



HÁBITOS  
ALIMENTARES  
E PRÁTICAS  
QUOTIDIANAS NAS  
INSTITUIÇÕES  
PORTUGUESAS

DA IDADE  
MODERNA  
AO PERÍODO  
LIBERAL

MARIA MARTA LOBO DE ARAÚJO  
ALEXANDRA ESTEVES  
COORD.

HÁBITOS ALIMENTARES E PRÁTICAS QUOTIDIANAS NAS INSTITUIÇÕES PORTUGUESAS.  
DA IDADE MODERNA AO PERÍODO LIBERAL

Coordenação Maria Marta Lobo de Araújo  
Alexandra Esteves

Edição Lab2PT – Laboratório de Paisagens, Património e Território

Design Editorial, Conceção Gráfica e Produção TWOFOLD – Design Studio e Formação Unipessoal Limitada  
Rua de S. Domingos, 110, Braga – Portugal  
<http://twofold.pt>

Diário do Minho, Lda.

ISBN 978-989-99484-3-3

Depósito Legal 402921/15

Braga, dezembro 2015

Filiação Lab2PT, Escola de Arquitectura, Universidade do Minho, Azurém, 4800-058 Guimarães

*Filiation*  
*Lab2PT, School of Architecture, University of Minho, Azurém, 4800-058 Guimarães, Portugal*

AGRADECIMENTOS

Este trabalho tem o apoio financeiro do Projeto Lab2PT – Laboratório de Paisagens, Património e Território – AUR/04509 e da FCTMEC através de fundos nacionais e quando aplicável do cofinanciamento do FEDER, no âmbito do novo acordo de parceria PT2020.

*ACKNOWLEDGMENTS*

*This work has the financial support of the Project Lab2PT – Landscapes, Heritage and Territory laboratory – AUR/04509 and FCTMEC through national funds and when applicable of the FEDER co-financing, in the aim of the new PT2020 partnership agreement.*



## Índice

<i>Introdução</i>	
Maria Marta Lobo de Araújo; Alexandra Esteves .....	5
<i>Os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga (século XVIII)</i>	
Ricardo Silva .....	9
<i>Mosteiro de Tibães: alimentos medicinais à mesa monástica (Séc. XVII e XVIII)</i>	
Anabela Ramos .....	17
<i>Alimentar o corpo e saciar o espírito no recolhimento de Santo António no século XVIII</i>	
Manuela Machado .....	31
<i>A alimentação no recolhimento de Santa Maria Madalena de Braga (século XVIII)</i>	
Maria Marta Lobo de Araújo .....	39
<i>A história de Thomázia Maria de Araújo, uma mulher letrada e temente a Deus, que peregrinou pelos recolhimentos e conventos de Lisboa no século XVIII</i>	
Eliane Cristina Deckmann Fleck .....	53
<i>O papel dos alimentos na cura dos corpos no hospital de Penafiel (séculos XVIII-XIX)</i>	
Paula Sofia Costa Fernandes .....	75
<i>A alimentação nas cadeias do Alto Minho no século XIX</i>	
Alexandra Esteves .....	105
<i>“Cama, comida e roupa lavada”: albergues nocturnos de Lisboa em finais do séc. XIX</i>	
Maria de Fátima Reis .....	119



## A alimentação no recolhimento de Santa Maria Madalena de Braga (século XVIII)

Maria Marta Lobo de Araújo\*

D. Rodrigo de Moura Teles (1704-1728) foi o fundador do recolhimento de Santa Maria Madalena em 1720, mas este só abriu dois anos mais tarde. A instituição foi albergada num edifício construído de raiz havendo necessidade de se esperar dois anos até que as obras pagas pela Mitra ficassem totalmente prontas. Era um espaço de clausura dedicado a mulheres que tinham manchado a sua honra, mas integrava também outras que se quisessem resguardar dos perigos do século, desde que pagassem o seu alojamento.

A instituição foi fundada para albergar 12 mulheres arrependidas, uma regente e uma porteira. Todas as que entravam para se converterem, bem como a regente e a porteira eram sustentadas pela Mitra. As 12 mulheres arrependidas procuravam nesta "casa de Deos" mudar de vida, regenerar-se espiritualmente e dar um novo rumo ao seu corpo. Estas casas tiveram maior divulgação no pós-Trento, procurando controlar as mulheres através do cumprimento de normas rígidas, da clausura, da oração e do trabalho.

Os primeiros estatutos de Santa Maria Madalena demonstram um quotidiano totalmente preenchido. As mulheres dedicavam-se essencialmente à oração e ao trabalho para não terem tempos livres, o que só levaria ao ócio e a maus pensamentos. Por isso, toda a sua vida estava normalizada, era vigiada e de clausura.

