

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

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

Introdução

Maria Marta Lobo de Araújo*

Alexandra Esteves**

Alimentar o corpo constitui uma prática de todos os povos de todos os tempos, desde logo por ser imprescindível para a conservação da vida e da saúde. Porém, pelas mais variadas razões, a alimentação de muitas pessoas tem sido sujeita a todo o tipo de restrições e de condicionalismos.

As crenças religiosas, como sucede com o catolicismo, por exemplo, têm interferido na alimentação dos seus seguidores, através, nomeadamente, dos preceitos do jejum e da abstinência. Por outro lado, a opção pode recair, de forma deliberada, na eliminação pura e simples de determinados produtos no regime alimentar, ou até na suspensão de algumas refeições, com o objetivo de, por exemplo, penitenciar o corpo e mais facilmente alcançar a salvação da alma.

As práticas alimentares adequadas aos tempos litúrgicos deviam conciliar-se com a necessidade de sustentar o corpo, facto que nas instituições estudadas neste livro originou formatos muito semelhantes. Porém, e de acordo com a natureza de cada instituição, as diferenças emergem, chamando a atenção para as especificidades de cada uma.

O texto de Ricardo Silva analisa a alimentação no convento dos Remédios de Braga, no século XVIII. Dá a conhecer as refeições que eram servidas nesta instituição feminina franciscana, os produtos usados na sua confeção e o pro-

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

** Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Católica Portuguesa. Lab2PT, Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho.

cesso seguido na sua aquisição, tendo em consideração os períodos de jejum e abstinência e as fugas à Regra. Há ainda referência às doses de peixe e de carne e aos condimentos utilizados na preparação dos alimentos, bem como à variedade de doces consumidos. Apesar de o investimento feito pelo cenóbio neste domínio ser elevado, o autor conclui por uma certa rotina alimentar e pela continuidade entre os séculos XVII e XVIII.

Já o texto de Anabela Ramos é dedicado ao mosteiro de Tibães, nos séculos XVII e XVIII. Instituição masculina, o mosteiro beneditino contava com mais de 40 monges e um elevado número de criados que também era preciso sustentar. A autora dá particular relevo às práticas alimentares diárias e alude à atenção dispensada pelos monges às plantas medicinais e aos seus diversos usos. Na sua análise, destaca o lugar da carne e do peixe na preparação das refeições, bem como a importância atribuída às especiarias, designadamente, ao açafrão e à mostarda, aos rábanos e ao perrexil, às alcaparras e à cidra.

Manuela Machado trata da alimentação no recolhimento de Santo António do Campo da Vinha, de Braga, administrado pela Santa Casa da cidade desde o início do século XVII. Esta instituição feminina acolhia, em regime de isolamento, um pequeno número de mulheres que a Misericórdia alimentava, fazendo uso do legado do seu fundador. Sujeitas a horários rígidos, onde se incluía o tempo das refeições, e com os dias pautados por regras e tarefas diversas, as recolhidas eram incentivadas a seguir um regime alimentar que não visasse o prazer do corpo, devendo, por conseguinte, comer com moderação e respeitar as diretrizes da Igreja.

O trabalho de Maria Marta Lobo de Araújo estuda a alimentação do recolhimento de Santa Maria Madalena de Braga no século XVIII, realçando o pão de todos os dias e as comidas das festas. Sujeita a grande rotina, a alimentação desta instituição era pouco variada, mas integrava consideráveis quantidades de carne e peixe. Nos dias de festa, tornava-se mais rica e variada. Destaca-se ainda a distribuição de comida aos pobres na portaria, feita pelas próprias recolhidas. Esta prática, que se encontra pouco estudada, chama a atenção para a caridade exercida junto dos pobres, o que constitui uma vertente a analisar.

A partir da biografia escrita por João Franco, Eliane Cristina Deckmann Fleck dá-nos a conhecer a vida de Thomázia Maria de Araújo, mulher do século XVIII, temente a Deus, que passou uma parte considerável da sua existência nos recolhimentos da cidade de Lisboa. Nos últimos quarenta anos da sua vida, votada totalmente a Deus, absteve-se de comer carne e jejuava três vezes por semana, alimentando-se apenas de pão e água, para conseguir a salvação da alma. Pre-

tendia, afinal, alcançar a santidade através da autoflagelação, do sofrimento e da mortificação do corpo.

O papel dos alimentos na cura dos internados no Hospital da Misericórdia de Penafiel, nos séculos XVIII e XIX, é estudado por Paula Sofia Costa Fernandes. A autora analisa a função terapêutica da alimentação, num período em que a medicina, apesar dos avanços entretanto conseguidos, ainda estava muito longe da eficácia alcançada nos nossos dias. O hospital de Penafiel, apesar da escassez dos seus recursos, cuidava da alimentação dos seus doentes, privilegiando, na confeção das refeições, a utilização de produtos que ajudassem na sua cura. A autora trata ainda do processo de aquisição de certos produtos, relacionando-os com o meio em que o hospital estava inserido e a capacidade financeira da instituição para os obter.

Passando para o universo prisional, Alexandra Esteves apresenta um estudo sobre a alimentação nas cadeias dos concelhos do Alto Minho, na centúria de oitocentos. A autora analisa o quotidiano alimentar dos reclusos, salientando as privações a que estavam sujeitos, apesar da intervenção do Estado, que se verificou com a monarquia constitucional. Para resolver ou atenuar as dificuldades com que as cadeias se debatiam para garantirem o sustento dos presos, em particular dos mais pobres, era fundamental a caridade privada e, sobretudo, a ajuda prestada pelas Misericórdias locais. Mesmo assim, a fome marcava presença nas cadeias oitocentistas, sobretudo em períodos de crise agrícola, quando os produtos escasseavam, os preços aumentavam e as esmolas diminuía. Deste modo, pelo menos nas cadeias do Alto Minho, as refeições eram, geralmente, insuficientes e de fraca qualidade.

Por último, Maria de Fátima Reis apresenta um trabalho sobre os albergues noturnos da cidade de Lisboa no século XIX, numa altura em que, a par das instituições que tradicionalmente assistiam os mais desfavorecidos, surgem outras soluções para dar resposta a novos problemas sociais. É precisamente nesta linha que se inscrevem os albergues noturnos, destinados a homens, mulheres e crianças, a quem era dada roupa e fornecido alimento, além de um teto, ainda que temporário, para se resguardarem dos rigores da noite. O seu funcionamento dependia da filantropia dos homens da época, entre os quais se encontravam os *brasileiros*.

A finalizar, importa deixar registada uma palavra de agradecimento ao Lab2PT, por ter possibilitado a publicação deste livro.

Os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga (século XVIII)

Ricardo Silva*

Ao longo do século XVIII, os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga, no Norte de Portugal, não sofreram grandes alterações. Seguiam uma dieta baseada na carne, no peixe, nos legumes e nas leguminosas e, em determinadas ocasiões, sobretudo nos momentos festivos, nos doces.

Através da análise dos registos das despesas efetuadas neste cenóbio, podemos constatar que as referências à compra da carne surgem todas as semanas ao longo do ano, à exceção dos períodos da Quaresma e do Advento, momentos em que o jejum deveria ser observado. Nesses períodos do calendário litúrgico, apenas há registo da compra de peixe, pelo que concluímos que as prescrições impostas pela Igreja eram seguidas pelas religiosas.

