

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

COMER NA CAMA: AS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS DOENTES DO HOSPITAL DA MISERICÓRDIA DE VILA VIÇOSA (SÉCULO XIX)

MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO*

INTRODUÇÃO

A dieta alimentar dos internados no hospital da Misericórdia de Vila Viçosa foi ao longo da Idade Moderna competência específica dos médicos e dos cirurgiões, que a prescreviam em folhas individuais para cada doente. Durante esse período, a composição dos alimentos era muito variada, demonstrando não somente a riqueza gastronómica da região, como também os cuidados postos pela confraria neste setor. A confeção era entregue a uma mulher, que tratava de todos os assuntos relativos à alimentação, quer dos internados, quer dos presos e dos pobres. Todavia, as compras necessárias eram efetuadas pelo irmão do mês, passando a partir de 1839 a ser competência do fiel, para em 1865 essa tarefa tornar-se novamente uma incumbência do irmão do mês.

Com o advento do Liberalismo, a Santa Casa sofreu grandes mudanças, não somente na sua gestão, mas também no hospital. Essas alterações decorreram das inovações criadas pelo novo regime político, mas principalmente da situação financeira da instituição. As mudanças verificadas tiveram repercussões na dieta alimentar dos enfermos.

Neste trabalho propomo-nos analisar a alimentação servida aos internados no hospital da Santa Casa ao longo do século XIX, destacando o contexto de funcionamento da instituição e os seus reflexos na dieta alimentar dos que dela dependiam.

* Docente do Departamento de História da Universidade do Minho. Membro do CITCEM.

A atuação da instituição estava consignada no compromisso e nos regulamentos do hospital. O primeiro regulamento (data de 1840) foi elaborado para dar resposta a uma solicitação do administrador do concelho. A comissão administrativa, em vigor há muito pouco tempo, informou-o da inexistência de regulamento próprio, dizendo que o hospital se regia pelo compromisso de 1661¹. Perante a necessidade de regras específicas, o órgão gestor comprometeu-se a elaborar um instrumento normativo com brevidade. Passados dois meses, a proposta de regulamento estava em discussão interna. Depois de aprovado, o texto normativo manteve-se em funcionamento até 1852, data em que foram elaboradas novas regras.

No regulamento de 1840 estabeleceu-se o horário das refeições dos doentes, tendo-se definindo que entre outubro e março o «almoço» se servisse às 8h30m, o «jantar» às 12h e a «ceia á prima hora», todavia, este horário podia ser alterado por ordem dos facultativos do hospital². Cabia igualmente ao médico e ao cirurgião determinar a quantidade e a composição das refeições dos doentes, porquanto se entendia que o «alimento torna-se medicamento no estado de moléstia».

Os familiares e os amigos estavam proibidos de levar comida aos internados, podendo, no entanto, fazê-lo se autorizados e sob «observação ocular» dos enfermeiros³. Esta abertura possibilitava aos mais próximos mimar os doentes com algum produto do seu agrado, embora sob escrutínio dos prestadores de cuidados de saúde da instituição.

No regulamento de 1852 alterou-se ligeiramente o horário das refeições e desapareceu a possibilidade dos facultativos o poderem mudar. O hospital passou a usar de maior uniformidade de critérios, modernizando os seus procedimentos.

O almoço manteve-se ao meio dia, o jantar passou a ser servido às 20h15m entre abril e setembro e às 20h nos restantes meses. A ceia desapareceu formalmente, mas à noite continuou a oferecer-se uma refeição aos doentes. Simultaneamente, a intervenção dos facultativos ficou mais explícita, sendo-lhes conferida competência para organizarem uma «tabela» que se encontrava fixada em cada cama e onde se registavam as refeições a servir ao doente. Nessa «papeleta» existia vária informação sobre o enfermo em causa, onde se incluía a sua dieta alimen-

¹ Este compromisso era o de 1577 da Misericórdia de Lisboa, adaptado em alguns pontos à Santa Casa de Vila Viçosa. O texto reformado foi copiado em 1661 para um novo livro.

² Arquivo Municipal de Vila Viçosa (doravante AMVV). Fundo da Misericórdia, *Este livro he destinado para as sessoens da Comissão Administrativa da Santa Caza da Mizericordia desta villa 1839-1847*, fl. 7v.

³ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Este livro he destinado para as sessoens da Comissão Administrativa da Santa Caza...*, fl. 8.

tar. Continuava-se a autorizar a família a levar alimentos aos doentes, mas mais ninguém o podia fazer⁴.

Embora o primeiro regulamento hospitalar só surgisse em 1840, desde a década anterior que se tomaram medidas no sentido de melhorar a dieta alimentar dos internados. Em 1831, a pedido do médico, a Mesa estabeleceu as refeições para os que chegavam ao hospital. Assim, no primeiro dia de internamento, eram-lhes servidos apenas caldos e no segundo e terceiro caldos com meia ração de pão. O caldo era composto por vários vegetais (abóbora, couve, nabos, agriões, hortelã...) e carne (toucinho, sempre comprado em grandes quantidades). Adquiria-se igualmente grandes quantidades de carne de carneiro e de porco. A aquisição de carne de vaca era mais rara, mas as galinhas e os ovos integravam também a dieta alimentar servida. O gamo⁵ oferecido por D. Pedro V em 1860⁶, e posteriormente enviado pela Casa de Bragança, bem como as peças de caça que os monarcas mandavam ao hospital quando se encontravam em Vila Viçosa, eram muito apreciadas na Santa Casa e integravam as refeições servidas⁷. O peixe era raramente comprado, embora estivesse presente durante a Quaresma.

Os registos a que tivemos acesso nem sempre discriminam como desejávamos os produtos comprados, mencionando, por vezes, o dispêndio total efetuado onde se integravam «os diferentes generos alimentícios compreendidos nas dietas dos enfermos».

A composição e dosagem alimentar, estabelecida em 1831, não podia ser alterada sem prévio consentimento do médico⁸. A preocupação em adequar o serviço alimentar ao estado do doente é manifesta nesta resolução. Apostava-se numa alteração progressiva, de modo a não provocar mudanças bruscas no organismo. A dosagem da alimentação cumpria outra função: evitar que os internados dessem novo rumo aos alimentos que lhes eram servidos. Ainda no mesmo ano, a Mesa voltou a refletir sobre a dieta alimentar dos doentes, tendo acordado servir um arrátel de pão por dia a cada um, destinado ao almoço, jantar e ceia. Esta medida procurava

⁴ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de sessões da Meza da Santa Caza da Mizericordia 1847-1857*, fls. 47-47v.

⁵ Em janeiro de 1880, o gamo representou 44.5 kg de carne. AMVV, *Diario da receita e despeza da Misericordia de Vila Viçosa no anno economico de 1879-1880*, fl. 38.