---

\* Docente do Departamento de História da Universidade do Minho. Membro do Lab2PT.

A alimentação integrava também o programa de mudança de vida a que estas mulheres se submetiam, uma vez que tinham de jejuar nos dias “de preceito da Igreja” e, na sua ausência, em todas as sextas-feiras do ano em honra de Cristo e em todos os sábados em honra de Nossa Senhora. Do rigor do jejum estavam apenas isentas as que tivessem impedimento que fosse considerado legítimo, pois a sua prática contribuía para a salvação da alma<sup>1</sup>.

O jejum era visto pela igreja católica como uma forma de castigar os pecados cometidos e mortificar os apetites. As constituições sinodais do arcebispado de Braga de 1697 fixavam os dias para jejuar, estabelecendo um calendário para os fiéis reduzirem as refeições e a quantidade de comida a ingerir. Com exceção dos doentes, dos jovens com idade inferior a 21 anos, dos idosos com mais de 60, das grávidas, das mulheres que estivessem a amamentar, dos que exerciam profissões que exigiam esforço físico e os que estivessem privados de comida, todos os restantes estavam obrigados a jejuar, sob pena de incorrerem em pecado mortal<sup>2</sup>.

A mortificação do corpo era completada com as disciplinas que as mesmas infligiam a si próprias todas as sextas feiras do ano e nas quartas-feiras do Advento e da Quaresma, à noite, após a oração mental. Enquanto procediam à mortificação do corpo, entoavam alternadamente “hua estação”, recordando os açoitamentos sofridos por Cristo.

As refeições eram preparadas na cozinha, de forma rotativa pelas próprias recolhidas, assumindo semanalmente esta tarefa. Tratava-se de adquirirem competências numa área fundamental para a economia doméstica<sup>3</sup>. Apesar de no começo da instituição possuírem apenas uma criada de fora, na segunda metade do século XVIII é pago salário a uma outra mulher, a criada

<sup>1</sup> Veja-se Loreto López, Rosalva, *Los conventos femeninos y el mundo urbano de la Puebla de los Ángeles del siglo XVIII*, México, Colegio de México; Centro de Estudios Históricos, 2000, p. 146.

<sup>2</sup> *Constituições Sinodais do Arcebispado de Braga ordenadas pello Illustrissimo Senhor Arcebispo D. Sebastião de Matos Noronha no anno de 1639 E mandadas emprimir a primeira vez pelo Illustrissimo Senhor D. João de Sousa Arcebispo e Senhor de Braga Primas das Espanhas*, (1697), Lisboa, Officina de Miguel Deslandes, pp. 162-164; Quellier, Florent, *La table des Français. Une Histoire culturelle (XVIe – début du XIXe siècles)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, pp. 126-132, 162-165.

<sup>3</sup> O cumprimento desta função, bem como a aprendizagem de trabalhos manuais procurava dotar as mulheres de competências no domínio da economia doméstica. Veja-se Mendonza García, Eva M.ª, “Mujer y beneficencia: el Hospital de Inválidos de Málaga”, in *Iglesia Española y las Instituciones de Caridad*, Madrid, Instituto Escorialenses de Investigaciones Históricas y Artísticas, 2006, p. 333.

de dentro, que cumpria tarefas também na cozinha. Todavia, todos os dias à noite a responsável pelas refeições do dia seguinte, abeirava-se da regente para saber o que devia cozinhar. Era, por conseguinte, a regente, quem determinava a ementa da instituição e também neste setor não existia separação entre as recolhidas do número e as restantes. Ainda que tivessem de pagar a sua alimentação, as porcionistas comiam da mesma “panela”, como determinavam os estatutos<sup>4</sup>. Esta obrigação significava a não existência de privilégios entre as recolhidas. O facto de não poderem cozinhar para cada uma e de se sujeitarem às refeições conjuntas contribuía para melhor controlar e disciplinar. Assim, teoricamente, todas estavam sujeitas ao mesmo ritmo de vida, não possibilitando a existência de nichos de liberdade e de ações particulares. Todas estavam sujeitas às mesmas regras, deviam cumprir as mesmas obrigações, sujeitando-se às práticas alimentares da instituição. Já o mesmo não se passava em outros recolhimentos de convertidas, onde cada recolhida preparava as suas refeições<sup>5</sup>.

Como as 14 mulheres referidas eram alimentadas pela Mitra, era necessário que mensalmente o moleiro de deslocasse ao Paço para receber do tesoureiro da Mitra o montante em dinheiro respeitante a cada uma e ao esmoler do Micho<sup>6</sup> o pão a que tinham direito. Ou seja, o pão estava assegurado, bem como o dinheiro para comprar os bens necessários para se sustentarem, mas era preciso procurá-lo e levar taleigas para o trazer. A despesa com pano para fazer esses sacos é regular, demonstrando que se rompiam com alguma frequência.

