais centrada na forma de utilização do pão nestes preparados e não tanto nos ingredientes a que se associa (Tabela 3).

Tabela 3
Receitas referidas, categorizadas por forma de preparação

Fatias	
Fatias de ovos	37
Fatias	15
Fatias para uns ensopados	9
Fatias para bacalhau	5
Fatias para uns frangos	5
Fatias para cabidela	1
Fatias de uma cabidela de peru	1
Fatias de um coelho	1
Fatias de uns frangos ensopados	1
Fatias de umas galinhas ensopadas	1
Fatias de uns galos	1
Fatias de umas línguas	2
Fatias de umas línguas por carneiro	1
Caldos	

Caldo	7
Caldo de miolo de pão	7
Caldo de pão	2
Caldo de miolo	1
Sopas	
Sopas douradas	34
Sopas de lampreia	6
Sopa de peixe	6
Sopas de congro	2
Sopas de ovos e peixes	1
Outras	
Picado	32
Açorda	3
Almondegas	3
Cabidela	3
Ensopado	2
Açorda de alho	1
Bacalhau ensopado	1
Carneiro ensopado	1

Observa-se, portanto, que a utilização de “fatias” para complementar alguns preparados domina sobre todas as outras formas (80 ocorrências), evidenciando-se as “fatias para ovos” que, sem surpreender, são servidas maioritariamente nos dias de jejum/abstinência. No entanto, tal como os receituários modernos evidenciam, estas acompanhariam igualmente ensopados e assados de carne e peixe, colocadas no fundo de pratos e cobertas com os preparados culinários: *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, o *Caderno do Refeitório* e o manuscrito de Frei Manuel de Santa Teresa apresentam largas dezenas de receitas cujo arranjo final passava por verter os preparados culinários sobre fatias de pão, colocadas previamente nos pratos, antes de serem servidos à mesa⁹⁸.

Os “caldos de miolo de pão”⁹⁹, ainda que pouco expressivos numericamente, apresentam uma outra dimensão dos preparados culinários, já que as 17 ocorrências identificadas ao longo do ano contabilístico estão diretamente relacionadas com senhores em estados de doença ou convalescença,

⁹⁸ Como exemplo, o “Carneiro ensopado” (BRAGA, 2015: 137), a “Galinha assada no espeto de outro modo” (BRAGA, 2015: 166) ou o “Coelho de outro modo” (BRAGA, 2015: 145).

⁹⁹ Foi considerado que as referências apenas a “caldo” remetem para o mesmo preparado com pão, uma vez que todas as variantes identificadas ao longo do ano se encontram associadas a senhores em estado de doença ou convalescença.

sendo em grande parte das ocorrências registado o nome do senhor a quem é dado o caldo, com a anotação de “doente”¹⁰⁰.

O pormenor do registo contabilístico em estudo permite ainda destacar uma distinção entre vários tipos de sopas, uma vez que além do registo da despesa genérica com “sopas e mostarda” se verifica o gasto de pão com sopas específicas (49 ocorrências): “sopas de lampreia”¹⁰¹, “sopas de congro”, “sopas de ovos e peixes”, “sopas de peixes” e “sopas douradas”. Destaca-se que, nos dias em que é registado gasto de pão com sopas específicas, não existe gasto na secção “sopas e mostarda”. Torna-se, assim, evidente que nas ocasiões em que eram confeccionadas sopas específicas se dispensava a preparação de sopas comuns, uma vez que a preparação daquelas compreendia já a utilização de pão. A “Lampreia cozida”, que encontra correspondente no manuscrito de Frei Manuel, assim o parece indicar: “depois de cozida e temperada mande-se à mesa sobre fatias de pão e também se lhe deitam cominhos nas sopas quem quer”¹⁰².

De sublinhar ainda o significativo número de ocorrências de “sopas douradas” cujo consumo se regista apenas em dias de jejum ou abstinência, com especial frequência durante a Quaresma¹⁰³ e quase sempre associadas a um determinado número de senhores: por exemplo, no dia 6 de janeiro de 1708, quinta-feira, regista-se a despesa de 1 pão “para umas sopas douradas de 1 senhor para jantar e noite”, identificando-se igualmente o gasto de 1 pão para “fatias de ovos”, provavelmente para a refeição dos outros comensais. As “sopas douradas” seriam, genericamente, um preparado agridoce à base de pão embebido em caldo, misturado com ovos batidos, açúcar e canela e tostado no forno, registando-se receitas deste preparado desde a *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. Seria um preparado de tal forma comum às mesas mais abastadas portuguesas que o *Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud apresenta uma receita de “Sopas douradas à Portuguesa”¹⁰⁴.