⁶ Leia-se ESPANCA, Joaquim José da Rocha – *Memórias de Vila Viçosa*, n.º 18. Vila Viçosa: Câmara Municipal de Vila Viçosa, 1984. pp. 55-56.

⁷ D. Pedro V, D. Luís e D. Carlos deslocavam-se com alguma regularidade a Vila Viçosa para caçar na tapada real. Leia-se ESPANÇA, Joaquim José da Rocha – *Memórias de Vila Viçosa*, n.º 19..., p. 19; SILVEIRA, Luís Nuno Espinha da; FERNANDO Paulo Jorge – *D. Luís*. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006. pp. 62-62; RAMOS, Rui – *D. Carlos*. Mem Martins: Círculo de Leitores, 2006. p. 313.

⁸ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro dos termos ou acordaos da Santa Caza 1823-1839*, fl. 7.

impedir que alguns doentes «vendessem o pão que lhe é dado» ou o dessem a «pessoas conhecidas»⁹. A regulamentação da alimentação dos doentes parece ter sido uma prática seguida nos hospitais, muito embora tenha obedecido a calendários de implementação diferenciados. Em Coimbra, é conhecida a primeira informação sobre a composição do «jantar» e da «ceia» do Hospital Real, em 1799¹⁰.

A resolução adotada em Vila Viçosa se, por um lado, comprova a convicção de que os doentes entendiam que a alimentação estava garantida, podendo desfazer-se dela, porque lhes seria servida outra, se necessário, por outro, atesta também a pobreza das suas famílias.

O arquivo da Santa Casa preserva para meados do século XIX um regulamento sobre as dietas alimentares. Desconhecemos se já existia anteriormente, mas a falta de documentação parece indicar que as primeiras regras sobre a composição das dietas surgiram apenas em 1857, após a reestruturação do hospital, que ocorreu em 1852.

Este regulamento era assinado pelo fiel e integra 12 opções para as diferentes refeições do dia: «almoço», «jantar» e «ceia». O pão e os caldos de galinha estavam presentes em todas elas. De manhã, ou seja, ao «almoço», os internados comiam um caldo de galinha ou de carneiro com pão, ao «jantar», ou seja, por volta do meio dia, era-lhes servida galinha ou carneiro com macarrão ou arroz e à «ceia», ao final da tarde comiam aletria, arroz de manteiga, carne queijada com arroz e bebiam vinho e chocolate¹¹. À noite, era-lhes servida uma refeição mais leve, mas havia a preocupação dos doentes não dormirem sem o estômago estar aconchegado.

O regulamento surgiu numa altura de grande aflição financeira da instituição e com ele visava-se maior eficácia governativa e diminuição das despesas. Com foros, renda e pensões sem serem pagos, acumulação de défices, subida de preço dos produtos, grande instabilidade interna, provocada pelas medidas liberais de gestão e sucessivos surtos de cólera, a confraria conheceu uma situação financeira quase insustentável. Foi necessário diminuir custos por diversas vezes em todos os setores e realizar uma administração mais racional e menos perdulária.

⁹ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro dos termos ou acordos da Santa Casa 1823-1839*, fl. 11. Esta preocupação era real e refletia os entendimentos que alguns doentes tinham das refeições que lhes eram servidas.

¹⁰ Consulte-se a propósito LOPES, Maria Antónia – *Pobreza, assistência e controlo social. Coimbra (1750-1850)*. Vol. 1. Viseu: Palimage Editores, 2000. pp. 657-664.

¹¹ O consumo de chocolate nos diferentes países na Europa Ocidental decorreu entre o séculos XVI a XVIII. Veja-se BRAUDEL, Fernand – *Civilização Material, Economia e Capitalismo. Séculos XV-XVIII. As Estruturas do Quotidiano*. Lisboa: Teorema, 1992. pp. 213-214. Sobre esta bebida veja-se ainda ALGRANTI, Leila Mezan – O consumo de bebidas e os espaços de sociabilidade no Rio de Janeiro no fim do período colonial 1808-1821. *Semata*, n.º 21 (2010) 65-80.

No final de 1857, o fiel foi obrigado a apresentar para além dos mapas ordinários, mais outro com as compras dos géneros para o hospital¹², materializando as preocupações com as despesas no setor alimentar. Era necessário tomar todas as cautelas para evitar o desmoronamento da instituição. A situação era tão dramática, que muitos pagamentos não eram efetuados aos fornecedores dos produtos¹³.

Passados 10 anos, a Santa Casa, com o objetivo de alcançar maior rigor e precisar a alimentação servida aos enfermos, estabeleceu para cada um 450 g de carne, meio alqueire de legumes, meio quilo de toucinho, meia canada de azeite e trigo, do qual se mandava confeccionar o pão¹⁴. A análise da composição das refeições diárias aponta para o consumo de carne em quantidade. Cada doente ingeria quase um quilo de carne por dia, entre toucinho e outra carne.

Na sequência, a Mesa determinou ao irmão do mês que cumprisse o estipulado na «papeleta», respeitante à alimentação dos enfermos, proibindo-o de agir por sua livre recriação. Esta determinação visava o seu estrito cumprimento, tendo sido colocada nas três portas das enfermarias¹⁵. Procurava-se limitar os gastos e, ao mesmo tempo, impedir desequilíbrios nas refeições disponibilizadas aos doentes.

À medida que o século XIX avançou, fixou-se com mais rigor o regime alimentar dos internados, demonstrando preocupação em estabelecer normas unificadoras e uma gestão mais eficiente dos recursos existentes.

A PREPARAÇÃO E A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

Como mencionámos, as refeições eram confeccionadas por uma cozinheira. Sempre que era admitida uma mulher para esse lugar, referia-se a sua capacidade para o ocupar, ou seja, à reunião de requisitos considerados necessários para a confeção das refeições dos doentes, dos convalescentes e dos «aposentados». Os presos recebiam um jantar no dia de quinta-feira santa, data em que também os pobres eram beneficiados com uma refeição cozida.

Apesar de se terem diminuído as ações de caridade praticadas pela confraria,

¹² AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro das Actas das Sessões da Comissão Administrativa da Misericórdia de Villa Viçosa 1857-1860*, fl. 2.

¹³ Em outubro de 1758, com uma dívida de três meses ao fornecedor de carne, a comissão administrativa interrogou o tesoureiro sobre o «estado do cofre», sendo informada «que nada havia». Perante a gravidade da situação, foi necessário vender trigo para efetuar o pagamento atrasado. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro das Actas das Sessões da Comissão Administrativa da Misericórdia de Villa Viçosa 1857-1860*, fl. 21v.