## O dia-a-dia alimentar

Como o dia começava cedo na instituição, as principais refeições eram também servidas cedo. Embora os estatutos não o mencionem, de manhã as recolhidas tomavam o almoço. Entre outubro e o fim de março, servia-se o jantar após as 10 horas da manhã e no restante período do ano às 11 horas.

<sup>4</sup> Museu D. Diogo de Sousa (doravante MDDS), *Livro dos antigos estatutos*, Pasta n.º 36, não paginado.

<sup>5</sup> Para Coimbra leia-se Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social (1750-1850)*, Vol. I, Viseu, Palimage Editores, 2000, p. 451. Sobre o recolhimento do Ferro, do Porto, confira-se Basto, A. de Magalhães, *O recolhimento do Ferro*, Porto, Edições Marânus, 1943, p. 24.

<sup>6</sup> Celeiro da Mitra.



As refeições eram ritmadas por um horário diferente consoante se estava no Verão ou no Inverno.

Ao toque do sino interior, todas as mulheres se dirigiam para o refeitório para em comunidade alimentarem o corpo e o espírito. De pé assistiam à imploração que a regente fazia no meio da sala, pedindo a benção de Deus para os alimentos que se encontravam sobre a mesa e desejando que os mesmos servissem de sustento ao corpo e de virtude ao espírito e se não revelassem contra a alma<sup>7</sup>. Após este momento de imploração do divino sobre os alimentos que deviam favorecer o corpo e a alma, todas em voz alta rezavam uma Ave-Maria e um Pai Nosso para posteriormente receberem ordem da regente para se sentarem. Este ritual acontecia sempre que estavam à mesa, servindo a ocasião uma vez mais para rezar e pedir a intercessão divina.

Enquanto comiam escutavam leituras de livros de espiritualidade ou de vidas de santos, feitas por uma das recolhidas, que em voz alta devia dar a conhecer esses textos. Quando nenhuma estivesse apta a fazer as referidas leituras, permaneciam em silêncio, devendo tomar as refeições com urbanidade e limpeza<sup>8</sup>. Esperava-se que este momento de vida em comunidade se pautasse por relações cordiais entre todas.

Quando todas se juntavam para ouvir ler em voz alta, fosse à mesa ou no coro alto, mesmo nas condições em que a leitura era feita, era sempre um momento de sociabilidade doméstica<sup>9</sup>. Ela era mais intensa quando a partir da leitura se faziam comentários e se davam indicações, como acontecia quando era realizada no coro de cima.

Conhecendo o grande analfabetismo existente na sociedade e particularmente entre o sexo feminino, o arcebispo abriu a possibilidade das leituras poderem ser substituídas pelo silêncio, quando nenhuma das presentes dominasse a técnica de leitura.

As orações e as leituras espirituais conjugavam-se para alimentar o espírito, ao mesmo tempo que se dava sustento ao corpo. A função das orações e das referidas leituras estava associada aos prazeres mundanos que as mulheres po-

<sup>7</sup> MDDS, *Livro dos antigos estatutos*, Pasta n.º 36, não paginado.

<sup>8</sup> Para os rituais à mesa consulte-se Muir, Edward, *Fiesta y Rito en la Europa Moderna*, Madrid, Editorial Complutense, 2001, pp. 160-162.

<sup>9</sup> Chartier, Roger, "As práticas da escrita", in Ariès, Philippe; Duby, Georges (Dir.), *História da vida privada. Do Renascimento ao século das Luzes*, Porto, Afrontamento, 1990, pp. 148-149.

deriam ter na degustação dos alimentos, modelo decalcado da vida conventual onde as freiras cumpriam os mesmos rituais<sup>10</sup>.

Esperava-se, contudo, que todas as mulheres se portassem à mesa com civilidade, educação e seguissem as normas. Para muitas, senão mesmo para a maioria das convertidas, a adoção de normas precisava de algum tempo de aprendizagem, por serem oriundas de meios sociais onde não estas se praticavam.

As internadas só podiam levantar-se da mesa após sinal da regente, para novamente de pé escutarem a superiora, uma vez mais no meio do refeitório, a agradecer a Deus a dádiva dos alimentos e a compaixão tida com as pecadoras. No final, todas em voz alta entoavam as mesmas orações iniciais e mais um Pai Nosso pelas almas do Purgatório. Tal como nos conventos, o cerimonial à mesa pautava-se pelo silêncio e agradecimento, não existindo lugar para qualquer palavra para além da leitura que era feita<sup>11</sup>. A alusão ao Purgatório fazia recordar as almas pecadoras que sofriam as penas desse lugar intermédio entre o Céu e o Inferno, de onde as almas podiam ser resgatadas com a ajuda dos vivos. Era, por conseguinte, preciso adotar práticas e comportamentos que contribuíssem para aliviar o sofrimento dos que padeciam no Purgatório, não devendo nunca serem esquecidos. Até à mesa se pedia intercessão por estas almas.