Ainda que a receita de Frei Manuel “Sopa de qualquer género de assado”¹⁰⁵ apresente uma preparação muito próxima à da sopa dourada, indicando se

¹⁰⁰ Tanto o receituário do Arquivo Distrital de Braga como o receituário de Frei Manuel incluem receitas de “caldo de miolo de pão”, associados à alimentação de doentes (BARROS, 2013: 233 e BRAGA, 2015: 133).

¹⁰¹ Lucas Rigaud regista, inclusive, uma receita “portuguesa” desta sopa (RIGAUD 1780: 261 e GOMES 2016: 255).

¹⁰² BRAGA, 2015: 180. Sobre a “Sopa de Lampreia” ver GOMES, 2016: 264.

¹⁰³ Regista-se o consumo de sopas douradas em 14 dias durante o período da Quaresma (de um total de 34 ocorrências).

¹⁰⁴ Receita registada em RIGAUD, 1780: 253.

¹⁰⁵ BRAGA, 2015: 262.

tratar de um prato ordinário, o consumo deste, nomeadamente em dias de jejum e associado ao consumo de determinados indivíduos, poderá levar a crer que não seria comum/quotidiana a preparação de sopas douradas no colégio e que apenas seriam consumidas em situações específicas, muito provavelmente relacionadas com a restrição do consumo de carne. Apenas um registo sustenta inequivocamente esta afirmação: no dia 27 de janeiro de 1708, sábado (dia de abstinência), é anotada a despesa de 4 pães “para sopas douradas de [ilegível] senhores para o peixe”, evidenciando-se a relação entre o consumo de sopas douradas e a abstinência de carne. Esta relação poderá, eventualmente, encontrar um paralelo no Colégio Das Artes: o “contrato das porções dos colegiais” de 1574 refere, na secção “Dias de Jejum”, que na Quaresma, quartas-feiras e domingos os colegiais deveriam receber o “arroz acostumado [...] o qual será cozido e guisado com amêndoas e açúcar nos dias de peixe”¹⁰⁶, denotando o costume, pelo menos, num outro colégio conimbricense¹⁰⁷, de associar um prato doce (ou agridoce) à refeição de peixe.

Por fim, no que respeita às outras receitas mencionadas, importa assinalar que, nos receiptuários mencionados, ao “picado” e às “almôndegas” se associava tanto pão ralado misturado nos ingredientes picados como fatias, sobre as quais eram servidas as iguarias¹⁰⁸, sendo à “cabidela”, “ensopado”, “bacalhau ensopado” e ao “carneiro ensopado” associadas fatias de pão posteriormente cobertas com os preparados. Registe-se, ainda, a presença da “açorda”¹⁰⁹ e da sua variante de “açorda de alhos”.

6. Uma mesa incompleta

A improvável e surpreendente riqueza informativa do “Livro do pão” permite, por si, reconstruir com algum detalhe uma parte do quotidiano alimentar do Real Colégio de São Paulo que, raras vezes, é transmitida por este género de registo contabilístico.

¹⁰⁶ BRANDÃO, 1933: CXVI.

¹⁰⁷ O estudo de Jorge Crespo e Manuela Hasse sobre a alimentação no Colégio dos Nobres de Lisboa entre 1766 e 1831 não faz referência à presença de nenhum prato agridoce em dias de peixe nem a nível normativo nem nas despesas com produtos (CRESPO e HASSE, 1981: 96-97). Poderá esta ausência se dever à cronologia mais avançada do dados estudados pelos autores, refletindo práticas alimentares distintas das do início do século XVIII.

¹⁰⁸ As receitas de “Almondegas de carneiro”, por exemplo, associa as duas utilizações: para preparação e para arranjo final (BRAGA, 2015: 300).

¹⁰⁹ No manuscrito ela aparece grafada tanto como “sorda” e “assorda”.

No entanto, e inerente à especificidade dos dados registados e da forma de registo, uma visão mais alargada das práticas alimentares colegiais fica comprometida, sendo necessária a associação e cruzamento com outras fontes contabilísticas da instituição.