A carne era consumida quatro vezes por semana e encontramos, maioritariamente, o registo de carne de vaca, a mais procurada e a mais cara¹. O registo da compra de carneiro e de leitão também surge, no entanto é muito raro e está associado a dias festivos, como o domingo de Ramos, no primeiro caso, e a festa de S. Francisco, no segundo. Nos restantes dias presumimos que era o peixe que fazia parte das suas refeições. A partir de 1725 surge a indicação

* Lab2pt-Braga-Portugal.

¹ Braga, Isabel Mendes Drumond, *Portugal à mesa. Alimentação, etiqueta e sociabilidade (1800-1850)*. Lisboa, Hugin, 2000, p. 30.

de que este era consumido às quartas, sextas e sábados². O peixe estava igualmente presente na mesa do cenóbio nos dias destinados à veneração de algum santo, como por exemplo, no dia de Nossa Senhora da Graça, altura em que, regra geral, consumiam sável, ou pela festa de S. João Batista, momento em que se consumia pescada. Este facto explicar-se-á pela necessidade de jejuar nesse momento festivo, exigido pela devoção ao santo em apreço. O bacalhau também fazia parte da sua dieta e as referências à sua compra e consumo surgem, sobretudo, nos períodos da Quaresma e do Advento, épocas de jejum por excelência³. Pensamos que tal realidade se explica por ser uma altura do ano em que este alimento é consumido com maior frequência, pelo que se deveria adquirir antecipadamente e em quantidades suficientes, uma vez que a secagem e a salga a que era sujeito garantia as condições de conservação necessárias, mas também porque o seu baixo preço tornava o produto mais acessível⁴. As sardinhas são igualmente referidas, no entanto, costumam surgir acompanhadas da indicação relativa a quem se destinam, sendo, normalmente, para aqueles que prestam serviços braçais à comunidade. Contudo, e porque por vezes o seu registo não indica a quem se destinam, presumimos que eram para consumo das religiosas.

Apesar da alternância do consumo destes alimentos e da preferência pelo peixe em determinadas épocas do ano em que o jejum se impunha, podemos concluir que na maior parte do ano este preceito imposto pela *Regra* não era respeitado, pois as religiosas deste cenóbio apenas deveriam consumir carne três vezes por semana⁵ mas, na realidade, faziam-se quatro vezes.

O peixe consumido era salgado, como o caso do bacalhau, embora também haja registos que dão conta do consumo de peixe fresco. Não obstante, sabemos da existência de uma salgadeira neste cenóbio, o que nos leva a pensar que as religiosas poderiam salgar elas próprias algum peixe, permitindo-lhes ter acesso a esse alimento quando necessitassem, não estando portanto tão dependentes

² Arquivo Distrital de Braga (doravante ADB), Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisoro*, F-308, fl. 78.

³ Fernandes, Maria Eugénia Matos, *O mosteiro de Santa Clara do Porto em meados do século XVIII (1730-80)*, Porto, Arquivo Histórico / Câmara Municipal do Porto, 1992, p. 181.

⁴ Braga, Isabel Mendes Drumond, *Portugal à mesa...*, p. 34.

⁵ Silva, Ricardo, "Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII", in *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Lobo, Maria Marta; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra, Braga, CITCEM, 2011, pp. 76-77.

das redes de abastecimento. De facto, o acesso ao peixe fresco era difícil tendo em conta a situação geográfica da cidade, bem como as dificuldades de transporte existentes e a respetiva morosidade das deslocações.

Uma vez que a nossa fonte é de natureza contabilística, onde se registaram os produtos adquiridos, as quantidades exigidas e o respectivo preço, ficamos sem saber de que forma as refeições eram preparadas e qual o acompanhamento que era servido às religiosas com a carne e o peixe. Contudo, conhecemos registos de dão conta da compra de determinados produtos, permitindo-nos fazer uma aproximação a essa realidade.

O apontamento que dá conta do pagamento do trabalho relativo ao arranjo do peixe, permite-nos saber que este era frito. Por outro lado, a compra de hortaliça, como as couves e o repolho, de cebolas e de feijões era registada com assiduidade, pelo que presumimos que estes produtos eram igualmente servidos nas mesas do cenóbio, sendo alguns deles cultivados na horta do convento, como era o caso das couves. Os feijões, que em diversos momentos suplantavam a carência de cereais⁶, eram acompanhados, por vezes, com castanhas, tal como se verificou em março de 1701⁷ e em 1703 aparece pela primeira vez à referência à compra de grão de bico. De facto, os legumes tinham um lugar importante na alimentação em Portugal no século XVIII, sobretudo na dieta alimentar dos mais pobres⁸, embora este produto se tenha tornado um elemento de distinção desde o século XVI⁹. Comparativamente com o que se conhece para o século XVII, a variedade de legumes conhecida é aparentemente menor, embora a referência à palavra hortaliça possa esconder uma gama variada de legumes que, deste modo, não é possível identificar.

O tempero destes alimentos preocupou igualmente as religiosas, pelo que sabemos que compravam vários ingredientes para o efeito, como o açafraão, o cravo e a pimenta. Embora não saibamos exatamente de que modo eram utilizados, por vezes surgem referências à compra de especiarias para os feijões,

⁶ Maia, Fernanda Paula Sousa, "O regime alimentar do mosteiro do Bustelo entre os séculos XVII e XIX", in *Polígrafia*, 2, 1993, p. 189.

⁷ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-292, fl. 4v.º.

⁸ Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos de viajantes estrangeiros*, Coimbra, Livraria Minerva, 1992, p. 53.

⁹ Buesco, Isabel, "À mesa do rei: cultura alimentar e consumo no século XVI", in *A mesa dos reis de Portugal*, Buesco, Isabel, Felismino, David, Lisboa, Círculo de Leitores, 2011, p. 308.

pelo que as mesmas deveriam ser usadas na sua confeção, tal como ocorreu em abril de 1702¹⁰. A salsa e os coentros eram igualmente adicionados aos pratos confeccionados, embora surjam com pouca frequência. Para completar o conjunto de recursos que permitiam apurar o paladar da comida, surgem com abundância os registos da compra de sal e de azeite em grandes quantidades e, em menor escala, de vinagre. O uso das especiarias e do vinagre não se justificava apenas pela necessidade de apurar o paladar dos alimentos, mas também por razões dietética¹¹.

Como podemos constatar, as religiosas não se cingiram meramente ao ato de alimentar o corpo com vista à sobrevivência. Elas procuraram fazer da alimentação um momento de satisfação dos seus gostos, não se furtando ao aprimorar dos sabores dos alimentos que consumiam. Esta prática contrariava, no entanto, os preceitos que a Igreja determinava, segundo os quais as religiosas deveriam renunciar aos alimentos e ao prazer que eles proporcionavam, como forma de ascese espiritual e de união mística com o Criador. De sublinhar, por isso, que no que respeita a este ato fisiológico, são conhecidas situações díspares no cenóbio. Algumas religiosas faziam da alimentação um meio de ascese, nomeadamente através da alteração do sabor os alimentos através, por exemplo, da adição de água, tornando-os menos apetecíveis. Procuravam, deste modo, tornar a comida menos agradável, negando os prazeres que a ingestão de alimentos pudesse proporcionar e, em casos mais extremos, negavam mesmo o consumo de qualquer alimento, seguindo um jejum rigoroso. Outras, porém, procuravam fazer deste ato um momento de satisfação e deleite, através dos condimentos que era adicionados no momento da sua confeção e, sobretudo, através do consumo de doces.