À tarde, após o trabalho, regressavam ao refeitório para cear.

As refeições eram servidas no refeitório porem, quando castigadas severamente e iam para o tronco, as mulheres podiam ter que comer em terra, prática corrente também em alguns conventos. Comer em terra significava uma humilhação pública, mas simultaneamente um ato pedagógico que serviria para dissuadir comportamentos desviantes.

Os produtos que serviam para confeccionar as refeições eram acondicionados na despensa, lugar de acesso restrito à despenseira, que devia entregá-los à companheira responsável pela refeição ou à criada. Todos os produtos consumidos frescos e que saíam da horta eram colhidos pela "campeira".

<sup>10</sup> Nos conventos, as refeições eram também acompanhadas de orações e de leituras de livros espirituais. Leia-se Silva, Ricardo, "Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII", in Araújo, Maria Marta Lobo de, et al, *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012, p. 74.

<sup>11</sup> Acerca do cerimonial à mesa no convento de Tibães confira-se Ramos, Anabela; Claro, Sara, *Alimentar o corpo e saciar a alma. Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII*, Porto, Cultura Norte; Afrontamento, 2013, p. 16.



O pão era confeccionado no forno que estava instalado na cozinha e inicialmente feito pelas recolhidas, de forma rotativa. Os estatutos determinavam o fabrico mensal do pão, porém acreditamos que fosse necessário proceder à sua cozedura com maior regularidade, principalmente quando o recolhimento tinha mais gente. Era utilizada a farinha que vinha do Micho, mas a casa adquiria pão branco provavelmente destinado às porcionistas. Como eram muitas mulheres, o pão era cozido amiúde, o que fazia funcionar muito o forno e, conseqüentemente, precisar de consertos, como acontecia com a sua porta. Em meados do século XVIII, existiam duas “forneiras”, encarregues de cozerem o pão.

Excetuando os ordenados pagos a quem lhe prestava serviços, as despesas discriminadas mensalmente possibilitam concluir que o setor alimentar era o mais pesado para o recolhimento.

O caldo era confeccionado em potes de ferro e as refeições servidas em louça de estanho, como eram os pratos, embora houvesse na cozinha louça de barro, a qual era preciso renovar com alguma regularidade, por mais facilmente se quebrar. Os tachos em que se cozinhava eram de cobre, material mais robusto e com propriedades para manter a comida mais quente durante um maior período de tempo. O cobre era muito utilizado nos tachos e nas panelas das cozinhas das pessoas que tinham algumas posses para poderem comprar esses utensílios<sup>12</sup>. Era também mais higiénico do que o barro. Mas a cozinha precisava ainda de facas, por isso sempre que as existentes já estavam velhas, eram compradas outras.

A gestão de uma casa envolve muitas outras despesas, como obras e consertos, também eles eram pagos pela Mitra.

O espólio documental do recolhimento de Santa Maria Madalena não integra senão para o período que medeia entre 1769 e 1774 cadernos de gastos com os produtos comprados, o que nos impede de conhecer mais aprofundadamente a alimentação das recolhidas. Como o período é muito curto nem sempre nos permite fazer afirmações seguras, sugere-se, no entanto, uma alimentação repetitiva, que não integra, por exemplo, fruta. Existiriam algumas árvores de fruto na horta e seria essa a utilizada à mesa? Ou estaria totalmente ausente

<sup>12</sup> Piponnier, Françoise, “Do lume à mesa: arqueologia do equipamento alimentar no fim da Idade Média”, in Flandrin, Jean-Louis; Montari, Massimo (Dir.), *História da Alimentação. Da Idade Média aos tempos actuais*, Lisboa, Terramar, 2001, p. 126.

das refeições da instituição? Infelizmente, por falta de fontes, não podemos responder a estas questões.

No setor alimentar, a maior despesa efetuada, no período assinalado, reportava-se à aquisição de carne de vaca, que representava 38% do total dos gastos. Esta era adquirida nos açougues da cidade, ao longo de todos os meses e em quantidade considerável. A carne de porco também era consumida fresca e salgada, mas os porcos eram criados na instituição e posteriormente abatidos<sup>13</sup>. Para não terem de comprar toda a carne que consumiam, as mulheres criavam um porco ou mais, para depois matar. Por vezes, as fontes referem-se a compra de um “cebado” ou de vários porcos pequenos, que podiam ser abatidos ainda jovens ou engordados para serem mortos posteriormente. A carne de porco era muito consumida pelos grupos sociais menos elevados e quando salgada podia ser gasta ao longo de todo o ano. Para além de carne para comer, do porco podiam ainda aproveitar-se as miudezas e até a gordura para unto<sup>14</sup>.