¹⁴ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro das Actas das sessões da Meza da Santa Caza da Misericórdia 1847-1857*, fl. 71.

¹⁵ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de actas das sessões da comissão administrativa, 1863-1868*, fl. 65.

no século XIX, eram ainda muitos os que precisavam da Santa Casa para comer. Para além dos doentes, alimentavam-se presos, «aposentados» e mandava-se comida a casa de alguns pobres. A partir de 1854, por falta de verbas, a Misericórdia deixou de dar comida aos pobres e passou somente a alimentar os que estavam internados.

Após as obras ocorridas em 1852, o hospital da Santa Casa passou a contar com duas enfermarias: uma para homens e outra para mulheres. Existia ainda uma «casa denominada d'Invalidos» onde se recolhiam alguns «aposentados». Os que aqui se encontravam eram do sexo masculino, porquanto as idosas internadas recolhiam-se na enfermaria das mulheres.

Em 1870, o hospital podia recolher até 43 doentes e inválidos: 12 na enfermaria das mulheres, 18 na enfermaria dos homens, 7 na enfermaria de cirurgia e 6 na dos inválidos. Este número tinha sido muito maior nos séculos anteriores. No século XVIII, o hospital estava dotado de 6 enfermarias e no começo de oitocentos, aquando das invasões francesas, recolheu um elevadíssimo número de militares. Porém, com a crise que se abateu na Misericórdia a partir de 1840, o hospital foi obrigado a limitar o volume de admissões. Em 1858 a comissão administrativa fixou o número de doentes em 20: 12 de medicina e 8 de cirurgia, mas em 1864 a Mesa acordou recolher somente 15¹⁶. A maioria dos doentes internados era composta por homens migrantes que se encontravam no Alentejo a cumprir temporadas de trabalho.

Era para servir este número de internados que a cozinheira trabalhava, mantendo a lareira permanentemente acesa. Na ocasião de admissão de uma nova serviçal, eram-lhe feitos alguns reparos no tocante à economia e também ao desempenho das suas funções. Exigia-se-lhe ainda obediência aos gestores da Santa Casa¹⁷. Os mesários tinham em grande consideração este lugar e cuidavam de o preencher com pessoas que respondiam com eficácia e davam garantias, uma vez que consideravam depender dele a «economia da Misericórdia e o comodo e arranjo dos doentes». O lugar devia ser ocupado por uma mulher parcimoniosa, que atuasse tendo em consideração a situação financeira da Misericórdia, porquanto o governo da casa ou a sua falta refletir-se-iam nas despesas, bem como a boa ou a má qualidade das refeições na recuperação dos doentes¹⁸. Era, por conseguinte, necessário agir de forma ponderada na sua escolha.

¹⁶ ARAÚJO Maria Marta Lobo de – *A Misericórdia de Vila Viçosa. De finais do Antigo Regime à República*. Braga: Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa, 2010. pp. 124-126.

¹⁷ Em 1828 recomendou-se a Mariana Rosa que não tivesse ajudantes na cozinha. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro dos termos ou acordos da Santa Casa 1823-1839*, fl. 9v.

¹⁸ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro dos termos ou acordos da Santa Casa 1823-1839*, fls. 42v.-43.

Em meados do século XIX esta funcionária estava obrigada a confeccionar as refeições e a tê-las prontas a horas determinadas, manter o lume aceso de dia e de noite para que a qualquer hora se pudessem «aquecer» os remédios e obedecer ao órgão gestor, ao fiel e, na sua ausência, aos enfermeiros¹⁹.

Quando o serviço aumentou e a cozinheira não o podia executar sozinha, por ser idosa ou estar debilitada, a Santa Casa contratou uma ajudante. Sempre que não foi possível uma nova contratação, recorreu-se a outros expedientes para que a cozinheira fosse ajudada, como, por exemplo, à permanência de uma filha pequena a seu lado²⁰.

As refeições eram preparadas numa cozinha muito espaçosa, apetrechada com armários onde se guardavam alguns bens necessários, mas também produtos e os utensílios precisos ao seu funcionamento.

Na descrição elaborada pelo administrador do concelho, em 1870, dava-se conta de uma cozinha

«(...) grande e quadrada tem de lado direito na mesma parede da porta uma janela com grades de ferro para a varanda onde se entregam as rações para os socorridos de fora do Hospital na parede do lado direito há dois armários d'arrecadação com portas e entre elles um poial de cantaria, na parede e entre estas uma grande chaminé com humbraes e sobre o arco de cantaria na parede de frente há no meio uma bella pia de mármore (...)»²¹.

A bateria de utensílios que estavam disponíveis na cozinha integrava painéis e tachos de vários tamanhos, bacias, alguidares, caldeirões grandes e pequenos, cântaros, sertãs, chocolateiras e espetos. Na cozinha existiam ainda duas mesas, quatro cadeiras, algumas candeias e toalhas. Havia objetos de cobre, ferro, bronze e de «arame». Os pratos e as tigelas²² usadas eram louça de Coimbra, sendo «as precisas para os doentes que há», afirmava-se em 1849²³. Provavelmente, por estar sujeita a grande desgaste, a quantidade de louça nunca foi referenciada nos inventários elaborados na primeira metade oitocentista.

¹⁹ Anos mais tarde, foi pedido à cozinheira que também remendasse as roupas da enfermaria. Em 1876 ganhava por essas funções 2.000 réis em dinheiro e 14,6 litros de trigo mensais. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as Actas das Sesses da Administração da Misericórdia de Villa Viçosa 1868-1877*, fls. 139-139v.

²⁰ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Actas da Mesa Administrativa da Misericórdia 1896-1907*, fl. 46v.

²¹ Arquivo Distrital de Évora (ADE), Fundo do Governo Civil, *Orçamentos de receita e despesa 1870-1871*, cx. 984, peça n.º 33, p. 2.

²² O caldo era servido em tigelas. Leia-se a propósito AMORIM, Roby – *Da mão à boca. Para uma história da alimentação em Portugal*. Lisboa: Salamandra Editores, 1987, p. 71.

²³ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Inventários*, fl. 77.

No início do século XX, a Misericórdia servia as refeições aos doentes em pratos de barro e tigelas, facultando-lhes também colheres e facas de cabo de ferro para comerem.

A água necessária à cozinha e ao hospital saía do poço que se encontrava localizado no pátio, sendo trazida até à superfície através de um «caldeirão de cobre». Era posteriormente transportada para a cozinha em cântaros do mesmo material. O aguadeiro e mais tarde o criado da enfermaria eram os responsáveis pelo seu transporte do poço até ao hospital, todavia nas últimas décadas do século XIX existia já água canalizada no interior do edifício.