Quanto às bebidas que consumiam, apenas conhecemos o registo da compra de vinho, embora em ocasiões muito pontuais, já que na maior parte dos casos este produto era destinado à oferta a pessoas que de alguma forma estabeleciam relações com o convento, nomeadamente através da prestação de alguns serviços.

Alimento abundante no interior dos claustros parece ter sido os doces, umas

¹⁰ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-292A, fl. 8.

¹¹ Flandrin, Jean-Louis, "Condimentação, cozinhas e dietética nos séculos XIV, XV e XVI", in Flandrin, Jean-Louis e Montari, Massimo, *História da alimentação*, Vol. 2, Lisboa, Terramar, p. 100.

vezes confeccionados pelas religiosas, outras vezes adquiridos no exterior. Estes destinavam-se ao consumo das habitantes do cenóbio, mas também eram usados para oferecer a determinadas pessoas que tinham certas relações com a comunidade, como o padre, o confessor ou o médico e, noutras situações, a determinadas instituições da cidade.

De referir que este alimento estava presente, sobretudo, nos momentos de festa, sendo os períodos da Quaresma e do Advento aqueles que justificavam uma maior confeção de doces, embora não faltassem recomendações dos arcebispos a proibir tais práticas nesses períodos, uma vez que eram momentos em que as religiosas deveriam estar mais vocacionadas para a devoção e deveriam cumprir o jejum de uma forma mais rigorosa¹². Segundo as determinações dos preladados, as religiosas estariam proibidas de fabricar estes alimentos desde o dia de todos os santos até ao dia de Reis.

E possível identificar alguns doces em particular, devido à natureza do registo que foi feito. No entanto, na maior parte dos casos esse trabalho é impossível de se fazer, pois apenas possuímos indicação da compra dos ingredientes, ignorando, por isso, o fim a que foram destinados e o modo como foram preparados.

Por exemplo, em março de 1701 foi registada a despesa relativa aos doces que se fizeram na semana santa. Em dezembro de 1710 é dada a conhecer a compra de açúcar para os doces do Natal e em outubro de 1770 ficamos a saber que se adquiriu açúcar para os doces de S. Francisco. No entanto, a natureza do registo não permite identificar o tipo de doces que foram confeccionados nem os ingredientes usados¹³. Noutras situações, são indicados os ingredientes e as respetivas quantidades, pelo que ficamos sem saber a forma como os mesmos eram utilizados. A manteiga, o arroz, o leite e o açúcar são alguns desses ingredientes referidos. Os três últimos sugerem que as religiosas preparavam o arroz doce na clausura para depois ser consumido. Presumimos que assim se observava porque na despesa de outubro de 1703 surge um apontamento que dá conta da compra de arroz e de leite para o mesmo¹⁴. Outros ingredientes

¹² Fernandes, Maria Eugénia Matos, *O mosteiro de Santa Clara do Porto...*, p. 181.

¹³ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-292, fl. 4v.º.

¹⁴ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-293, fl. 38.

eram usados na confeção de outros produtos, como a amêndoa, a canela, os ovos e a chila.

Os doces consumidos na clausura nem sempre eram preparados pelas religiosas. Por vezes surge o registo que dá a conhecer a compra do produto já confeccionado, como acontece com os maçapães, a perada, a marmelada e a pessegada. Noutros momentos, estes doces parecem ter sido confeccionados no convento, pois em fevereiro de 1770 as religiosas compraram açúcar para o cidrão¹⁵, em agosto de 1775 compraram pêssegos para fazer doce¹⁶ e em agosto de 1785 adquiriram marmelos¹⁷. Associadas a estas despesas surge a compra de almíscar, água de flor e de âmbar, naturalmente com a função de aromatizar estes alimentos¹⁸.

Uma novidade na alimentação das religiosas do século XVIII diz respeito ao consumo do chocolate. Pela primeira vez surge esta referência e presumimos que o mesmo era bebido, como era usual na época noutros meios sociais, como por exemplo na corte.

Alimentos como os doces e determinados tipos de carne e de peixe, como já foi salientado, apenas surgem em épocas festivas, pelo que deduzimos que estes períodos do calendário litúrgico mereciam uma atenção diferente em relação ao regime alimentar. Esta excepcionalidade explica-se não só pelo facto de as comunidades religiosas não poderem fazer destes momentos de prazer uma regra e uma prática comum, tendo em conta as prescrições da Igreja e o próprio fim a que estas comunidades contemplativas se dedicavam, mas também porque estas datas merecem ser sublinhadas de um modo diferente com vista a solenizar estas devoções, constituindo-se como um elemento do cerimonial desenvolvido nessas ocasiões¹⁹. Outras referências surgem nestes momentos, como a compra de pastéis para as religiosas, facto que não se observa em mais nenhum momento do ano.

¹⁵ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-346, fl. 17.

¹⁶ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-351, fl. 42v.º.

¹⁷ ADB, Fundo do Convento de Nossa Senhora dos Remédios, *Livro das constas da provisora*, F-359, fl. 24.

¹⁸ Braga, Isabel Drumond, *A arte nova e curiosa para conserveiros, confeitores e copeiros*, Sintra, Colares Editora, 2004, p. 16.

¹⁹ Amorim, Roby, *Da mão à boca. Para uma história da alimentação em Portugal*, Lisboa, Edições Salamandra, 1987, pp. 190-191.

Comparando os hábitos alimentares destas religiosas no século XVIII com a centúria anterior, concluímos que existe uma continuidade quase linear dos consumos, na medida em que o tipo de produtos e a regularidade com que são consumidos apresentam padrões muito idênticos. De salientar que o quotidiano destas comunidades obedecia a regras bem definidas e era sujeito a um controlo apertado e rigoroso, pelo que não será de estranhar esta continuidade dos comportamentos. Por outro lado, a própria necessidade de frugalidade alimentar e de contenção dos gastos pode explicar este comportamento.

Mosteiro de Tibães: alimentos medicinais à mesa monástica (Séc. XVII e XVIII)

Anabela Ramos*

Fundado na segunda metade do Séc. XI, próximo de Braga, o Mosteiro de São Martinho de Tibães, monumento nacional integrado na Direcção Regional de Cultura do Norte, é um dos melhores e mais representativos espaços monásticos barrocos do nosso país. Está envolto de uma cerca de 40 hectares, onde se avistam os campos de cultivo, as matas e os jardins. Espaço onde outrora se garantia a subsistência alimentar dos monges, especialmente de vegetais, fruta, vinho e os cereais para fazer o pão.

A par do programa museológico têm-se efectuado vários estudos históricos que têm permitido conhecer a vida quotidiana dos monges beneditinos portugueses. Uma das áreas de estudo tem sido o conhecimento dos hábitos alimentares, trabalho que já resultou na edição de algumas publicações¹. Actualmente

* Mosteiro de Tibães/DRCN.