A carne de carneiro não era vulgar nesta instituição. Apenas foi comprada uma vez durante cinco anos, o que comprova o que acabamos de assinalar.

A instituição possuía um galinheiro e o grão que se adquiria destinava-se a alimentar as galinhas. A criação de galinhas permitia o abate destas aves de acordo com a necessidade da instituição e reduzia as suas despesas. Porém, os ovos foram comprados ao longo de todos os meses. Para além dos ovos do galinheiro não chegarem para tantas mulheres, estamos certos de que a carne de galinha era servida à mesa, mas destinava-se principalmente às recolhidas que se encontravam doentes. Foi no mês de fevereiro que mais dinheiro se gastou com a aquisição de ovos. O montante chama a atenção por constituir o dobro do dinheiro despendido com ovos nos restantes meses. É certo que março era o mês que mais se aproximava do montante gasto em fevereiro e a Quaresma pode ajudar a compreender este montante com este produto. Estariam mais caros nesta altura? Ficam-nos algumas dúvidas sobre os montantes de dinheiro despendidos em fevereiro. É sabido, porém, que o seu valor nutricional e o facto de serem mais baratos que a carne e o peixe pode também ajudar a compreender a aquisição mensal deste produto. Apesar de serem de baixo custo, os ovos representavam 4% das despesas totais com a alimentação, tal como o unto.

<sup>13</sup> Apenas num mês se regista a aquisição de carne de porco.

<sup>14</sup> Flandrin, Jean-Louis, “A distinção pelo gosto”, in Ariès, Philippe; Duby, Georges (Dir.), *História da vida privada. Do Renascimento ao século das Luzes...*, p. 227.



Como cozinham as recolhidas os ovos? Estes alimentos podiam ser consumidos de diversas formas e, como é sabido, são importantes devido às suas propriedades nutricionais<sup>15</sup>.

A segunda maior despesa era realizada com a compra de peixe. Comia-se vários tipos de peixe, mas o bacalhau foi o que mereceu maior destaque<sup>16</sup>. Comprado em todos os meses do ano e consumido particularmente no tempo da Quaresma, o bacalhau era muito popular na mesa das recolhidas, bem como a sardinha. Todavia, o bacalhau estava mais presente nas refeições das mulheres e, principalmente, na Quaresma. Nesse período a compra de carne de vaca decaía, mas não desaparecia totalmente, o que se pode justificar talvez com a alimentação das doentes.

Desconhecemos os pratos que eram confeccionados com o bacalhau e em que condições este peixe era consumido. Provavelmente seria salgado.

A sardinha era também comprada com regularidade<sup>17</sup>, mas curiosamente decaía a sua aquisição no tempo quaresmal, quando aumentava a do bacalhau, e esta não se adquiria de maio a agosto. Existiria falta deste produto na cidade? Ou o seu preço faria escassear o produto? Para uma melhor gestão financeira trocaria o recolhimento as sardinhas por outro produto mais barato nos meses de Verão? Sabemos que a venda das sardinhas está no século XVIII muito associada no Minho à presença de galegos. Este produto era transacionado por mulheres e homens que se entregavam a este comércio. Embora estivesse mais caro no Verão, não encontramos razão para deixar de ser consumida nos meses de Primavera. As sardinhas chegavam à cidade em carros puxados por animais e percorriam as suas ruas para serem vendidas. As que eram consumidas em Guimarães passavam também por Braga.

Existem também despesas efetuadas com outros peixes, mas para além da pescada e do polvo, comprados muito pontualmente, o que nos faz pensar

<sup>15</sup> Sobre a importância dos ovos e a sua utilização da alimentação veja-se Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, "Ovos, ovos e mais ovos. Cultura, Economia, Dietética e Gastronomia", in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 13, 2013, pp. 405, 408.

<sup>16</sup> O bacalhau era muito apreciado, ganhando grande destaque na mesa dos portugueses. Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes*, Lisboa, Minerva histórica, 1992, pp. 61-64.

<sup>17</sup> A sardinha era muito consumida pelo povo, mas encontrava-se frequentemente nos registos das despesas das casas religiosas. Consulte-se Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Do primeiro almoço à ceia. Estudo de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editores, 2004, pp. 74-49.

numa situação de falta de apetite ou de doença, desconhecemos que outros peixes eram consumidos. Porém, o registo à compra de "peixe" é realizado em quase todos os meses<sup>18</sup>.