Ao que ao ano de 1707-1708 respeita, a documentação remanescente no Arquivo da Universidade de Coimbra conjuga-se numa feliz coincidência de fontes, uma vez que para este mesmo ano contabilístico existe um livro de despesas da cozinha colegial, denominado “Livro da Superintendência da Cozinha”¹¹⁰. O potencial informativo do cruzamento entre as fontes é enorme, permitindo mesmo reconstruir planos diários de refeições e iguarias consumidas, como demonstrado no exemplo da Tabela 4.

Tabela 4
Despesa de pão e despesa da cozinha no dia 20 de novembro de 1707

Domingo, 20 de novembro de 1707 Senhores 8			
“Livro do pão” ¹¹¹		“Livro da Superintendência da Cozinha” ¹¹²	
Para sopas e mostarda	3	Arroz 1 arrátel	70 reais
Para senhores jantar e noite	16	Carneiro 8 arráteis	288 reais
Para Família e Frades	6	Couve	15 reais
Para Sr. Cónego (?) que pediu	1	De cravinho	50 reais
Para fatias de uns frangos	1	Vinho 7 quartilhos	105 reais
		Vaca 40 arráteis	1160 reais
		Uma carrada de carqueja	400 reais
		4 galinhas à noite	480 reais
		Umhas medidas de lata	120 reais

¹¹⁰ Arquivo da Universidade de Coimbra, IV-1E-7-2-36.

¹¹¹ Arquivo da Universidade de Coimbra - Livro do pão, IV-1.ªE-7-2-6.

¹¹² Arquivo da Universidade de Coimbra - Livro da Superintendência da cozinha, IV-1ªE-7-2-36.

A reconstrução do quotidiano alimentar do Colégio de São Paulo pode, no entanto, ser ainda mais completa se, alargando o espetro cronológico analisado, forem equacionadas no cruzamento de fontes documentos como os *Livros da padeira* e os *Livro de despesa diversas* e entre outros, projetando-se uma forte probabilidade de se atingir um pormenorizado conhecimento das práticas alimentares de uma instituição colegial de elevado estatuto social.

Bibliografia

Fontes

Manuscritas

Arquivo da Universidade de Coimbra – Real Colégio de São Paulo de Coimbra, *Livro do pão*, cota: IV-1.ªE-7-2-6.

Arquivo da Universidade de Coimbra – Real Colégio de São Paulo de Coimbra, *Livro da Superintendência da cozinha*, cota: IV-1ªE-7-2-36.

Impressas

BLUTEAU, Rafael (1716) – *Vocabulario Portuguez e latino*, Lisboa: Oficina de Pascoal da Silva, Volume V.

BLUTEAU, Rafael (1720) – *Vocabulario Portuguez e latino*, Lisboa: Oficina de Pascoal da Silva, Volume VII.

COELHO, Luis (2ª, s/d) – *Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*, [s. l.]: Curiosidades e Velharias, I, Barca Nova Editor.

CONSTITUIÇÕES 1591 = *Constituições Sinodais do Bispado de Coimbra*, 1591, Coimbra: António de Mariz Impressor da Univerisdade.

CONSTITUIÇÕES 1853 = *Constituições Primeiras do Arcebisipado da Bahia, Feitas e Ordenadas pelo Illustrissimo e Reverendissimo Senhor D. Sebastião Monteiro da Vide, propostas, e aceitas em o Synodo Diocesano, que o dito Senhor celebrou em 12 de junho do anno de 1707* (impressão de 1853), S. Paulo: Typographia 2 de Dezembro.

HENRIQUES, Francisco (2ª, 1731) – *Âncora medicinal: para conservar a vida com saúde*, Lisboa: Officina Augustiniana.

RIGAUD, Lucas (1780) – *Cozinheiro moderno, ou nova arte de cozinha*. Lisboa: Offic. Patriarc. de Francisco Luiz Ameno.

RODRIGUES, Domingos (2ª, 1683) – *Arte de cozinha dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas,*

ervas, ovos, lacticínios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno., Lisboa: Oficina de João Galraõ.