¹ Ver os textos: Ramos, Anabela; Oliveira, Paulo; Gonçalves, Maria Deolinda, *A festa de São Bento: uma viagem pela gastronomia beneditina*, Braga, Mosteiro de São Martinho e Tibães, 2004; Ramos, Anabela; Mata, Aida, "A festa no silêncio do claustro: instrumento de devoção, instrumento de poder", in *Congresso Luso-brasileiro do barroco: actas*, Braga, Confraria do Bom Jesus, 2012; Ramos, Anabela, "A alimentação dos criados no Mosteiro de Tibães nos séculos XVII e XVIII", in *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012; Ramos, Anabela, Assunção, Augusto, *O Cidrão: na história, no campo e na mesa*, Braga, ATAHCA, 2014; A produção e consumo de fruta no Mosteiro de Tibães, séc. XVII e XVIII, in *III Encontro Rural Report*, Mosteiro de Tibães, 28/29 de Junho 2013; Ramos, Anabela; Claro, Sara, *Alimentar o corpo, saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, séc. XVII*, Porto, DRCN, Afrontamento, 2013. Ramos, Anabela, Os doces no tempo monástico de Tibães. *I Jornadas sobre Doçaria Conventual*, Mosteiro de Tibães,

a nossa atenção tem-se centrado em perceber o consumo de determinados alimentos e a importância que os conhecimentos médicos da época lhe atribuíam. Porque o consumo de peixe, obrigatório nos dias de jejum e abstinência, era considerado nocivo para a saúde dos monges, por ser frio e húmido, importa perceber que outros alimentos se lhe adicionavam para diminuir ou anular os seus componentes negativos. Vamos falar assim da importância alimentar das especiarias, em especial do açafraão e da mostarda, mas também dos rábanos, do perrexil, das alcaparras e da cidra.

No Mosteiro de Tibães, como em outro qualquer Mosteiro Beneditino a semana era pautada por dias de peixe e de carne, havendo jejuns frequentes especialmente no Advento e na Quaresma. Nos dias de carne comia-se vaca e toucinho ao jantar e carneiro à ceia. Nos dias de peixe este era acompanhado com uma sopa de legumes e uma salada. Nos dias de jejum fazia-se apenas uma refeição de peixe, a do almoço, sendo a da tarde, denominada colação ou consoada, constituída basicamente por peixe, fruta e metade do pão e vinho habituais. Em tempos de festa comiam-se as carnes mais apreciadas como leitão, anho, cabrito, aves e grande variedade de doces.

Importa agora percebermos como é que essa comida era confeccionada e temperada.

Observando as aquisições de géneros nos livros de gasto, principal fonte deste estudo, verificamos o uso diário de determinadas especiarias, ervas aromáticas, gorduras e ácidos, legumes e pickles, quer na confecção da comida quer no uso à mesa.

Que funções medicinais tinham estes alimentos?

Na teoria das quatro qualidades dos alimentos, o quente e o frio, o seco e o húmido, presente nos textos antigos de Hipócrates e Galeno e largamente seguida na época em estudo, tanto as especiarias como as ervas aromáticas, mas também os ácidos, as cebolas, alhos, alcaparras, rábanos e perrexil, eram quentes e secos². Nessa perspectiva, a sua utilização contribuía claramente para a correcção dos alimentos aproximando-os do equilíbrio, temperando-os. No peixe colmatava-se a sua frieza e humidade, na carne o excesso de humidade. Também as leguminosas como as lentilhas, os feijões e o grão, crassas, térreas,

2014. Disponível em: <https://cld.pt/dl/download/9c1b8fdb-d8e2-4a5b-8edf-958df8ebbec9/ana-bela%20ramos.pdf>.

² Rocha, Rui, *A viagem dos sabores*, Lisboa, Inapa, 1998, pp. 43-58.

melancólicas e flatulentas, se *hao-de temperar com adubos e cebolla, como correctivos do seu pravo succo e da sua muita flatulência*³.

Esta correcção alimentar permitia, antes de mais, facilitar a digestão e a absorção dos alimentos⁴ tornando-os mais saudáveis.

As especiarias

Adicionar a cada alimento uma quantidade generosa de uma qualquer especiaria permite necessariamente aumentar-lhe a sua qualidade aromática, modificando-lhe o sabor, torná-lo mais agradável e apetitoso, mas, acima de tudo alterar-lhe a sua própria natureza, capacidade que era considerada na época muito importante.

No que diz respeito às especiarias verificamos também que o seu uso constituía uma forma de distinção social que radicava as suas origens na Idade Média, onde também as vamos encontrar a ser usadas em grande proporção⁵. E se quisermos recuar ainda mais lembremo-nos que Apício mandava por pimenta em 80% das receitas do seu livro de cozinha⁶. Todos estes hábitos eram naturalmente apanágio das classes sociais mais elevadas, pois pelo preço a que eram compradas tornavam-se alimentos de grande luxo e requinte. Cozinhar de uma forma simples tornava-se, por isso, significado de uma vivência mais rústica.

Ao olharmos os receituários da época verificamos isso mesmo. O uso quotidiano de copiosas quantidades de especiarias (pimenta, cravo, noz-moscada, canela, açafrão, cominhos, erva-doce e coentro seco) e de molhos ácidos à base de vinagre, agraço, limas e limões. Podia-se juntar ainda açúcar, alcaparras, perretil e ervas aromáticas. Desta forma, o sabor original da carne, do peixe ou dos legumes rapidamente se transformava em outra comida qualquer, muito longe

³ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, 2.ª Ed., Lisboa Ocidental: officina de Miguel Rodrigues, 1731, p. 255.

⁴ Francisco da Fonseca Henriques anota esta característica em todas as especiarias e outros condimentos que refere no tratado de saúde, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde...*

⁵ Santos, Maria José Azevedo dos, *A alimentação em Portugal na Idade Média*, Coimbra, [s.n.], 1997, pp. 45-46; Birlouez, Eric, *À la Table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen âge*, Rennes, Editions Ouest-France, 2009, p. 98.

⁶ Rocha, Rui, *A viagem dos sabores...*, p. 49; Castro, Inês de Ornellas e, *O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano*, Lisboa, Colares editora, 1997, pp. 34-37.

já do sabor primeiro oferecido pela natureza. À mesa os comensais tinham ainda mais sal, pimenta, azeite, vinagre e muita mostarda, sobretudo se fosse peixe, para continuar esta saga da transformação e correção alimentar.

Temos, assim, uma cozinha onde as especiarias, o doce do açúcar e o sabor ácido do vinagre, do agraço ou dos limões, se misturam e se completam dando origem a sabores bem diferentes dos por nós hoje conhecidos e apreciados⁷.

Vejamos agora como tudo isto era assimilado no Mosteiro de Tibães. Registamos, em primeiro lugar a compra de pimenta, cravo, canela, cominhos, erva-doce, açafraão e mostarda.