A compra de arroz era feita mensalmente, o que comprova a sua ingestão. Este cereal contribuía para aumentar a quantidade de hidratos de carbono ingeridos, consumidos em grande quantidade, se considerarmos que o pão também os oferecia. Também o feijão era comprado todos os meses. Parece adivinhar-se que o arroz era abundantemente consumido, provavelmente com carne e com feijão. Faz-se também menção à aquisição de grão. Pensamos tratar-se de grão-de-bico, usado na alimentação.

Perceber o que vinha da horta, o que comprovam e quanto gastavam nem sempre foi fácil. As fontes consultadas nem sempre discriminam, surgindo muitas vezes apenas a menção do gasto com "o comestível". Porém, noutras ocasiões, a escriturã foi mais específica e discriminou com maior pormenor as despesas efetuadas. Desconhecemos que vegetais eram consumidos para além das couves, pois os registos mencionam apenas "hortalice". Todavia, esta representava 9% das despesas totais com a alimentação, "ex-aequo" com o azeite. Os montantes mais elevados com a compra de hortaliça referem-se aos meses de dezembro, janeiro e fevereiro, quando seria mais rara e, por conseguinte, mais cara. Os preços dos produtos elevavam-se quando estes rareavam ou se estava no início da sua estação. Assinale-se ainda que a instituição comprava também cebolas em praticamente todos os meses do ano, pois se as produzia na horta não eram suficientes, nomeadamente em maio e junho<sup>19</sup>, meses em que já rareava a produção do ano anterior e se aguardava a nova colheita.

Embora o hortelão plantasse e semeasse alguns legumes, as hortaliças nem sempre eram suficientes, sendo preciso comprá-las no exterior. Os estatutos de 1722 mencionam a preocupação da horta ter "borrages", mas não especificam a qualidade destas ervas. Como mencionámos, os legumes da horta só podiam ser colhidos pela "campeira", recolhida encarregue de supervisionar o trabalho do hortelão, que semeava e plantava legumes, ervas para as mezinhas e flores para o altar. Adquiria-se nabos, couves e outra hortaliça, mas também feijões, produtos que integravam o caldo, mas igualmente o prato principal. Era pro-

<sup>18</sup> Só não se comprou peixe em março.

<sup>19</sup> Arquivo Distrital de Braga (doravante ADB), Fundo monástico-conventual, *Livro dos assentos dos depósitos da Arca 1722-1829*, F566A, fls. 3-26.



vável que a hortaliza existente na horta não fosse suficiente para tanta gente. Alimentar quotidianamente várias dezenas de mulheres era dispendioso e exigia grande quantidade de produtos.

Para condimentar a comida eram adquiridas especiarias, mas o sal era o principal condimento utilizado. Esporadicamente também se usou a pimenta, mas muito raramente. A canela foi comprada apenas uma vez, em julho, provavelmente para ser usada nas iguarias da festa da padroeira.

É provável que fossem utilizadas também algumas ervas saídas da horta, pois não eram adquiridas.

O vinho comprado ao longo de todo o ano teria vários usos. Para além de ser usado nas celebrações religiosas, ser servido à mesa, podia ser também utilizado como tempero de algum peixe e carne. É sabido que algumas carnes e peixes eram temperados com este néctar<sup>20</sup>. Este líquido era guardado em tonéis, adquiridos em algumas ocasiões, ou por estarem velhos os existentes, ou por ser necessário comprar mais.

Também o vinagre, comprado quase todos os meses, podia ser aplicado no tempero dos alimentos.

O sal era o mais usado e comprado todos os meses, embora em novembro e dezembro subisse a despesa com este produto. A matança do porco e salga da sua carne podem ajudar a compreender essa maior despesa.

As gorduras utilizadas eram o toucinho, a manteiga, o azeite e o unto, embora este último fosse o mais vulgar<sup>21</sup>. O azeite para além de ser usado na cozinha como gordura, servia também para iluminar os espaços do recolhimento e a capela. Este produto era comprado todos os meses, mas principalmente em fevereiro, março e outubro.

Todos os produtos que vinham dos arredores ou mesmo de mais longe precisavam de ser transportados. Chegavam à cidade à cabeça ou aos ombros de homens e mulheres que a pé abasteciam de alguns géneros a cidade, mas também em carros de bois, como era frequente acontecer<sup>22</sup>.

<sup>20</sup> Veja-se a propósito Castro, Xavier, "Cada viño reclama o seu sacramento". Cultura do viño e gastronomia en Galicia", in *Semata*, 21, 2009, pp. 108-112.

<sup>21</sup> Flandrin, Jean-Louis, "Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses alimentaires dans les cuisines d'Europe Occidentale (XIV-XVIII siècles)", in *Annales ESC*, n.º 3, 1983, pp. 369-401.

<sup>22</sup> Para este assunto consulte-se Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Cultura, Religião e Quotidiano*, Lisboa, Hugin, 2005, p. 208.