Estudos

Impressos

- BANDEIRA, Ana Maria, COSTA, Anabela (2014) – O Real Colégio de São Paulo: acervo documental de um colégio universitário de Coimbra (1559-1834), *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, 27, p. 7-59.
- BAROSA, Ana Paula (2014) – *O Colégio de S. Paulo da Universidade de Coimbra: estudo económico e social: 1700-1834*. Coimbra. (Dissertação de mestrado em História Moderna apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra).
- BARROS, Anabela (2013) – *As receitas de um frade português do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BRANDÃO, Margarida (1973) – *O Colégio de S. Paulo. (1548-1580)*, 2 volumes, Coimbra: Imprensa de Coimbra.
- BRAGA, Isabel Drumond (2015) – *Sabores e Segredos Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- BRANDÃO, Mário (1933) – *O Colégio das Artes. II. 1555-1580*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- CANDIDO, Guida (2014) – O contributo das fontes paleográficas para o estudo da história da alimentação: o caso do livro de superintendência de cozinha do Real Colégio de São Pedro de Coimbra (séc. XVII), in SOARES, Carmen e MACEDO, Irene (coord.) - *Ensaios sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 193-212.
- COELHO, Maria Helena da Cruz (1990) – Apontamentos sobre a comida e a bebida do campesinato coimbrão em tempos medievos, in *Homens, Espaços e Poderes (séculos XI-XVI)*, I – Notas do Viver Social, Lisboa: Livros Horizonte, p. 9-22.
- CRESCO, Jorge e HASSE, Manuela (1981) – A Alimentação no Colégio Real dos Nobres (1766-1831), *Revista de História Económica e Social*, Janeiro-Junho, 7. p. 93-110.
- GOMES, João Pedro (2016) – Cozinhar “à Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno. *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 16, p. 243-270.
- MARQUES, António de Oliveira (1987) – *A Sociedade Medieval Portuguesa. Aspectos da Vida Quotidiana*. Lisboa: Livraria Sá da Costa Editora.
- OLIVEIRA, António de (1997) – “O quotidiano da academia”, in *História da Universidade em Portugal*, volume I, Tomo II, Coimbra: Universidade de Coimbra e Fundação Calouste Gulbenkian, p. 617-691.
- RAMOS, Anabela e CLARO, Sara (2013) – *Alimentar o corpo, saciar a alma: Ritmos alimentares dos monges de Tibães*, século XVII, Vila Real: Direção Regional de Cultura do Norte.
- SOARES, Carmen (2014) – “Pão e vinho sobre a mesa: um “clássico” da alimentação portuguesa”, in SOARES, Carmen e MACEDO, Irene (coord.) - *Ensaios sobre o Património Alimentar Luso-brasileiro*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, p. 17-50.

Tabela 1: Gasto diário de pão total
(sexta-feira a cinza claro, sábado e domingo a cinza escuro)

Mês	Dia	N. de Senhores	Sopas e Mostarda (nº de pães)	Para Senhores Jantar e Noite (nº de pães)	Família (nº de pães)	Frades (nº de pães)	Receitas (nº de pães)	Doença	Outros
NOV	1	6	2,5	12	4	0	2	0	1
	2	6	2,5	12	4	4	1	0	1
	3	6	2,5	12	4	0	0	0	1
	4	6	0,5	12	4	0	0	0	1
	5	8	0	16	4	0	0	0	1
	6	8	3	16	4	2	0	0	1
	7	8	3	16	4	2	0	0	1
	8	8	3	16	4	0	0	0,5	0
	9	8	3	16	4	4	0	0,5	0
	10	8	3	16	4	0	0	0	0,5
	11	8	0,5	16	4	0	0	0	0
	12	8	0	16	4	0	0	0	0
	13	8	3	16	4	2	0	0	1
	14	8	3	16	4	2	0	0	1
	15	8	3	16	4	0	0	0	1
	16	8	3	16	4	4	1	0	0
	17	8	3	16	4	0	0	0	0,5
	18	8	0,5	16	4	0	0	0	0
	19	8	0	16	4	0	0	0	0,5
	20	8	3	16	4	2	1	0	1
	21	8	3	16	4	2	1	0	1
	22	8	3	16	4	2	0	0	0,5
	23	8	3	16	4	4	0	0	1
	24	8	3	16	4	0	1	0	0
	25	8	0	16	4	0	0	0	0,5
	26	8	0	16	4	0	0	0	0
	27	8	3	16	4	2	0	0	0,5
	28	8	3	16	4	2	0	0	0
	29	8	3	11	3	4	0	0	0
	30	8	3	16	4	0	1	0	0

