



O TEMPO DOS ALIMENTOS
E OS ALIMENTOS NO TEMPO

O TEMPO DOS ALIMENTOS E OS ALIMENTOS NO TEMPO

COORD.
MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO
ANTÓNIO CLEMENTE LÁZARO
ANABELA RAMOS
ALEXANDRA ESTEVES



O TEMPO DOS ALIMENTOS E OS ALIMENTOS NO TEMPO

COORD.
MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO
ANTÓNIO CLEMENTE LÁZARO
ANABELA RAMOS
ALEXANDRA ESTEVES



MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO

É professora associada com agregação na Universidade do Minho e investigadora do CITCEM. Tem desenvolvido a sua investigação nos campos da História Social e Religiosa da Época Moderna.

ANTÓNIO CLEMENTE LÁZARO

É mestre em História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa pela Universidade Nova de Lisboa e doutor em História. Atualmente é professor auxiliar no Departamento de História da Universidade do Minho, investigador do CITCEM, e investigador associado do CHAM.

A sua investigação tem-se centrado na História dos Descobrimentos e da Expansão Portuguesa, designadamente nas áreas de interação com o mundo árabe e islâmico, na edição de fontes e, finalmente, na criptografia.

ANABELA RAMOS

É mestre em História Moderna pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra. Fez ainda a pós-graduação em Assuntos Culturais no Âmbito das Autarquias (1991) e a pós-graduação em Ciências Documentais, opção Arquivo.

Trabalhou no Arquivo Distrital de Viseu. Presentemente exerce funções na DRCN/Mosteiro de São Martinho de Tibães.

É investigadora associada do CITCEM.

ALEXANDRA ESTEVES

É doutorada em História Contemporânea pela Universidade do Minho e investigadora do CITCEM. Leciona na Universidade Católica Portuguesa. Desenvolve presentemente um projeto de pós-doutoramento, financiado pela FCT, sobre saúde pública e assistência no Norte de Portugal.

O TEMPO DOS ALIMENTOS E OS ALIMENTOS NO TEMPO

COORD.

MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO

ANTÓNIO CLEMENTE LÁZARO

ANABELA RAMOS

ALEXANDRA ESTEVES



CITCEM

CENTRO DE INVESTIGAÇÃO TRANSDISCIPLINAR
CULTURA, ESPAÇO E MEMÓRIA

FICHA TÉCNICA

Título: O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo

Coordenação: Maria Marta Lobo de Araújo; António Clemente Lázaro; Anabela Ramos; Alexandra Esteves

Imagem da capa: *Still Life with Figs and Bread*, 1770, de Luis Meléndez, pertencente a National Gallery of Art, Washington

Edição: CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória»

Design gráfico: Helena Lobo www.hldesign.pt

ISBN: 978-989-8612-04-5

Depósito Legal: 351333/12

Composição, impressão e acabamento: Candeias Artes Gráficas – Braga

Braga, Novembro 2012

O CITCEM é financiado por Fundos Nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto PEST-OE/HIST/U14059/2011

SUMÁRIO

Apresentação	5
<i>Anabela Ramos</i>	
São Bento: o alimento do corpo e do espírito	9
<i>Geraldo J. A. Coelho Dias</i>	
Da panela ao prato: o universo cerâmico dos beneditinos	17
<i>Aida Mata</i>	
A alimentação dos criados no Mosteiro de Tibães – Sécs. XVII-XVIII	29
<i>Anabela Ramos</i>	
À Mesa com os Monges Bernardos: contributos para o estudo dos regimes alimentares nas ordens monásticas regulares	39
<i>Salvador Magalhães Mota</i>	
La mesa como diferenciador social: el consumo alimenticio de los cistercienses gallegos a fines del antiguo régimen	51
<i>María Seijas Montero</i>	
Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII	73
<i>Ricardo Silva</i>	
Dar de comer aos famintos e salário aos que trabalham: a dupla função dos géneros alimentares na actividade caritativa da Misericórdia de Viana da Foz do Lima (séculos XVI-XVIII)	91
<i>António Magalhães</i>	

Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)	113
<i>Maria Marta Lobo de Araújo</i>	
Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX	133
<i>Alexandra Esteves</i>	
Do leite à açorda. Para a história da alimentação infantil (séculos XVI-XIX)	147
<i>Paulo Drumond Braga</i>	
<i>Isabel M. R. Mendes Drumond Braga</i>	
Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)	167
<i>Maria Antónia Lopes</i>	
A cultura alimentar em Cascais. Passado-Presente	181
<i>Maria Paula de Vilhena Mascarenhas</i>	
Recomposições identitárias e culturas alimentares migratórias	201
<i>Maria Engrácia Leandro</i>	

APRESENTAÇÃO

ANABELA RAMOS

O simples acto de comer, de ingerir alimentos é, antes de mais, uma necessidade física inerente a todos os seres vivos. O alimento sacia, mata a fome, é fonte de vida. Importância vital que ao longo dos tempos se foi envolvendo de um ritual, de uma encenação, de um cerimonial. O alimento tornou-se sagrado!

Observamos, então, que, ricos e pobres, sãos e doentes, cativos e emigrados, clérigos e seculares, se exprimem culturalmente pelos seus hábitos alimentares. Todos materializam o seu lugar na sociedade pelos alimentos que consomem e pela forma como se dispõem à volta da mesa. Mesa que pode oscilar entre um simples escano ou a mesa imponente do rei; entre a singela e vil tigela de barro ou a baixela mais requintada.