As refeições eram preparadas na lareira, com lenha que chegava de algumas propriedades, mas também da Casa de Bragança, através da dádiva efetuada por D. Pedro V, em 1860. A lenha era utilizada na cozinha, mas também para aquecer as enfermarias, no Inverno. O donativo da Casa brigantina tinha sido solicitado ao monarca e não podia vir em melhor altura. A Santa Casa conhecia no momento uma crise financeira aguda que a obrigou a contrair um empréstimo de um conto de réis a um banco do Porto. Para além das carradas de lenha mensais, D. Pedro V ofereceu ainda um gamo nos meses em que era possível caçar. Este animal era caçado na tapada real e posteriormente enviado ao hospital.

Depois de pronta, a comida seguia em 1839 nos dois ferros existentes para «conduzir a comida para os doentes» até às enfermarias, onde lhes era distribuída pelos criados. Mais tarde, as refeições passaram a ser levadas em tabuleiros. Por ser um momento importante, os enfermeiros mantinham-se junto aos doentes até estes terminarem a refeição. O hospital conferia particular importância a esta hora, pois colocava os enfermeiros no local para se certificarem que os doentes ingeriam os alimentos, mas também para auxiliarem os incapacitados. Os que se podiam levantar tomavam as refeições numa mesa, mas a maioria dos doentes comia na cama. Era também na cama que grande parte dos «aposentados», tomava as refeições, pois a muita idade e os achaques raramente lhes permitiam sentarem-se à mesa das enfermarias para saborearem a comida.

A preocupação em alimentar bem os doentes foi uma constante na Santa Casa. Durante a Idade Moderna, a confraria procurou servir-lhes uma dieta adequada ao seu estado de saúde, de forma a contribuir para um rápido restabelecimento.

A análise dos produtos gastos pelo hospital permitiu concluir que a dieta alimentar servida era diversificada, rica e adequada a cada doente. Por exemplo, os enfermos que apresentavam fastio eram merecedores de maior atenção e de um atendimento personalizado.

À semelhança da higiene, a alimentação era um dos pilares fortes dos serviços oferecidos pelos hospitais, sendo ao mesmo tempo muito relevante para uma rápida convalescença. As refeições servidas evidenciam uma grande variedade de produ-

tos usados; muitos vegetais, carne e sobremesas variadas. Não apenas as duquesas enviavam os seus doces para o hospital, como a Santa Casa os mandava comprar a Lisboa para os oferecer aos doentes. Porém, fruta da época, mas também frutos secos eram adquiridos e disponibilizados a todos²⁴.

A dieta servida aos enfermos sofreu alterações ao longo do século XIX, muito por causa da situação financeira em que a confraria se encontrava. Apesar da asfixia financeira conhecida pelo hospital em vários momentos, a instituição procurava disponibilizar uma dieta aos doentes que minorasse o seu desequilíbrio alimentar e contribuísse para melhorar o seu estado de saúde²⁵.

A análise dos livros de receita e despesa e o estudo da documentação avulsa referente às compras efetuadas demonstram que muito mudou na alimentação durante esta centúria²⁶. Diminuiu a variedade de vegetais servidos, embora continuassem a ser adquiridos alguns no mercado semanal junto dos pequenos produtores²⁷. Também as sobremesas perderam a riqueza que anteriormente evidenciavam, embora se mantivesse a compra de marmelada²⁸ e aletria para servir aos internados. A fruta era também adquirida no mercado local.

Um dos pilares da alimentação era o pão. As queixas sobre a sua qualidade foram recorrentes, obrigando a Santa Casa a tomar medidas. Normalmente interrompia-se o contrato e procurava-se um melhor fornecedor, mas nem sempre foi pacífica a qualidade do produto. A deficiente feitura do pão era motivo de protesto de várias Misericórdias junto das padeiras, obrigando-as a maiores esmeros na confeção deste alimento²⁹.

Em Vila Viçosa, o trigo com que se fazia o pão para os pobres e doentes provinha dos foros e rendas pagos à Santa Casa, mas nem sempre chegava, obrigando-a

²⁴ Sobre a tradição da fruta na alimentação consulte-se TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne – *History of food*, 2.ª edição. Londres: Wiley-Blackwell, 2007. pp. 558-613.

²⁵ A alimentação dos grupos populares era carente, «escassa e quase sempre desequilibrada». Leia-se CASCÃO, Rui – À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia, in MATTOSO, José (Dir.), VAQUINHAS, Irene (Coord.) – *História da Vida Privada em Portugal. A Época Contemporânea*. Maia: Círculo de Leitores, 2011. pp. 80-81. BYRNE, Katerine – *Tuberculosis and the Victorian Literary imagination*. London: Cambridge University Press, 2011. pp. 45-46.

²⁶ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Receita e despesa de Julho, Agosto, Setembro de 1808*. Documento avulso, não paginado.

²⁷ Sabemos que a Misericórdia comprava estes produtos no mercado semanal aos produtores, através da justificação que enviava nos orçamentos anuais. A instituição justificava o não envio de faturas, em virtude desses vendedores não as emitirem.

²⁸ A aquisição de marmelada fazia-se quando se esgotava a confecionada pela cozinheira. No Outono, a Santa Casa mandava esta assalariada fazer esta iguaria para servir ao longo do ano aos doentes.

²⁹ Para a Misericórdia de Setúbal veja-se ABREU, Laurinda – *Memórias da alma e do corpo. A Misericórdia de Setúbal na Modernidade*. Viseu: Palimage Editores, 1999. pp. 394-396.

a comprá-lo quando era insuficiente. Em 1848, por causa da seca que grassou em todo o Alentejo, as colheitas diminuíram e os preços subiram muito. A Santa Casa foi obrigada a adquirir trigo para o pão dos «numerosos doentes que dentro e fora do hospital estão diariamente a ser alimentados», mandando comprar 486 alqueires, mesmo sem dinheiro para o pagar. A confraria admitia pagar a despesa posteriormente, por no momento não dispor de fundo para a cobrir³⁰.

Como referimos, a dieta alimentar dos enfermos integrava um caldo com carne, um prato principal e sobremesa. Era-lhes também servido vinho, chã, chocolate e água para beber. A partir de meados do século XIX, cada cama passou a estar dotada de uma pequena mesa lateral de apoio onde se colocavam as refeições que eram servidas aos acamados. Nessa mesa encontrava-se um copo para utilização de cada doente.

Desde sempre as Misericórdias manifestaram preocupação em servir os enfermos com bons produtos, tendo muitas delas não apenas uma capoeira, mas também rebanhos. Procuravam ser melhor servidas e gastar menos com a aquisição e criação dos animais. A posse de hortas e de propriedades de onde chegavam o trigo, o milho, o centeio, o azeite e outros produtos contribuía também para diminuir os custos da alimentação.