DEZ	1	8	3	16	4	0	2	0	0
	2	9	0	17	4	0	0,5	0	0,5
	3	9	0	18	4	0	0,5	0	0,5
	4	9	3	18	4	2	0	0	3
	5	9	3,5	18	4	2	0	0	2,5
	6	9	3	17	4	0	0	0	2,5
	7	9	0,5	12,5	4	4	0	0	0
	8	9	3,5	18	4	0	0	0	1
	9	8	0	16	4	0	1	0	1
	10	8	0	16	4	0	2,5	0	0
	11	8	3	16	4	2	0	0	0
	12	8	3	16	4	2	2	0	1
	13	8	3	16	4	0	0	0	0
	14	8	0	12	3	4	0	0	0
	15	8	3	16	4	0	0	0,5	0,5
	16	8	0	12	4	0	0	0,5	0
	17	8	0	12	3	0	1	0,5	0
	18	8	3	16	4	2	2	0,5	2
	19	9	3	17	4	2	1	0,5	1
	20	9	0	13,5	3,5	0	1,5	0,5	0
	21	9	3	18	4	4	0	0	1
	22	9	3	18	4	0	2	0,5	1,5
	23	9	0	18	4	0	0	0,5	0,5
	24	9	0	13,5	3,5	0	0	0	0
	25	9	3,5	18	4	33,5	0	0	6,5
	26	9	3	18	4	2	0	0,5	1
	27	9	3,5	18	4	0	0	0,5	1
	28	9	3	18	4	4	0	0	1
	29	9	3	18	4	0	1	0	2
	30	9	2,5	18	0	0	1	1	1
	31	9	1	18	4	0	2	0	0

JAN	1	9	3	18	4	2	1	0,5	1
	2	9	3	18	4	2	2	0	1
	3	9	3	18	4	0	1	0	0
	4	9	3	18	4	4	0	0	2
	5	9	3	18	4	0	1	0	1
	6	9	0	18	4	0	3	0,5	1
	7	9	0	18	4	0	5,5	0	1,5
	8	9	3	18	4	2	0	0	2
	9	9	3	18	4	2	0	1	1
	10	9	3	18	4	0	1	0	1
	11	9	3	18	4	4	1	0	1
	12	9	3	18	0	0	3	0	2
	13	9	0	18	4	0	2	0,5	0,5
	14	9	0	18	4	0	2	0,5	1
	15	9	3	18	4	2	1	0	1
	16	9	3	18	4	2	0	0	1,5
	17	9	3	18	4	0	2	0	2
	18	9	3	18	4	4	1	0	2
	19	9	3	18	4	0	1	0	2
	20	9	0	18	4	0	2	0	0
	21	9	0	13,5	3,5	0	1	0,5	1
	22	9	3	18	4	2	0	0	2,5
	23	9	3,5	18	4	2	0	0	1,5
	24	9	3	18	4	0	1	0	2,5
	25	9	3,5	18	4	4	0	0	0,5
	26	9	3	18	4	0	0	0	0,5
	27	9	0	18	4	0	3	0	0
	28	9	0	18	4	0	4,5	0	0
	29	9	3,5	18	4	2	2	0	2
	30	9	3	18	4	0	0	0	2,5
	31	9	3,5	18	4	0	1	0	1,5

FEV	1	9	3	18	4	4	0	0	0
	2	9	3,5	18	4	0	1	0	1
	3	9	0	18	4	0	1	0	0,5
	4	9	0	18	4	0	3	0	0,5
	5	9	3	18	4	2	1	0	1
	6	9	3,5	8	4	2	0	0	2
	7	9	3	18	4	0	1	0	1,5
	8	9	3,5	18	4	4	2	0	1
	9	9	3	18	4	0	0	0	1
	10	9	0	18	4	0	4	0	0,5
	11	9	1	18	4	0	0,5	0	0
	12	9	3	18	4	1	0	0	2
	13	8	3	18	4	4	0	0	2,5
	14	9	3	18	4	0	2	0	1
	15	9	3	18	4	4	0	0	2
	16	9	3	18	4	0	0	0,5	2
	17	9	0	18	4	0	1	0	0
	18	9	0	18	0	0	1	0	0
	19	9	3,5	18	4	2	1	0	2
	20	9	3	18	4	2	0	0	2
	21	9	3,5	18	0	0	1	0	7
	22	10	0	15	4	4	4	0	0
	23	10	0	15,5	4	0	4,5	0	0
	24	10	0	15,5	4	0	4	0	0
	25	10	0	15,5	4	0	0	0	0
	26	10	0	20	4	2	1	0	1
	27	10	0	15,5	4	2	4	0	1
	28	10	0	15,5	4	0	1	0	0
	29	10	0	15,5	0	4	4	0	0,5