E o dever do tempo vai trazendo novos alimentos, novos hábitos, novas interpretações sociais...

Destas matérias se alimentou o Congresso *O tempo dos alimentos e os alimentos do tempo: olhares sobre a alimentação através da história*, onde emergiram diferentes olhares que se desdobraram em perspectivas múltiplas, no espaço e no tempo, e que, em boa hora, o Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, a Direcção Regional de Cultura do Norte / Mosteiro de São Martinho de Tibães, decidiram organizar e que agora vai ser publicado em livro.

Comecemos pelos vários olhares sobre a alimentação monástica. Geraldo Coelho Dias fala-nos do alimento do corpo e do espírito, presente na Regra de São Bento, nos alvares da cristandade, pressuposto que vai depois servir de base à cultura alimentar desenvolvida por beneditinos e cistercienses. Maria Seijas e Salvador Magalhães Mota apresentam estudos sobre os cistercienses, em Portugal e Espanha. O Mosteiro de Bouro e alguns mosteiros galegos são os exemplos referidos para uma alimentação pautada pela regra de São Bento, entre dias de peixe e dias de carne. Mas do corpo e do espírito se alimenta também o texto de Ricardo Silva,

traçando o percurso alimentar das franciscanas do Convento dos Remédios em Braga, ao longo do século XVII. Observa-se o mesmo ritmo de dias de carne e de peixe, de tempos de festa e de jejum. Mas porque estamos perante uma comunidade feminina, verifica-se uma vocação especial para fazerem doces, com que se deliciavam nos tempos festivos e agraciavam padres, confessores, médicos e letrados.

Em paralelo, importava um olhar sobre a aquisição da louça necessária à cozinha e ao refeitório dos mosteiros beneditinos. Foi este o tema de reflexão de Aida Mata que, não só, nos vai guiar pelos muitos fragmentos de louça comum, em barro, vermelha e preta, faiança, porcelana e «pó de pedra», como também pela louça que abastecia as hospedarias, a barbearia, a enfermaria e a botica, ou aquela que se destinava à higiene corporal, aos cuidados de saúde e, ainda, para a decoração, aquecimento e iluminação dos espaços.

A diferenciação social entre monges e criados estava patente na louça mas também nos alimentos que lhes eram destinados. Anabela Ramos conta-nos que a estes prestava-se bem o vinho verde, o pão de segunda, os peixes de mais longa digestão, as vísceras e as carnes mais duras.

Dar de comer a quem tem fome e de beber a quem tem sede são duas das obrigações assistenciais das misericórdias, e, foi por aqui que se orientou António Magalhães, para nos dar a conhecer o trabalho caritativo desenvolvido pela Misericórdia de Viana da foz do Lima, entre os séculos XVI-XVIII.

Ainda para os tempos modernos Isabel Drumond Braga faz uma abordagem sobre a alimentação das crianças. Uma ementa que variava pouco, oscilando entre leite e açorda, quer fossem ricos ou pobres.

Para o século XIX, Marta Lobo e Alexandra Esteves aventuram-se na análise da alimentação dos doentes nos hospitais públicos, que começam a consolidar a sua presença nas cidades e vilas do nosso país, sempre ligados às Misericórdias. Vila Viçosa, a sul, e Caminha, a Norte, são os exemplos apontados para a prestação de cuidados de saúde, onde a ementa diária detinha ainda um papel fundamental na cura do doente e era alvo de uma atenção especial por parte do médico.

Mas a alimentação faz-se também ao sabor dos rituais familiares: casamentos, baptizados, funerais e na grande festa da família, o Natal. Em todas observamos representações culturais e simbólicas estando os alimentos a consumir pré-estabelecidos, e fazendo, eles próprios, parte integrante de um ritual, que obedece a normas estritas e codificadas. Do Minho ao Algarve, numa baliza temporal que vai de 1850 a 1950, e sempre contextualizadas sob o ponto de vista cultural, social e económico, Antónia Lopes traça-nos pinceladas, firmes e atentas, das práticas alimentares ligadas a estes momentos tão importantes da vida humana.

A alimentação do século XX é-nos trazida pelo olhar da sociologia. Engrácia Leandro no seu *pote de mesclas* desvenda-nos uma cultura culinária e uma acul-

turação alimentar por parte dos movimentos migratórios, através dos casos dos italianos nos Estados Unidos e dos portugueses em França. Afirma que os migrantes tendem a transportar consigo gostos, percepções e odores inscritos nas culturas culinárias de onde são originários, preservando a sua identidade, enveredando, depois, por um processo de reinterpretação cultural e de recomposição identitária, adoptando elementos das culturas culinárias dos contextos sociais em que estão envolvidos. Paula Mascarenhas apresenta alguns pressupostos teóricos sobre o estudo sociocultural da alimentação. Tendo como principal fonte os discursos de sessenta entrevistados sobre as suas histórias alimentares e as suas práticas actuais, vai tentar provar que é em volta da mesa, que os indivíduos desenvolvem processos interactivos de relações de interdependência pessoal, organizam as ementas que entram nas refeições, teatralizam as normas alimentares e as normas sociais impostas, reforçando os laços sociais.

E assim, num percurso temporal longo, que começou nos alvares da Ordem de São Bento e terminou nos nossos dias, a alimentação foi sendo tratada sob diferentes olhares, nacionais e estrangeiros, e diferentes perspectivas, numa multiplicidade de fontes e de saberes, contributo fundamental para uma história que está ainda por fazer.