A aquisição de produtos esteve sujeita às alterações decorrentes das inovações introduzidas pelo novo regime político. Assim, desde 1839, a comissão administrativa determinou que a compra de carnes verdes se fizesse mediante concurso, devendo a arrematação ser efetuada a quem oferecesse melhores condições. Esta prática manteve-se, mas só em 1881 ficou consignada no novo compromisso. A publicitação do anúncio era feita em locais públicos para que os interessados apresentassem as suas propostas³¹.

O fornecimento dos produtos era contratado em praça pública, no mês de julho, logo após a tomada de posse da nova Mesa. Com este procedimento, a escolha passou a fazer-se entre os concorrentes, mas em 1867 a Casa foi obrigada a fazer novo pregão para anunciar uma outra data, sem, no entanto, conseguir qualquer proposta. Em face desta situação, a confraria decidiu não arrematar o fornecimento do pão para todo o ano, resolvendo fazê-lo apenas para cinco meses, isto é, até ao Natal³².

³⁰ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro das Actas das sessões da Meza da Santa Caza da Misericórdia 1847-1857*, fl. 22. O padeiro acabaria por ser despedido em 1850, data em que foi admitida Maria Engrácia, mas também esta foi dispensada, por não apresentar o pão nas condições exigidas pela Misericórdia. Nessa ocasião, a confraria reconheceu a necessidade de acrescentar mais farinha ao novo padeiro, para que este não pudesse alegar a má qualidade do produto, por falta de farinha.

³¹ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Este livro he destinado para as Sessoens da Comissão Administrativa...*, fl. 3v.

³² AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de Actas das sessões da comissão administrativa, 1863-1868*, fl. 71v.

Sem encontrar um fornecedor para todo ano, a Mesa ia contratando quem melhor garantias lhe oferecia, não evitando, contudo, queixas sobre a qualidade do produto. Após denúncia feita pelos doentes sobre a qualidade do pão, o órgão dirigente debateu o problema, em Março de 1868, no sentido de obter melhorias no produto. A este propósito, o irmão do mês afirmou ter já confrontado a padeira, tendo esta se desculpado com a péssima qualidade do trigo, dizendo estar a prejudicar-se com as quebras apresentadas pelo cereal. Chamada à Mesa, Maria Inácia foi repreendida, mas ao mesmo tempo os irmãos acrescentaram alguma farinha à que já lhe era enviada para não ser prejudicada pela diminuição do cereal. Sem alternativa, devido aos apertos financeiros em que se encontravam, os mesários pediam esmero à padeira e esperavam que o pão fosse melhor confeccionado³³.

As exigências com este produto mantiveram-se, devido à centralidade que ocupava na base alimentar³⁴, mas foram melhor explicitadas a partir do momento em que começaram a ser efetuados contratos de arrematação. No sentido de acabar com as queixas dos fornecedores de pão relativas ao prejuízo que tinham com as quebras, em julho de 1869, exigiu-se à padeira o fornecimento de 30 pães de 326 g por cada alqueire de trigo, sendo o pão bem fabricado e alvo, porque em caso de não servir, a Misericórdia podia recusá-lo. Nessa circunstância, a confraria podia adquirir o produto a outro fornecedor, mas seria a padeira a pagar o excesso do preço³⁵.

A quantidade do pão fornecido à Santa Casa pouco variou, pois o número de bocas a alimentar manteve-se praticamente o mesmo na segunda metade oitocentista.

Para além de qualidade exigiu-se também ao padeiro a entrega do pão dentro de um determinado horário, de forma a ser servido aos internados atempadamente. Ficou também obrigado a levantar os cereais na confraria³⁶.

Ao longo das duas últimas décadas do século XIX, verificaram-se algumas tentativas de ensaiar novas modalidades de aquisição de produtos para o hospital,

³³ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de actas das sessões da comissão administrativa, 1863-1868*, fl. 75v.

³⁴ O pão ocupava um lugar basilar na alimentar das populações. Confira-se FLANDRIN, Jean-Louis – A alimentação campesina na economia de subsistência. In FLANDRIN, Jean-Louis; MON-TANARI, Massimo (Dir.) – *História da Alimentação. Da Idade Média aos tempos actuais*. Lisboa: Terramar, 2001. p. 185.

³⁵ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as Actas das Sessões da Administração...*, 1868-1877, fl. 20. Igual procedimento era adoptado pelos mesários da Santa Casa de Braga no hospital de São Marcos em meados do século XIX. Veja-se CASTRO, Maria de Fátima – *A Misericórdia de Braga. Assistência no Hospital de S. Marcos*. Vol. IV. Braga: Autora e Santa Casa da Misericórdia de Braga, 2008. p. 294.

³⁶ Até então era a Misericórdia que colocava os cereais na casa do padeiro.

demonstrando haver algum mal-estar na forma como eram adquiridos. Perante a divergência de opinião entre os mesários, sendo alguns defensores da entrega de dinheiro e não de trigo em troca do pão, em 1883, a Mesa não querendo precipitar-se, decidiu analisar melhor o assunto para tomar uma decisão mais esclarecida e ponderada. A decisão acabou por não trazer novidade: o pão continuou a adquirir-se mediante a entrega de trigo ao padeiro, porque faltava dinheiro para investir em outras opções³⁷.

Sem nenhuma oferta para confeccionar o pão em 1890, o provedor e o tesoureiro responsabilizaram-se por consultar as padarias da vila, a fim de conhecerem os melhores preços para o fornecimento deste bem ao hospital. A escolha recaiu em Ana de Jesus Ferreira, depois de serem consultadas as «fabricas» existentes na localidade.

As exigências que a Misericórdia ia colocando aos seus servidores estavam associadas à responsabilidade de fornecer bons produtos, mas também à incapacidade financeira apresentada em vários momentos de pagar mais para ser melhor servida.

A Misericórdia de Vila Viçosa adquiria carne de carneiro, de porco³⁸ e mais raramente de galinha. À semelhança do que se passava no hospital de Pamplona também no de Vila Viçosa a grande maioria dos doentes comia carne de carneiro e de porco e só uma percentagem pequena era alimentada com carne de galinha³⁹. A carne de vaca muito raramente foi mencionada.

A preocupação em fornecer uma alimentação rica em proteínas fez aumentar o consumo de carne, tendência, aliás, verificada em outros hospitais estrangeiros⁴⁰.

Nas compras efetuadas, o fiel tinha de averiguar a qualidade e quantidade dos produtos adquiridos e, no caso de não corresponderem à qualidade desejada, devia avisar a comissão administrativa. Foi por esta razão que em abril de 1843 este funcionário deu conhecimento ao órgão gestor da insatisfação da carne verde que chegava do açougue público, referindo a sua má qualidade e a «falta de peso». A Santa Casa, segundo ele, estava a ser mal servida e roubada no peso, pois pagava uma quantia que não recebia. Esta situação não era novidade e tinha mesmo já

³⁷ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mèza...*, 1882-1896, fls. 18-18v., 31.