MAR	1	10	0,5	15,5	8	0	1,5	0	0
	2	8	0	12,5	4	0	4	0	0
	3	8	0	12,5	4	0	1,5	0	0
	4	8	0,5	16	4	2	0	0	1
	5	8	0,5	12,5	4	2	1	0	0
	6	8	0,5	12,5	4	0	1	0	0
	7	8	0,5	12,5	4	4	1	0	0
	8	8	0	12,5	4	0	3,5	0	0
	9	8	0,5	12,5	4	0	1,5	0	0
	10	8	0	12	4	0	1	0	0
	11	8	0	13	4	2	1	0,5	1
	12	8	0	13	4	2	1	0	0
	13	8	0	13	4	0	2,5	0	0
	14	8	0	13	4	4	1	0,5	0
	15	8	0	13	4	0	1	0,5	0
	16	8	0	12	4	0	2	0,5	0
	17	7	0	10,5	4	0	1	0	0
	18	6	0	13	4	2	0	0	1
	19	6	0	9,5	4	2	1	0,5	1
	20	6	0	9,5	4	0	2	0	0
	21	6	0	9,5	4	4	0	0,5	0
	22	6	0	9,5	4	0	0	0	1
	23	6	0,5	9,5	4	0	0	0,5	0
	24	6	0	9,5	4	0	2	0	0
	25	6	0	12	4	2	0	0,5	1
	26	6	0,5	9,5	4	2	0	0	0,5
	27	6	0,5	9,5	4	0	1	0	0,5
	28	7	0	11	4	4	2	0	0,5
	29	7	0,5	11	4	0	0	0	0
	30	7	0,5	11	4	0	0,5	0,5	0
	31	7	0,5	11	4	0	1	0	0,5

ABR	1	7	0	14	4	2	2	0	1
	2	7	0	10,5	4	2	0,5	0	0
	3	7	0	10,5	4	0	0,5	0	0
	4	7	0	10,5	4	1	1	0	0
	5	6	0	9	4	0	0	0	4
	6	6	0	9	4	0	0	0	24
	7	6	0	9	4	31	0	0	1
	8	6	2,5	12	4	2	0	0	1,5
	9	6	2,5	12	4	2	0	0	3
	10	5	2,5	10	4	0	0	0	1
	11	5	2	10	4	4	0	0	0
	12	5	2,5	10	4	0	0	0	0,5
	13	5	0	10	4	0	2	0	0
	14	5	0	10	4	0	2	0	0
	15	5	2,5	10	4	2	0	0	0,5
	16	5	2,5	10	4	2	1	0	1
	17	6	2,5	12	4	0	0	0	1,5
	18	6	2	12	4	4	0	0	0
	19	6	2,5	12	4	0	1	0	0
	20	6	0	12	4	0	0	0	1
	21	6	0	12	4	0	1	0	1
	22	7	3	14	4	2	1	0	1,5
	23	7	3	14	4	2	1	0	0
	24	7	3	14	4	0	1	0	0
	25	8	3	16	4	4	0	0	1
	26	8	3	16	4	0	0	0	1,5
	27	8	0	16	4	0	1,5	0	1
	28	8	0,5	16	4	0	1	0	1
	29	8	3	16	4	2	0	0	2
	30	8	3	16	4	0	1	0	0,5

MAI	1	8	3	16	4	2	0,5	0	1
	2	8	3	16	4	4	0	0	0,5
	3	8	3	16	0	0	0	1	0
	4	8	0	16	2	0	3,5	0	0,5
	5	8	0,5	16	4	0	0,5	0	1
	6	8	3	16	4	2	1	0	1
	7	8	3	16	4	2	1	0	1
	8	8	3	16	4	0	1	0	1
	9	8	3	16	4	4	1	0	1
	10	8	3	16	4	0	2	0	1
	11	9	0	18	4	0	3	0	1
	12	10	0	20	4	0	1,5	0	1
	13	11	4	22	4	2	1	0	1
	14	11	0	22	4	2	3	0	0,5
	15	11	0	22	4	0	2	0	1,5
	16	9	0	13	4	3	1	0	1
	17	8	3	16	4	0	1	0	1
	18	8	0	16	4	0	2	0	0,5
	19	8	0	16	4	0	2,5	0	0,5
	20	8	3	16	4	2	1	0	1
	21	8	3	16	4	2	1	0	0,5
	22	7	3	14	4	0	1,5	0	1
	23	7	3	14	4	4	0	0	4,5
	24	7	3	14	4	0	0	0	0,5
	25	7	0	14	4	0	2	0	0,5
	26	7	0	10,5	5	0	0	0	0
	27	7	3	14	4	33,5	1	0	3,5
	28	7	3	14	4	2	2	0	1
	29	7	3	14	4	0	0	0	1,5
	30	11	0	10	4	3	3	0	6,5
	31	11	4	22	4	0	0	0	2