1.1. Pimenta, cravo e canela

O registo de compra destas especiarias aparece-nos muito esporadicamente e em quantidades muito pequenas. Mas apesar desta ausência nos livros de gasto, outras fontes dão-nos informação da sua presença na alimentação quotidiana. Pesquisando no cartório da Congregação de São Bento localizámos um alvará de D. Sebastião, datado de 1573, onde faz a doação a cada um dos mosteiros da Ordem de certa quantidade de pimenta, cravo, canela, gengibre, malagueta e incenso. Nos anos trinta do século seguinte registamos nas actas capitulares da Congregação algumas decisões quanto à repartição trienal da pimenta pelos mosteiros. Não sabemos exactamente que quantidade era atribuída a Tibães, embora percebamos, pelo capítulo de 1635, que ela deve ter variado ao longo do século. Decide-se, então, que *a cada casa grande se desse meia arroba e pera cada casa pequena oito arrateis e que a mais se vendesse pera se pagarem huns setenta mil reis que o colégio de Lisboa ficou devendo*⁸. Tibães ficaria naquele ano com meia arroba de pimenta para três anos, desconhecendo-se as quantidades das restantes especiarias. Da mesma forma, nos registos dos gastos da Congregação, em 1644 e em 1683, anota-se o pagamento do *carreto da especiaria* de Lisboa para Tibães. Quando termina este privilégio real? Não sabemos, embora percebamos que, a partir de 1696 e pelo século XVIII adiante, aumentam as aquisições de canela, cravo e pimenta comprando-se, em 1699, 4

⁷ Sabor agridoce que Bruno Laurioux dá como habitual na alta cozinha europeia, depois dos finais do séc. XIV (Flandrin, Jean Louis, Montanari, Massimo, *História da alimentação*, Lisboa, Terramar, 2001, Vol. II, pp. 73-74).

⁸ ADB, Monástico-Conventual, Congregação de São Bento, Lv. 314, fl. 8v.º.

arráteis de pimenta, o que nunca tinha acontecido em todo o século anterior, com excepção dos gastos para o Capítulo Geral. De facto, todas as despesas para esta efeméride que durava 15 dias, e que acontecia quase sempre em Maio, são registadas no livro de gastos da Congregação onde podemos observar a compra habitual de açafão, cravo, canela e pimenta, estando esta em proporções muito superiores às restantes especiarias. A título de exemplo fixemos o ano de 1638 em que se adquirem 4 arráteis de pimenta, um de canela, um de açafão e apenas $\frac{1}{4}$ de arrátel de cravo⁹. Já no virar do século, em 1701, assistimos à compra de $\frac{1}{2}$ arroba de pimenta e 1 arrátel de cravo, canela e açafão.

Concluimos pois da superioridade da pimenta em relação às restantes especiarias. Estava aliás presente no refeitório ao lado do sal o que revela por si só o seu uso diário e preferência no gosto. Gosto que, volvidos três séculos, ainda se mantém! O cravo e a canela, embora com uso frequente e habitual, encontram-se em menor quantidade, usando-se tanto em pratos salgados como em doces. Esta última, por exemplo, era muito utilizada no remate final dos pratos salgados¹⁰.

Todas elas eram quentes e secas e auxiliavam a digestão. No caso da pimenta, particularmente a preta, entre outras funções, ajudava os partos e, aplicada com mel, era boa para as esquinências. O cravo era apropriado para o cérebro, coração, estômago e útero. A canela é considerada, por Fonseca Henriques, o melhor dos condimentos. Elogia em especial uma água destilada feita a partir da canela pisada, aguardente, açúcar e água rosada, com grande virtude para os estômagos frios e fracos¹¹.

1.2. Açafão

Quanto ao açafão é, de todos os condimentos, o mais caro e de certeza o que dava mais colorido aos pratos servidos no refeitório. Tornou-se inclusive muito cobiçado por transmitir uma forte cor amarela e um **gosto único e pene-**

⁹ ADB, Congregação de São Bento, Lv. 358, pp. 17-22v.º.

¹⁰ Assim é utilizada por Domingos Rodrigues no seu livro de cozinha. Do mesmo modo e para a Idade Média, Maria José Azevedo Santos, a refere como maioritariamente presente no ornamento final dos pratos (Santos, Maria José Azevedo, *Alimentação em Portugal na Idade Média*, Coimbra, s.n., 1997, p. 47).

¹¹ Henriques, Francisco da Fonseca, *Ânchora medicinal...*, pp. 371-374.

trante. Pode ser produzido a partir do estame da flor do *crocus sativus* L. sendo que cada flor tem apenas três estames que, depois de colhidos manualmente, são secos, tornado-se, deste modo, a especiaria mais cara do mundo.

Pelo estudo dos receituários portugueses dos séculos XVI e XVII, e também no Mosteiro de Tibães, apercebemo-nos do uso muito frequente deste condimento, existindo mesmo uma receita de *açafração pisado*¹² constituída por uma mistura de açafração com coentros secos. Da mesma forma o localizamos no Portugal e na França medievais. Tibães comprava-o normalmente a Castela¹³ e, mais raramente, a França¹⁴ a uma média de 2 arráteis por ano, havendo anos em que esse valor aumentava substancialmente. São exemplo os anos de 1668 (6 arráteis), 1670 (5 arráteis), 1671 (6 ¼ arráteis) e 1696 (13 arráteis).

Como já referimos os valores de compra são extremamente elevados e com preços muito inconstantes que variavam inclusive no mesmo ano. Assim, em Janeiro de 1666 um arrátel custou 4500 reis para em Setembro custar 3000 reis. Da mesma forma, em Setembro de 1698 um arrátel custou a “módica” quantia de 2000 reis, para em Dezembro custar 6000 reis. Sobre estes preços e para termos uma ideia mais clara lembremo-nos apenas que o cozinheiro ganhava por ano cerca de 7000 reis, o forneiro 5000 reis e o porqueiro 4000 reis¹⁵. Para além deste facto concluímos que o açafração vindo de França tinha um preço mais elevado do que o vindo de Castela e anotámos, em 1704, a compra de um arrátel de *assafrão em palha* por 5400 reis. Ora esta palha só podiam ser as folhinhas secas da planta referida, o que nos confirma o uso da planta *crocus sativus* L. e não de um rizoma usado em Goa e Costa do Malabar, chamado açafração-da-Índia ou curcuma, e que os portugueses popularizaram com os descobrimentos¹⁶.

¹² Referimo-nos a: Claro, Sara, “Arte de cozinha ou método de fazer guizados: um receituário do século XVII na Livraria do Mosteiro de Tibães”, in Ramos, Anabela; Claro, Sara, *Alimentar o corpo, saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães*, Porto, Afrontamento, DRCN, 2013; Rodrigues, Domingos, *Arte de cozinha dividida em três partes*, Lisboa, Colares, 1995 (a 1.ª edição desta obra data de 1680).

¹³ Castela era então o grande produtor de açafração, sendo aqui que a casa real também se fornecia (Pereira, Ana Marques, *Mesa real: dinastia de Bragança*, Lisboa, Inapa, 2007, p. 27).

¹⁴ ADB, Mosteiro de Tibães, Lv. 572, estado de 1692.

¹⁵ Dados de 1665 e 1666.

¹⁶ Pintão, Ana Maria; Silva, Inês Filipa da, *A verdade sobre o açafração*, Caparica, Instituto Superior de Saúde Egas Moniz, 2008. Consultável em: http://www2.iict.pt/archive/doc/A_Pintao_wrkshp_plts_medic.pdf

Era considerado quente e seco e tinha uma função médica muito importante pois apresentava-se como cardíaco, digestivo, diurético, excelente para as doenças pulmonares, anti-veneno e dava cor ao rosto¹⁷. Era a única especiaria adicionada na comida dos doentes. Por exemplo, numa receita de almôndegas anota-se que se juntem as diferentes especiarias mas que se forem para doentes *bastará açafão*; numa receita de coelho sugere-se que se tempere com cravo e pimenta *mas se for para doente basta açafão no caldo*; da mesma forma se manda por açafão em vários caldos para doentes como o *caldo muito esforçado* e o *caldo de miolo de pão*¹⁸.