³⁸ A propósito da presença destas carnes na dieta alimentar leia-se VELOSO, Carlos – *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*. Coimbra: Minerva Histórica, 1992. pp. 45-46.

³⁹ Sobre o regime alimentar dos internados no hospital de Pamplona consulte-se RAMOS MARTINEZ, Jesús – *La salud pública y el Hospital General de Pamplona en el Antiguo Regimén (1700-1815)*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 1989. p. 325.

⁴⁰ Veja-se HUDMANN-Simon, Calixte – *La conquête de la santé en Europe 1750-1900*. Paris: Éditions Belin, 2000. p. 101.

motivado alterações. Por isso, a comissão administrativa resolveu comprar e criar carneiros, ganhando autonomia e talvez economizando mais⁴¹.

Apesar de não duvidarmos dos motivos apresentados pelo fiel, os quais eram recorrentes em muitas congéneres, a posse de um rebanho procurava essencialmente poupar dinheiro. A Santa Casa tivera um rebanho no século XVIII, bem como uma capoeira⁴². A posse de animais possibilitava-lhe dosear o abate de animais de acordo com as necessidades sentidas e, ao mesmo tempo, servir sempre produtos frescos e de boa qualidade aos enfermos⁴³. Essa era pelo menos a intenção da Misericórdia.

Em 1831, a Misericórdia tinha um rebanho de 200 carneiros, tendo obtido licença da Câmara para apascentar os animais nos coutos e coutadas da vila. A posse de um rebanho implicava a existência de pastagens e a Santa Casa perante os anos de seca que se seguiram na década de 40 não reunia condições para o manter. Por isso, pediu ao monarca autorização para este poder pastar nos referidos coutos. Através do despacho régio de 1850, a confraria ficou autorizada a poder mandar pastar até 200 carneiros nos coutos da vila, à semelhança do favor concedido aos religiosos do convento de São Francisco⁴⁴.

O peso do setor da saúde era grande em todas as Misericórdias que administravam estabelecimentos de assistência à saúde. Em 1831, o hospital da Misericórdia de Évora queixava-se também da grande despesa que efetuava com a cura de doentes⁴⁵.

Desconhecemos até quando a confraria de Vila Viçosa manteve o rebanho, mas em 1851, a comissão administrativa ponderou os inconvenientes da carne recebida, em virtude da falta de pastagens que se fazia sentir e chamou António João Gomes para lhe propor o fornecimento de carne, o qual se comprometeu a abastecer o hospital durante um ano, mediante o preço acordado⁴⁶.

A partir de 1866, o anúncio público para arrematação dos produtos a adquirir para o ano fazia-se não apenas na vila, mas também nas sedes concelhias vizinhas,

⁴¹ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Este livro he destinado para as Sesoens da Comissão Administrativa...*, fl. 29v.

⁴² ARAÚJO, Maria Marta Lobo de – *Dar aos pobres e emprestar a Deus: as Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (século XVI-XVIII)*. Barcelos: Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa e Santa Casa da Misericórdia de Ponte de Lima, 2000. p. 217.

⁴³ Estes foram os argumentos utilizados pelos mesários, embora saibamos que também se procurava amealhar algum dinheiro.

⁴⁴ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Vária*, documento avulso, não paginado.

⁴⁵ Para este assunto leia-se GURREIRO, Alcântara – *Subsídios para a História da Santa Casa da Misericórdia de Évora nos séculos XIX a XX, (1667-1910)*. 3.º volume. Évora: Santa Casa da Misericórdia de Évora, 1979. p. 73.

⁴⁶ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro das Actas das sessões da Mezã da Santa Caza da Misericórdia 1847-1857*, fl. 41.

procurando atrair mais interessados. O acordo era anual e ficava selado numa escritura pública, onde constavam os fiadores e ainda as condições estabelecidas, todavia a Santa Casa podia a qualquer momento alterar a metodologia de aquisição dos bens, justificando-se com melhores vantagens. Em 1867, o provedor ofereceu pastagens, pastor e condutor dos animais para a matança, tendo a Mesa decidido comprar gado para abate e encarregado o tesoureiro de o adquirir. Assim, nesse ano não se arrematou a compra de carne a nenhum fornecedor. Esta situação acontecia quando a Misericórdia não recebia ofertas ou estas não lhe eram convenientes, mudando de posição sempre que considerava mais vantajoso.

Quando não arrematavam a compra de produtos, os mesários pensavam economizar e contribuir para a diminuição das despesas da instituição⁴⁷. A medida parece diminuta, mas numa época de carência de fundos, qualquer gesto, para além de louvável, contribuía para diminuir as despesas.

No ano seguinte, a Mesa dividiu-se, hesitando sobre o caminho a seguir para economizar mais e ficar bem servida. Como nem sempre estes dois pressupostos eram facilmente conciliáveis, os irmãos balançaram nas opções a tomar: hesitaram entre arrematar os produtos em praça pública ou comprá-los a retalho, à medida que iam necessitando. Houve mesmo quem augurasse a falta de arrematantes em praça, por ser conhecida a incapacidade da instituição de os pagar. Sem querer sujeitar-se a uma situação que diminuiria ainda mais o seu crédito, a Misericórdia preferiu não expor a sua debilidade e, nesse ano, decidiu fazer as compras de todos os géneros a retalho.

A crise era notada e em 1870 não houve arrematantes de carne de galinha nem de alguns géneros alimentares, tendo-se renovado a decisão de efetuar compras, quando necessário⁴⁸.

Nos anos 80, a Misericórdia passou a ser mais exigente com os fornecedores de carne e logo em 1882 impôs a obrigação de abater os animais dentro do hospital⁴⁹ ou em outro local, sendo o ato presenciado pelo irmão do mês, o qual podia rejeitar o produto quando considerasse não estarem reunidas as condições exigidas. O arrematante obrigava-se ainda a fornecer do talho público as pequenas quantidades que a instituição precisasse para além do fornecimento estabelecido e, na eventualidade de ser esta a fazer a aquisição, ficava obrigado a ressarcir-la do excesso despendido⁵⁰.

⁴⁷ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de actas das sessões da comissão administrativa*, 1863-1868, fl. 70v.

⁴⁸ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de actas das sessões da comissão administrativa*, 1863-1868, fls. 73v.-74, 88.

⁴⁹ O hospital possuía, em 1870, no rés-do-chão, um açougue, onde abatia os animais.

⁵⁰ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mêsza administrativa da Misericórdia de Vila Viçosa 1882-1896*, fl. 5.