JUN	1	12	0	18,5	3	0	3	0	1
	2	11	0	16,5	3	0	0	0	1
	3	11	4	22	4	2	0	0	1
	4	11	4	26	4	2	0	0	2
	5	11	4	22	4	0	1,5	0	1
	6	11	4	22	4	4	1	0	0,5
	7	10	3,5	20	4	0	1	0	1
	8	10	0	20	4	0	3,5	0	0,5
	9	10	0	20	4	0	0,5	0	0,5
	10	10	3,5	20	4	2	0	0	2
	11	9	3,5	18	4	2	1	0	0,5
	12	9	3,5	18	4	0	0	0	1
	13	9	3,5	18	4	4	0	0	0
	14	9	3,5	18	4	0	0	0	0
	15	9	0	18	4	0	0	0	0,5
	16	9	0	18	4	0	1	0	0
	17	9	3,5	18	4	2	0	0	1
	18	9	3,5	18	4	2	0	0	0,5
	19	9	3,5	18	4	0	1	0	0
	20	9	3,5	18	4	4	0	0	1
	21	9	3,5	18	4	0	1	0	0
	22	10	3	20	4	0	2	0	0
	23	10	0	15	3	0	1,5	0	0
	24	10	3,5	20	4	2	0	0	0,5
	25	10	3,5	20	4	2	1	0	0
	26	10	3,5	20	4	0	1	0	0,5
	27	10	3,5	20	4	0	0	0	0
	28	10	0	15	4	0	1	0	0
	29	10	0	20	4	0	0	0	0
	30	10	0	20	4	0	0	0	0

JUL	1	10	3,5	20	4	2	2	0	0
	2	11	3,5	21	4	2	0	0	0,5
	3	11	4	22	4	0	0	0	0
	4	11	3,5	22	4	4	0	0	0
	5	11	4	22	4	0	0	0	0,5
	6	11	0	22	4	0	2	0	0
	7	11	0	22	4	0	0	0	0
	8	11	4	22	4	2	0	0	0
	9	11	3,5	22	4	2	0	0	0
	10	11	4	22	4	0	0,5	0	3
	11	11	3,5	22	4	4	0	0	0
	12	11	3	18	0	0	0	0	2
	13	11	0	22	4	0	1	0	0
	14	11	0	21	4	0	0,5	0	0,5
	15	10	3,5	20	4	2	0	0	0,5
	16	10	3,5	20	4	2	0	0	0
	17	11	4	22	4	0	0	0	0
	18	11	3,5	22	4	4	0	0	0
	19	11	4	22	4	0	0	0	1
	20	11	0	22	4	3,5	0	0	1
	21	11	0	22	4	0	0,5	0	0
	22	11	4	22	4	2	1	0	1,5
	23	10	3,5	20	4	2	0	0	0,5
	24	10	0	15	4	0	0,5	0	0
	25	10	3,5	20	4	4	0	0	0,5
	26	10	3,5	20	4	0	0	0	0
	27	11	0	20	4	0	1	0	0
	28	10	0,5	20	4	0	0,5	0	0
	29	10	3,5	20	4	2	0	0	1
	30	10	3,5	20	4	2	0	0	0
	31	10	3,5	20	4	0	1	0	0