## Os dias de festas

Os dias festivos serviam para romper com a rotina alimentar e confeccionar pratos e outras iguarias para a ocasião. Era altura de se passar mais tempo na cozinha, de aprimorar receitas e de variar ementas.

Recolhimentos e conventos celebravam as festas religiosas, transformando estas ocasiões em dias de alguma abundância e de quebra da rotina alimentar<sup>23</sup>.

Santa Maria Madalena celebrava algumas festas religiosas, dando particular destaque às cerimónias que decorriam na capela, mas também às refeições. Nos meses de dezembro, fevereiro e julho a despesa era maior porque a alimentação era mais esmerada nos dias de festa. A aquisição de certos produtos sublinha a importância do momento. Com base em alguns róis de despesa que ainda se conservam é possível verificar que leite, ovos, açúcar e canela eram comprados em julho, destinados provavelmente à confeção de leite-creme, iguaria muito apreciada neste período<sup>24</sup>. O leite, por exemplo, foi apenas adquirido no mês de julho, o que sugere tratar-se de um ingrediente para a comida das festas. Todavia, é bem provável que as convertidas alargassem o leque de doces e confeccionassem outras iguarias, como, por exemplo, o arroz doce, uma vez que este cereal era comprado em grandes quantidades.

Para além da festa de Santa Maria Madalena, em julho comemoravam-se outros dias festivos com relevância para a igreja católica: Santa Isabel (dia 2); Santiago (dia 25); Santa Ana (dia 26) e Santa Marta (dia 29).

A festa do Natal assumia particular relevância em termos culinários. Os pratos servidos variavam de região para região, mas em todas as casas se procurava comemorar com alguma abundância<sup>25</sup>. Para essa altura, a instituição comprava

<sup>23</sup> Veja-se Pérez Samper, María de los Ángeles, "Fiesta y Alimentación en la España Moderna: El Banquete como Imagem Festiva de Abundância y Refinamiento", in *Espacio, Tiempo y Forma, História Moderna*, Série IV, n.º 10, 1997, p. 54.

<sup>24</sup> Leia-se o trabalho de Gonçalves, Armanda da Silva, *A alimentação na Idade Moderna. O recolhimento de Santa Maria Madalena e de S. Gonçalo (século XVIII)*, realizado no âmbito da UC Investigação Histórica, do Mestrado em Ensino de História e Geografia do 3.º Ciclo e Secundário, Braga, Universidade do Minho, 2013, p. 10. Policopiado.

<sup>25</sup> Mesmo nas casas mais pobres, procurava-se marcar o dia com uma refeição melhor. Veja-se Pérez Samper, María de los Ángeles, "La alimentación cotidiana en el España del siglo XVIII", in García Hurtado, Manuel Reyes (Ed.), *La vida cotidiana en el España del siglo XVIII*, Madrid, Sílex, 2009, pp. 41-44.



figos secos, tão populares nesta quadra, e moletes. Os figos são muito nutritivos, possuem teor calórico, sendo considerados relevantes para o tratamento de algumas doenças<sup>26</sup>. Eram mimos que se ofereciam às recolhidas num período de particular significado religioso. Regista-se também a fraca aquisição de doces, o que pode ser entendido como uma medida de contenção, não devendo estes serem consumidos em abundância e apenas na proporção da frugalidade a que se sujeitava uma casa com estas características, ou serem confeccionados no próprio recolhimento. A aquisição de ovos e açúcar e mel indicia fabrico próprio.

Os ovos integram a alimentação popular e eram adquiridos regularmente pela instituição<sup>27</sup>.

O Carnaval era celebrado com pratos de carne. No recolhimento de Santa Maria Madalena comprava-se nesta quadra muita carne de vaca, mas às vezes também de porco. Embora menos exuberante, o dia era de festa à mesa. Após esta festa os católicos suspendiam o consumo de carne durante a Quaresma, por ser tempo de penitência e maior rigor alimentar.

Em novembro e dezembro a instituição gastava algum dinheiro com a compra de castanhas, fazendo acreditar que também se festejava o S. Martinho. Os magustos eram muito populares e aconteciam quer nas casas particulares, quer nas instituições de reclusão, como eram as cadeias, os conventos e os recolhimentos. Se o valor nutricional da castanha aconselhava a sua ingestão, comemorar um santo com as particularidades de S. Martinho era igualmente muito meritório.

Mas a mesa era igualmente um lugar de oração, agradecimento, silêncio e de práticas de civilidade. Como referimos, as recolhidas deviam cumprir regras à mesa, ritualizando momentos relevantes do seu quotidiano, onde para além de se alimentar o corpo, se cuidava igualmente do espírito.

O refeitório era composto por várias mesas, que se encontravam revestidas de toalhas de tecido. Com o uso, estes móveis tinham também de ser substituídos, como se verificou em meados da década de 20 do século XIX, quando se mandaram fazer mesas novas e se colocou um soalho novo no refeitório.