Numa altura em que recebia maior oferta, a Santa Casa tornou-se mais exigente e vigilante sobre os produtos que adquiria. Para melhor controlar a qualidade e quantidade da carne que servia aos doentes, obrigava os fornecedores a abaterem os animais em locais presenciados pelos irmãos. Com o açougue na Santa Casa, os mesários podiam controlar a situação sanitária dos animais, à semelhança do que se verificava nos matadouros das cidades, os quais estavam sujeitos a controlo.

As exigências foram subindo e, no ano seguinte, o fornecedor ficou obrigado a abater animais com mais de 10 quilos de peso. A confraria não desejava ser servida com carne de animais muito pequenos e, por isso, perante a dificuldade económica do fornecedor em os adquirir, comprometeu-se a adiantar-lhe dinheiro⁵¹.

Embora as condições fossem aumentando, nada estava garantido e, como já referimos, a confraria podia a qualquer altura alterar a sua posição. A arrematação dos bens em praça pública visava diversificar a oferta e embaratecer o produto. A questão do preço era fundamental para o estabelecimento do negócio. Apenas alguns réis de diferença podiam ser determinantes para eliminar concorrentes⁵². A partir de 1884, os gestores decidiram comprar diretamente a carne no talho público, alegando desejar escolher o melhor produto e mais fresco. A decisão da Misericórdia estava provavelmente associada à melhoria das condições que o talho tinha adquirido, em 1877. O espaço tinha sido reformado, apresentando agora mesas de mármore e o chão lajeado, todavia, a posição da Santa Casa não foi consequente e na reunião seguinte decidiu comprar a carne de leitão e carneiro a Filipe Francisco Ferreira, ao preço de 60 réis o quilo⁵³.

Como se constata, a mudança de posição foi uma constante nos mesários, ora por sua livre iniciativa, ora forçados por falta de fornecedores. As hesitações dos confrades expressavam a dificuldade de tomar decisões duradouras. Decidia-se de acordo com o dinheiro existente e a sua falta podia interromper processos em curso, obrigando à redefinição de posições anteriormente acordadas.

Para a confeção das refeições, em 1880, a Santa Casa adquiriu vagens, couves, cebolas, abóboras, batatas, hortelã, salsa, nabos, agriões, alhos e limões. Comprou ainda cerejas para sobremesa. Adquiriu igualmente vinho para dar aos doentes e

⁵¹ Nesse momento, a confraria vivia uma situação financeira um pouco mais desafogada. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mêza...*, 1882-1896, fl. 17v.

⁵² A proposta de João Serra de fornecer as galinhas a 260 réis cada e o toucinho a 220 réis o quilo foi preterida, porque surgiu outro fornecedor com preços mais convidativos: cobrava por cada galinha 249 réis e pelo preço do quilo do toucinho 219 réis. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Livro de actas das sessões da comissão administrativa*, 1863-1868, fls. 52v.-53v.

⁵³ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mêza...*, 1882-1896, fl. 30v.

comprou também vinagre e leite⁵⁴. As compras integravam para além dos vegetais, ervas aromáticas, muito usadas na culinária alentejana (salsa, hortelã, alho...). Em vários momentos foram também adquiridos coentros e outros produtos aromáticos que conferem sabores particulares aos alimentos⁵⁵.

A importância da alimentação no restabelecimento dos doentes era conhecida e, assim, tal como uma deficiente alimentação pode ser causa de doença, também refeições cuidadas contribuía para a recuperação da saúde e do bem-estar. As pessoas melhor alimentadas encontram-se mais fortes para combater certas doenças. Obrigados a comer o que lhes serviam, os trabalhadores sazonais, a maioria da população internada no hospital, para além do desgaste físico a que estavam sujeitos, devido à dureza do trabalho do campo, nem sempre ingeriam os nutrientes necessários para a preservação da saúde⁵⁶.

Desde sempre os mesários exigiram bons produtos aos seus fornecedores e maiores esmeros à cozinha na confeção das refeições, porque conheciam a importância alimentar e eram confrontados com as exigências dos profissionais de saúde a este respeito⁵⁷. Os médicos faziam recomendações sobre a composição alimentar e acompanhavam a comida que era servida aos doentes.

Na confeção dos alimentos eram usadas várias gorduras. O azeite era um ingrediente muito utilizado e que a Santa Casa possuía, por lhe ser pago como foro. Quando o azeite não chegava, era preciso comprá-lo para que não faltasse, como se verificou em 1841⁵⁸. Além do azeite, utilizavam-se também outras gorduras. A mais usada no hospital era a de vaca, embora também se pudesse cozinhar com manteiga de porco⁵⁹.

A partir de 1867 passou a ser feita uma maior especificação dos géneros comprados para a alimentação dos doentes da Casa e de fora. A confraria adquiria arroz, macarrão, aletria, marmelada de açúcar fabricada em Lisboa, açúcar branco de caixa ou refinado, manteiga de vaca e toucinho.

⁵⁴ ADE, Fundo do Governo Civil, cx. 987, *Documentos de receita e despesa 1880-1881*, não paginado.

⁵⁵ A propósito do uso de ervas para aromatizar a comida veja-se ROCHA, Rui – *A viagem dos sabores*. Lisboa: Edições Inapa, 1998. pp. 43-44.

⁵⁶ A alimentação destes trabalhadores encontra-se analisada em PICÃO, José da Silva – *Através dos campos. Usos e costumes agrícola-alentejanos*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1983. pp. 136-145.

⁵⁷ Veja-se para esta matéria SORCINELLI, Paolo – A alimentação e a saúde, in FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (Dir.) – *História da Alimentação...*, p. 381.

⁵⁸ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Este livro he destinado para as Sesoens da Comissão Administrativa...*, 1839-1847, fl. 20.

⁵⁹ A propósito das gorduras utilizadas na cozinha da época confira-se BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond – *Do primeiro almoço à ceia. Estudos de História da Alimentação*. Lisboa: Colares Editores, 2004. p. 124.

A compra de chocolate e de manteiga de porco era corrente nas últimas três décadas do século. Os vegetais, tal como outros produtos, por exemplo, os ovos, por serem adquiridos a retalho aos fornecedores no mercado local, não eram mencionados⁶⁰.

Logo no início desta década a Santa Casa foi confrontada com uma situação inédita até ao momento. Em 1871, ninguém apareceu na praça para vender os géneros à confraria. Perante a ocorrência, a Mesa chamou os fornecedores do ano anterior e propôs-lhes a compra dos mesmos produtos para o ano seguinte⁶¹.

O desinteresse demonstrado colocava a Misericórdia numa situação de desvantagem, por não poder escolher e ver-se obrigada a pagar o que lhe pediam.