AGO	1	11	3,5	17	4	4	0	0	0
	2	7	3	13	4	0	0	0	1
	3	5	0,5	10	4	0	0,5	2	0
	4	5	0	10	4	0	0	2	0
	5	5	2,5	10	4	2	0	0	0
	6	3	2	6	4	2	0	4	0
	7	3	1,5	6	4	0	0	0	0
	8	4	2	7	4	4	0	0	0
	9	3	0	4,5	4	0	1	0	0
	10	3	0	6	4	0	0	0	0
	11	3	0	6	4	0	1	0	0
	12	3	2	6	4	2	1	0	0
	13	4	2	8	4	2	0	0	1,5
	14	4	0,5	6	3	0	0	0	0
	15	4	1,75	8	4	4	0	0	1
	16	4	0	8	4	0	0	0	0,5
	17	4	0,5	8	4	0	0	0	0
	18	4	0	8	4	0	0	0	0
	19	4	1,75	8	4	2	0	0	2
	20	4	1,75	8	4	2	0,5	0	0
	21	4	1,75	8	4	0	0	0	0
	22	4	1,5	8	4	4	0	0	0
	23	4	0	6	3,5	0	0	0	1
	24	4	0	3	4	0	0	0	0,5
	25	4	0,5	8	4	0	0	0	0
	26	4	1,5	8	4	2	0	0	0,5
	27	4	1,5	8	4	2	0	0	0,5
	28	4	1,5	8	4	0	0	0	0
	29	4	1,5	8	4	4	0	0	1,5
	30	5	1,5	10	4	0	0	0	0
	31	5	0,5	10	4	0	0	0	0

SET	1	5	0,5	10	4	0	0	0	0
	2	3	1,5	7	4	2	0	0	0
	3	4	1	8	4	2	0	0	0
	4	4	1,5	8	4	0	0	0	0
	5	4	1,5	8	4	4	0	0	0
	6	3	1	6	4	0	0	0	1
	7	4	0,5	6	3,5	0	0	0	0
	8	4	0,5	8	4	0	0	0	0
	9	4	1,5	8	4	2	0	0	0
	10	3	1	6	4	2	0	0	0
	11	3	1	6	4	0	0	0	0
	12	3	1	6	4	4	0	0	0
	13	4	1,5	8	4	0	0	0	0
	14	4	0	8	4	0	0	0	0
	15	4	0	8	4	0	0,5	0	0
	16	4	1,5	8	4	2	0	0	0,5
	17	4	1,5	8	4	2	0	0	0,5
	18	4	1,5	8	4	0	0	0	1,5
	19	4	0,5	6,5	3,5	4	0	0	0
	20	5	0,5	9,5	3,5	0	0	0	0
	21	5	0,5	8,5	3,5	0	0,5	0	0
	22	5	0	8,5	3,5	0	1	0	0
	23	5	1,5	10	4	2	0,5	0	0
	24	5	1,5	10	4	2	0	0	0
	25	5	1,5	10	4	0	0	0	0
	26	5	1,5	10	4	4	0	0	0
	27	5	1,5	10	4	0	0	0	0
	28	5	0,5	10	4	0	0,5	0	0
	29	5	0	10	4	0	0,5	0	0
	30	6	1,5	12	4	2	0	0	0

OUT	1	7	2	14	4	2	0	0	2
	2	8	2	16	4	0	0	0,5	0
	3	8	2,5	18	4	4	0	0,5	0
	4	8	2	16	4	0	0	0,5	0
	5	8	0,5	16	4	0	0	0	1,5
	6	9	0	18	4	0	0	0	0
	7	9	2,5	18	4	2	0	0,5	1
	8	9	2,5	18	4	2	0	0,5	0,5
	9	9	2,5	18	4	0	0	0	0,5
	10	9	2,5	18	4	4	0	0,5	1
	11	9	2,5	18	4	4	0,5	0	0
	12	9	0,25	18	4	0	0,25	0	0
	13	9	0,5	18	4	0	0	0	0,5
	14	9	2,5	16	4	2	0	0	2
	15	9	2,5	18	0	2	0	0	0,5
	16	8	2	16	4	0	0	0	3
	17	10	2,5	20	4	4	0	0	3
	18	10	2,5	19	4	30	0	0	3
	19	9	0,5	18	4	0	0	0	1,5
	20	9	0,5	18	4	0	0	0	1
	21	9	2,5	18	4	2	0	0	1,5
	22	9	2,5	18	4	2	0	0	1
	23	9	2,5	18	4	0	0	0	2,5
	24	9	2,5	18	4	4	0	0	1,5
	25	9	2,5	18	4	0	0	0,5	0,5
	26	9	0,5	18	4	0	0,5	0,5	0,25
	27	9	0,5	14	3,5	0	0,5	0,5	0,5
	28	10	2,5	20	4	2	0	0	2,5
	29	10	3	20	4	2	0	0,5	0,5
	30	10	2,5	19	0	0	0	0	1,5
	31	10	0	15	3,5	4	0,25	0,5	0,5