1.3. Mostarda

Mas além do açafão a especiaria mais consumida em Tibães era a mostarda. Era produzida na região e o Mosteiro comprava cerca de 75 quilos por ano. Fazia parte inclusive dos foros recebidos pelo Mosteiro. Por ser tão consumida merece-nos por si só uma análise mais detalhada sobre o seu consumo na época.

Conhecida e utilizada desde os tempos bíblicos as sementes desta variedade de brássica tornou-se um condimento muito consumido desde a Idade Média, sendo particularmente popular em França no séc. XVI e XVII, com destaque para a célebre mostarda de Dijon¹⁹. Era feita a partir do esmagamento das sementes adicionando-se vinagre e azeite, de modo a formar uma pasta, mas também outros condimentos como nozes, pão, alho e coentros. Nos receituários da época é particularmente recomendada para acompanhar ruivo, raia, pescada²⁰, sardinha e vaca. Localizámos ainda duas receitas de molhos que levavam mostarda – *mostarda para peixe e nogada* – e uma re-

¹⁷ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde...*, p. 377.

¹⁸ Todas estas receitas constam do receituário “Arte de cozinha ou método de fazer guizados...”, que faz parte da obra: Ramos, Anabela; Claro, Sara, *Alimentar o corpo, saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães...*, pp. 171, 173, 180, 193.

¹⁹ Sobre este condimento e o seu uso na Europa e Portugal veja-se Pereira, Ana Marques, *Mesa real: dinastia de Bragança...*, pp. 31-32; Arnoult, Salvador Dias, *A arte de comer em Portugal na Idade Média*. Lisboa: Colares, 2000, pp. 24-25.

²⁰ Francisco da Fonseca Henriques considera a mostarda particularmente interessante para acompanhar a pescada, que se torna assim um dos *peixes que menos ofendem* (Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde...*, p. 198).

ceita de mostarda, que devia descrever a forma mais simples de preparar este condimento²¹.

Segundo o entendimento da época a mostarda era quente e seca. Ajudava a digestão, excitava o apetite e era corretiva dos alimentos frios e húmidos, de que são exemplo os peixes. Tinha ainda virtudes para as doenças do peito, para a tosse e asma; ajudava à distribuição do alimento e à circulação do sangue; conservava, por fim, os sentidos e a memória²². Constituía, por isso, um alimento de sucesso ou, utilizando os conceitos actuais, um alimento funcional que devia ser consumido com muita frequência.

No caso concreto de Tibães, sabemos, pela existência do moinho de mostarda na cozinha e pela aquisição em grão deste condimento, que era aqui confeccionada conforme as necessidades diárias do refeitório. Não encontramos aqui as mostardeiras tão presentes à mesa real²³, mas sabemos, com alguma certeza, que era servida num prato pequeno denominado salseira, que fazia parte do serviço de mesa²⁴.

Deste hábito quotidiano do consumo de Mostarda nos fala Carl Israel Ruders, um sueco que por aqui passou nos finais do século XVIII que, ao descrever uma refeição portuguesa, diz o seguinte: *O primeiro prato é uma sopa forte e cheia de pão, feita de carne de vaca, toucinho e linguiça, esta última quase sempre com muito alho. Depois serve-se a carne com que se fez a sopa que, de ordinário, é excelente e se come com mostarda e legumes*²⁵.

1.3. Os pickles

A par das especiarias encontramos o uso à mesa de rábanos, alcaparras e perrexil. Todos são quentes e secos e ajudam à digestão dos restantes alimentos. Mas vejamos cada um em particular.

²¹ Estas receitas estão registadas no receituário "Arte de cozinha ou método de fazer guizados...", pp. 183, 232. A receita de mostarda estava registada na primeira folha do receituário, entretanto desaparecida. Tivemos acesso a esta informação através do índice, p. 238.

²² Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal...*, pp. 377-379.

²³ Pereira, Ana Marques, *Mesa real: dinastia de Bragança...*, pp. 31-32.

²⁴ Conf. Ramos, Anabela, Claro, Sara, *Alimentar o corpo, saciar a alma...*, p. 21.

²⁵ Texto citado por Veloso, Carlos, *A Alimentação em Portugal no séc. XVIII: nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva, 1992, p. 116.

1.3.1. Rábanos

Os rábanos (*raphanus sativus L.*), são um legume da família dos nabos, de cor branca e sabor picante. Fonseca Henriques, um médico do século XVIII, anota que é mais próprio para desfastio que para alimento mas que *misturado com o comer faz com que se distribua mais facilmente*²⁶. Não temos grandes informações sobre o seu consumo. Apenas as Constituições Monásticas nos referem que, nos dias de peixe, se juntasse *ervas da horta como rabãos, alfaces e outras semelhantes*²⁷. Percebemos ainda que era habitualmente produzido na Cerca monástica, pois localizamos por todo o séc. XVII e XVIII a compra da semente para semear e, uma ou outra vez, a compra da planta pronta a consumir. Tudo isto nos leva a concluir do seu consumo habitual, não só na Ordem de São Bento mas também noutros Mosteiros, como o de Santa Cruz de Coimbra, e na sociedade em geral. É que para além da atenção médica que Fonseca Henriques lhe dedica, no século XVIII, outras figuras importantes da história portuguesa como Fernão Lopes (1378-1459?), Gil Vicente (1465-1536?) e Garcia de Resende (1470-1536) também a ele se referem nos seus escritos²⁸ considerando-o um alimento quotidiano.

Como se comiam? Eis outra questão importante. Se recuarmos no tempo, até á cozinha romana, encontramos os rábanos a serem comidos com molhos fortes feitos à base de pimenta, cominhos e vinagre que naturalmente lhes disfarçavam o sabor acre²⁹ e os tornavam ainda mais quentes. No Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra, no séc. XVI, comiam-se salpicados com sal³⁰ e num receituário do

²⁶ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal...*, p. 290.

²⁷ *Constituições Monásticas da Ordem de São Bento*, p. 302 (ADB, *Manuscritos*, 159).

²⁸ O primeiro menciona-o, ao lado do pão e do vinho, como um dos alimentos que compunham as frugais refeições do Santo Condestável; o segundo apresenta-o como um dos únicos alimentos possíveis para a ceia do pobre escudeiro da farsa *Quem tem farelos*, um pedaço de pão e um rabão engelhado. Finalmente, Garcia de Resende, oferece-nos um poema, onde ironiza o consumo exagerado de carne por parte de alguma nobreza, sugerindo uma frugal ementa à base de rabão, queijo e salada (Lima-Reis, José Pedro de, *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Porto, Campo das Letras, 2008, pp. 78-79, 113).

²⁹ Castro, Inês de Ornellas e, *O livro de cozinha de Apício: um breviário do gosto imperial romano*, pp. 106-107.