A partir do novo compromisso de 1881, os mesários tinham de anunciar as arrematações da compra dos produtos alimentares publicamente, através de avisos afixados em lugares públicos e de assistir ao ato⁶². Esta metodologia não trazia novidade, pois embora não estivesse regulamentada já era seguida na Santa Casa pelo menos desde a década de 30.

Depois da crise de 1868-1871 e passados alguns anos, a Santa Casa tornou-se mais exigente, tendo em 1882 obrigado os seus fornecedores a apresentarem amostras dos produtos que os irmãos guardavam para serem confrontadas ao longo do ano com os bens adquiridos⁶³. Era uma atitude que visava assegurar a qualidade dos bens e obrigar os vendedores a maiores exigências na apresentação dos produtos.

A Misericórdia adquiria para além dos géneros mencionados cera, mel, amêndoa doce e amarga, petróleo⁶⁴, vinho, aguardente, vinagre e carvão. Comprava ainda tabaco para fornecer aos internados⁶⁵.

Entre os diferentes fornecedores dos géneros, encontramos ao longo dos anos,

⁶⁰ O provedor esclareceu o governador civil, em 1902, sobre a não apresentação de recibos dos ovos, queijos e vegetais, dizendo serem comprados a diferentes vendedores locais, nos mercados, e estes não os passarem. Adiantou ainda que, com base no compromisso, o irmão do mês podia gastar até 2 mil réis. AMVV, Fundo da Misericórdia, *Copiador dos officios expedidos pela Secretaria a datar de 1893 a 1903*, fls. 46v.-47.

⁶¹ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as Actas das Sessões da Administração...*, 1868-1877, fl. 75v.

⁶² AMVV, Fundo da Misericórdia, *Compromisso da Misericórdia de Villa Viçosa, 1881*, não paginado.

⁶³ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mêza...*, 1882-1896, fls. 5v.-6.

⁶⁴ O uso de petróleo na iluminação encontra-se analisado em CORDEIRO, Bruno – A iluminação: para lá da electricidade, in MADUREIRA, Nuno Luís (Coord.) – *A História da Energia. Portugal 1890-1980*. Lisboa: Livros Horizonte, 2005. pp. 176-178.

⁶⁵ ADE, Fundo do Governo Civil, *Orçamento da receita e despesa 1839-1842*, cx. 983, Documento avulso, não paginado.

irmãos e mesmo mesários, homens que estavam por dentro dos preços que circulavam no mercado local, baixando-os para ganharem o concurso.

Durante a década de 90 e com a situação da Casa a agravar-se de ano para ano, os interessados em vender os produtos quase debandaram, porque sabiam das dificuldades da instituição em pagar os bens adquiridos. Com a subida dos preços e perante o corte nas receitas, a Misericórdia passou a não poder pagar aos seus fornecedores, como era sua vontade. Em vários anos apenas surgiu uma proposta, deixando a Casa sem opção. Mas em 1891, o único interessado não foi aceite, por apresentar «excessivos preços», tendo-se deliberado fazer as compras por administração direta, ficando o tesoureiro encarregue de efetuar as requisições mensais a Lisboa ou na vila, onde fosse mais conveniente⁶⁶.

Devido ao incómodo que a metodologia de compras aprovada causava, os irmãos decidiram adotar outro procedimento, sendo aceite a proposta da casa comercial «Silveira Meneses», da vila, propriedade de um irmão, por ser mais vantajosa que a rejeitada anteriormente⁶⁷.

Através das aquisições dos produtos é possível constatar uma profunda alteração na alimentação dos doentes relativamente à primeira metade do século XIX, ou melhor dito aos primeiros 40 anos, quando no hospital se serviam refeições mais variadas. Na segunda metade do século XIX instalou-se a rotina e desapareceram as sobremesas ricas e variadas de fruta e doces que se serviam aos doentes anteriormente⁶⁸. Por outro lado, embora o chocolate já fosse utilizado no século XVIII, passou a ser mais usual no período seguinte, devido às suas características profiláticas para certas doenças. Sublinhe-se também a quantidade de carne consumida por cada doente, bem como a variedade deste produto.

Estes bens eram adquiridos em simultâneo com vassouras e escovas para varrer e lavar o chão do edifício. As enfermarias eram lavadas duas vezes por semana, por várias mulheres a quem se pagava um salário. Depois de limpas, estas eram perfumadas com alfazema.

A aquisição dos bens alimentares nas últimas décadas do século XIX fazia-se por arrematação e por administração direta, dependendo das ofertas existentes e

⁶⁶ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mèza...*, 1882-1896, fl. 131.

⁶⁷ AMVV, Fundo da Misericórdia, *Servirá este Livro para as actas das sessões da Mèza...*, 1882-1896, fl. 132v.

⁶⁸ Até 1840, as despesas mencionavam a aquisição de laranjas, alfaces, peixe, pêras, fruta e até um «mimo» para o procurador de Lisboa, formado por 12 paios, 12 linguças e algum azeite. Nos dias de festa, serviam-se maçãs de sobremesa aos enfermos, sempre que o médico o permitisse. ADE, Fundo do Governo Civil, cx. 983, *Orçamento da receita e despesa 1839-1840*, documento avulso, não paginado.

das opções que em cada ano eram tomadas. Procurava-se adquirir bons produtos, fornecer bons serviços aos doentes e gastar pouco, o que nem sempre era fácil de conciliar.

CONCLUSÃO

As refeições servidas pelo hospital de Vila Viçosa aos doentes integravam o plano de saúde da instituição e visavam contribuir para a sua recuperação. Sofreram alterações ao longo do século, tornando-se menos ricas e mais rotineiras a partir da década de 40, quando se iniciou um período de crises acentuadas, que se mantiveram de forma intermitente até à República.

O investimento feito pela Misericórdia no hospital e também na dieta alimentar dos doentes foi condicionado pela sua situação financeira, obrigando a confraria a uma atenção redobrada no setor e à adoção de medidas que potenciavam a diminuição dos custos. Assim, quer a composição das refeições, quer a aquisição e fornecimento de produtos sofreram alterações. A Santa Casa recorreu a vários estratagemas para conseguir bons produtos e gastar menos. Estas medidas foram acompanhadas de outras: a elaboração de regulamentos para o hospital onde se contemplava a alimentação dos doentes, a adoção de medidas respeitantes às refeições que lhes eram servidas, a redução do número de internados, os cortes na entrega de comida aos pobres e as recomendações à cozinheira para evitar desperdícios integravam um plano que procurava reduzir os custos e manter a instituição em funcionamento. Não obstante a situação financeira interferir na gestão do hospital e se refletir na alimentação dos doentes, os irmãos e os profissionais de saúde procuraram assegurar refeições que contribuíssem para melhorar o seu estado de saúde.