<sup>26</sup> Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, 2.<sup>a</sup> Ed., Lisboa, Oficina de Miguel Rodrigues, 1731, p. 318.

<sup>27</sup> A importância dos ovos na alimentação encontra-se ainda em Braudel, Fernand, *Civilização Material, Economia e Capitalismo. Séculos XV-XVIII. As Estruturas do Quotidiano*, Lisboa, Teorema, 1992, p. 180.

## A distribuição de comida aos pobres

A historiografia portuguesa tem dado pouca importância à distribuição de comida nas instituições de reclusão, designadamente nos conventos e recolhimentos, provavelmente por lhe ser conferido pouco relevo nas fontes. Porém, o recolhimento em estudo adotou desde cedo esta prática, demonstrando que repartir o pouco que se tinha com os pobres constituía um ato caridoso que haveria de ser recompensado e se integrava no programa de reforma a que estas mulheres estavam sujeitas. É sabido, contudo, que em algumas destas casas de reclusão feminina era corrente esmolar pobres à portaria, contando as religiosas com a permissão da superiora para darem os sobejos alimentares, normalmente pão e caldo, aos que aí aguardavam<sup>28</sup>.

Um ano após a abertura e a pretexto de impor a ordem no recolhimento de Santa Maria Madalena, D. Rodrigo de Moura Teles enviou-lhe um decreto onde interditava o acesso de pessoas exteriores à portaria, mesmo que fosse com o pretexto de se alimentarem<sup>29</sup>. Só esta recomendação é suficiente para se entender que desde o começo foi prática das recolhidas descenderem à portaria e, com autorização da regente, distribuir parte da sua refeição com os mais necessitados. Subentende-se também que os pobres estariam à espera de serem alimentados, juntando-se à porta, como acontecia nos conventos.

Posteriormente, em 1743 uma recolhida foi apanhada por duas companheiras na portaria a dar de comer a sua mãe, mulher pobre, viúva e doente. Por condenarem o ato e talvez para ajustarem contas com ela, espancaram-na violentamente, dando origem a uma devassa mandada instaurar pelo arcebispo

<sup>28</sup> Maria Benta do Céu destaca na sua obra a entrega diária de comida na portaria do convento de Nossa Senhora da Conceição de Braga por algumas religiosas. Leia-se Céu, Maria Benta do, *Jardim do Ceo plantado no convento de Nossa Senhora da Conceição da cidade de Braga*, Lisboa, Na Oficina de Manoel Coelho Amado, 1766. Em Vila Viçosa, vários conventos serviam refeições diárias aos pobres que se amontoavam à sua porta esperando que a alimentação lhes fosse servida. Consulte-se Espanca, Joaquim José da Rocha, *Memórias de Vila Viçosa*, n.º 22, Vila Viçosa, Câmara Municipal de Vila Viçosa, 1984, p. 70. No mosteiro de Tibães também se agraciavam os pobres com esmolos. Leia-se Oliveira, Aurélio de, *A abadia de Tibães 1630/1680-1813*, 2.º volume, Porto, Faculdade de Letras, 1979, dis. de doutoramento policopiada. Veja-se também Pazzis di Corrales, Magdalena; García Hernán, David, "Aproximación al modo de vida conventual de los Franciscanos Descalzos. La provincia de San Juan Bautista en el siglo XVIII a través de los libros de patentes", in *Cuadernos de Historia Moderna*, n.º 16, 1995, p. 432.

<sup>29</sup> MDDS, *Livro dos antigos estatutos*, Pasta n.º 36, não paginado.



D. José de Bragança (1741-1756). Através do depoimento de várias mulheres ficou-se a saber ser um hábito que outras internadas também tinham, dando na portaria restos da sua comida aos pobres que aí esperavam para se alimentarem<sup>30</sup>.

Mas não eram apenas os pobres comuns que recorriam à portaria para receberem comida. Havia também pelo menos o caso de um sacerdote que todos os dias recebia pão de uma recolhida, em meados do século XVIII.

Embora pouco documentada, por não exigir despesas e por conseguinte não figurar nos livros correspondentes, nem constituir uma obrigação estatutária, apesar de a caridade ser uma virtude que todas deviam praticar, este procedimento chama a atenção para outra faceta da instituição: a salvação da alma das pecadoras passava também por repartirem o pouco que tinham fazendo caridade com o que lhes era dado para comer, ato voluntário, mas que precisava de autorização superior para ser realizado. Era por estas razões que a prática era tolerada.

---

<sup>30</sup> ADB, Fundo monástico-conventual, *Diligencias mandadas fazer pelo decreto do Arcebispo D. José de Bragança*, F556B, fls. 6-8.