³⁰ Recomenda-se num regulamento para o noviciado deste Mosteiro: *Tomem o sal com a faca, e não com os dedos, e quando o tomarem pera rabãos não o lançem sobre o guardanapo, senão sobre hua folha de rabão*. Tavares, Paulino Mota, *Mesa, doces e amores no séc. XVII português*, Lisboa, colares, 1999, p. 70.

século XVII entram na composição de uma salada, tal como referem as Constituições Monásticas, já citadas. Lucas Rigaud, um cozinheiro régio do século XVIII, adianta que se sirva cru no princípio da refeição³¹ e Garcia de Resende, acabado de citar, associa-o ao queijo, associação esta que um dicionário do século XVIII³² também faz ao citar os provérbios seguintes: *para rabão e queijo não há mister trombeta; rabão e queijo mantém a corte em peso*. Ora, um provérbio traduz em poucas palavras uma tradição antiga, que aqui está patenteada em pelo menos 300 anos!

Se misturarmos no prato estes dois alimentos, rábano e queijo, depois de algum tempo percebemos que o rabão decompõe o queijo absorvendo-o. Serviria o rabão para dissolver a gordura ou, como sugeria a prescrição médica acima, distribuir bem os alimentos? Se assim fosse tornava-se um aliado numa alimentação naturalmente rica em gordura.

1.3.2. Alcaparras

As alcaparras (*Capparis spinosa* L.), botões da flor de um arbusto originário da região mediterrânica, eram também bastante apreciadas. Segundo os cânones médicos da época, e se comidas com moderação, fortaleciam o estômago, estimulavam o apetite e auxiliavam a digestão³³. Raphael Bluteau³⁴ adianta ainda que se aplicavam particularmente nas doenças do baço. Hoje sabemos que são ainda diuréticas, antiespasmódicas, tónicas, aperitivas e vermífugas. No Mosteiro de Tibães registamos um consumo esporádico nas refeições quotidianas mas em grande quantidade nas refeições do capítulo geral. Registamos, ainda, em 1657, a compra de 10 arráteis de alcaparrões!

Observando o seu consumo fora das portas monásticas verificamos que faziam também parte da mesa real³⁵ comendo-se em quantidades copiosas.

Sobre a sua utilização na culinária Raphael Bluteau refere que se conservavam em sal ou em vinagre e se utilizavam para condimentar a comida³⁶. De

³¹ Rigaud, Lucas, *O cozinheiro Moderno ou nova arte de cozinhar...*, 4.^a Ed., Lisboa, Typ. Lacerdina, 1807, Vol. II, p. 400.

³² Bluteau, Raphael, *Vocabulário português e latino*, Coimbra, Colégio das Artes, 1712-1728.

³³ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora Medicinal...*, p. 316.

³⁴ Bluteau, Raphael, *Vocabulário português e latino...*, Vol. I, p. 297.

³⁵ Pereira, Ana Marques, *Mesa real: dinastia de Bragança...*, p. 32.

³⁶ Bluteau, Raphael, *Vocabulário português e latino...*, Vol. I, p. 222.

facto, Domingos Rodrigues coloca-as entre os ingredientes de várias receitas como a lampreia de escabeche, as perdizes à portuguesa e outras. Localizámos ainda uma receita que sugere que se poderão comer com azeite e vinagre, sendo previamente cozidas ou simplesmente postas de molho³⁷.

1.3.3. Perrexil

O perrexil ou funcho-marítimo (*Crithmum marítimum* L.) é uma erva que cresce nas dunas, junto ao mar. *Lançada em calda de vinagre com cravos e outros adubos serve para tirar o fastio*³⁸. Por seu lado Fonseca Henriques, pela mesma época, adianta-nos ser adstringente e diurético e que se usa *por condimento como a salsa*³⁹.

Ao nível europeu, particularmente na Inglaterra, França e países do Sul, nos séculos XVI e XVII, percebemos que esta planta aromática, com sabor salgado e levemente picante, era já apreciada em conserva e em saladas. Em Portugal⁴⁰, fazia parte da ementa utilizada a bordo pelos navegadores, valendo-lhes como anti-escorbútico e vermífugo, por ser rico em vitamina C, carotenóides e flavonóides. Olhando, mais uma vez, a *Arte de cozinha* de Domingos Rodrigues, no século XVII, verificámos também o seu uso como condimento ao lado das alcaparras. Colocavam-se ainda pratinhos pequenos de alcaparras e perrexil como *princípio* na primeira coberta de um banquete, servido a um embaixador⁴¹. Um receituário do século XVII inclui também uma receita de preparação deste pickle, recomendando que se escaldasse com água, vinagre e sal guardando-se de seguida com os mesmos ingredientes, numa conserva forte que servia para *se ter hum ano e mais*⁴². Este uso culinário é mais tarde confirmado por Lucas Rigaud⁴³ que se lhe refere dizendo: *as alcaparras e o perrexil deitados de conserva, servem para guarnecer saladas*

³⁷ Veja-se esta receita no receituário já citado: *Limpas muito bem se deitarão de molho hum dia antes e, depois espremidas, se comerão com azeite e vinagre. Podem-se fazer dando hũa fervura depois de lavadas.* (Claro, Sara, "Arte de cozinha ou método de fazer guizados...", p. 191).

³⁸ Bluteau, Raphael, *Vocabulário português e latino...*, Vol. VI, pp. 444-445.

³⁹ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal...*, p. 287.

⁴⁰ Vilela, Ana Maria, *Etnobotânica de São Jorge: valores, recursos e sustentabilidade*, Angra do Heroísmo, Universidade dos Açores, 2007. Dissertação de mestrado em Educação Ambiental, p. 51.

⁴¹ Rodrigues, Domingos, *Arte de cozinha...*, p. 173.

⁴² Claro, Sara, "Arte de cozinha ou método de fazer guizados...", p. 191.

⁴³ Rigaud, Lucas, *Cozinha Moderna...*, Vol. II, p. 402.

cozidas, saladas de enxovas, de atum marinado, de ovas de peixe e para vários molhos e guarnições.

Percebemos por estas descrições ser um condimento conhecido e consumido por todo o país nos séculos XVII e XVIII. Em Tibães, não o vemos a ser consumido diariamente no refeitório, sendo apenas registado nas compras para capítulo geral nos anos de 1698, 1701 e 1704. Em 1698 veio um saco desta erva do Mosteiro de Cabanas e em 1701 veio a mesma quantidade de Caminha. Neste mesmo ano compraram-se ainda 3 almudes de perrexil por 2800 reis. No capítulo seguinte, de 1704, adquiriu-se um barril desta erva. Podia pois comprar-se fresco, para que o cozinheiro *in loco* lhe desse forma e sabor, ou já pronto a ser consumido. Estes registos, sem outra qualquer informação, revelam-nos um consumo ocasional e em dias especiais.

Constituía, assim, com toda a certeza, uma iguaria com que se apaladavam e guarneciam os pratos. Um hábito alimentar que se perdeu, na região continental de Portugal, mantendo-se ainda vivo em algumas ilhas dos Açores.

1.4. A cidra

A Cidra (*citrus médica* L.), uma árvore e fruto quase desconhecida na actualidade, pertencente à grande família dos citrinos, apresenta-se como um fruto ácido mas muito aromático que, ao longo dos séculos, foi considerado um medicamento para o tratamento de várias doenças.

Em Portugal a presença desta árvore é bastante antiga. Oliveira Marques já a refere na Idade Média⁴⁴ e Duarte Nunes de Leão anota no seu livro *descrição do reino de Portugal*, publicado em 1610, a existência de *muita copia de laranjas, cidras e limões, de toda a sorte, em Portugal*⁴⁵. Uma presença que vamos confirmar regionalmente em Coimbra⁴⁶, particularmente nos Mosteiros de Celas e Santa Ana, onde se atesta o fabrico do doce de cidra, e em Braga onde, em 1654, se refere a existência no Mosteiro de Tibães⁴⁷ de *larangeiras, limoeiros e sidreiras*, assim como a plantação da mesma árvore em vários anos do século XVIII. Neste

⁴⁴ Marques, A. H. de Oliveira, *A sociedade medieval portuguesa*, Lisboa, Livraria Sá da Costa, 1974, p. 14.

⁴⁵ Leão, Duarte Nunes, *Descrição do reino de Portugal*, Lisboa, Jorge Rodriguez, 1610, p. 61v.º.

⁴⁶ Sousa, Dina de, *Doçaria Conventual de Coimbra*, Lisboa, Colares, 2011, p. 81.

⁴⁷ ADB, Mosteiro de Tibães, Tombo, n.º 6, 1654, fls. 32-34v.º.

Mosteiro são também comuns as compras de doce de cidra, de *cidra relada*, de cidra com amêndoa ou de cidra com chila. Igualmente no Mosteiro dos Remédios, na mesma cidade, se fazia doce de cidra. Assistimos inclusive ao ritual, em vários momentos da história deste Mosteiro, da compra dos vários ingredientes necessários para o seu fabrico e acondicionamento.

Vejamos dois exemplos:

Despendi em meia arroba de asucar a presso de sinquoenta reis para fazer meia arroba de sidra para as obrigações da casa, oitocentos reis; e de sidras oitenta reis; em ambar, sesenta reis; em hum cartilho de aguoa de flor, oitenta reis; em nove panelas, noventa reis; e em quatro varas e meia de fita de seda para ellas, a vinte reis a vara, noventa reis; o que tudo soma mil e duzentos reis⁴⁸.

Despendi em oito arrates de sidra que se fez com amêndoa em taceiras para o letrado da casa, que se fez de custo seiscentos e oitenta reis⁴⁹.

Podemos pois concluir que o seu consumo era feito em doce, a cidrada, em casquinhas cristalizadas ou, todo o fruto, partido em bocados, envolto e conservado em açúcar. Da sua polpa fazia-se o doce, que podia levar casca ralada, ser enriquecido com amêndoa ou chila e depois aromatizado com âmbar e água-de-flor de laranjeira⁵⁰. O acondicionamento era feito em panelas vidradas, cobertas com um pano de linho e atado com fitas de seda. Nas restantes confecções havia lugar a uma cozedura, repetida várias vezes, até atingir uma determinada camada de açúcar à volta do fruto, ou da casca, que permitisse a sua conservação no tempo.

Nos receituários da época, particularmente no *livro de cozinha da Infanta D. Maria*⁵¹, do século XVI, e na *Arte de cozinha ou método de fazer guizados*, que incluímos na obra *Alimentar o corpo e saciar a alma*, já citada, localizamos, ainda, as receitas de *diacidrão* e *casquinhas*, no primeiro, e *casquinhas de limão e cidra*, *cidrada*, *diacidrão*, *conserva do azedo da cidra*, *diacidrão com casca e dia-*

⁴⁸ ADB, Mosteiro dos Remédios, Lv. 272, p. 31v.º, Dez. de 1676.

⁴⁹ ADB, Mosteiro dos Remédios, Lv. 278, p. 31v.º, Mar. 1683.

⁵⁰ Em Abril de 1753 registou-se o pagamento de uma arroba e 2 arrâteis de açúcar para cidra entrando 14 vintens de carvão e três vinténs de cheiro e trabalho, num total de 6210 reis (ADB, MSMT, Lv. 669).

⁵¹ *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1986 (Prólogo, leitura, notas aos textos, glossário e Índices de Giacinto Manuppella).

cidrão em casquilhas, no segundo. Como curiosidade notamos que na receita de *casquinhas* se aconselha a que se usem *cidras verdes e as cascas hão-de ser sem nenhum miolo e tão delgadas que quebrem*; ao invés na receita de *diacidrão* as cidras devem ser *bem feitas, que não sejam queimadas da geadá nem verdoengas*. Servia, ainda, de base para vários medicamentos em forma de xarope, sendo neste caso, o sumo cozinhado com açúcar⁵². Francisco da Fonseca Henriques, em 1721, considerava a cidra ou cidrada como o *príncipe dos doces*⁵³ atribuindo-lhe diversas aplicações médicas, e propondo a utilização da totalidade do fruto: a casca, a polpa e as pevides. Considerava este fruto muito útil para as doenças do coração, febres, útero, estômago e anti-veneno.

No Mosteiro de Tibães era consumido com regularidade em forma de com-pota, a cidrada, e cristalizado, o cidrão.

Em conclusão podemos afirmar que todos estes alimentos estavam presentes na mesa monástica sendo utilizados como preventivos e curativos das mais diversas doenças mas, acima de tudo, tinham a capacidade, por serem quentes e secos, de transformarem os alimentos mais nocivos para a saúde, de que é exemplo o peixe, em alimentos equilibrados e saudáveis.

⁵² Vejam-se as receitas de *geleia de cidra e conserva do azedo* da cidra contantes da obra *Arte nova e curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros*, Sintra, Colares editora, 2004. Estudo e actualização do texto de 1788 por Isabel M. R. Mendes Drumond Braga.

⁵³ Henriques, Francisco da Fonseca, *Ânchora medicinal...*, pp. 342-343.

Alimentar o corpo e saciar o espírito no Recolhimento de Santo António no século XVIII

Manuela Machado*

O recolhimento de Santo António conheceu o seu início na década de setenta de século XVI, sob a iniciativa de Domingos Peres, abade da igreja paroquial de S. João de Balança, do concelho de Terras de Bouro. Localizado no Campo da Vinha, na cidade de Braga (Portugal), destinava-se a acolher seis mulheres honradas e devotas, a quem chamavam “beatas”¹. Deviam ser cristãs-velhas, ter entre 25 e 40 anos², podendo ser viúvas, preferindo-se sempre as da cidade de Braga ou do seu termo. Todavia, não podiam ter filhos a seu cargo, pois na

* Universidade do Minho, Braga, Portugal.

¹ Os recolhimentos, espaços de clausura temporária, granjearam grande desenvolvimento a partir do Concílio de Trento (1645-1563), consolidando-se nos séculos XVII e XVIII. Consulte-se, entre outros, Araújo, Marta Lobo, “Os recolhimentos femininos de Braga na Época Moderna”, in *Asistencia y caridad como estrategias de intervención social: iglesia, estado y comunidad (s. XV-XX)*, A. Laurinda, Ed., Bilbao, Universidad del País Vasco, 2007, pp. 293-314; A. Meza, “Conventos e recolhimentos em Portugal e na América portuguesa: um estudo comparativo sobre as instituições de reclusão feminina (séculos XVII e XVIII)”, in A. Cova; N. Ramos; T. Joaquim (Org.), *Desafios da Comparação: Família, Mulheres e Género em Portugal e no Brasil*, Oeiras, Celta Editora, 2004, p. 68.

² Nos recolhimentos destinados a acolher raparigas órfãs, cujo objetivo final era o casamento das mesmas, verifica-se que as idades de admissão são relativamente mais baixas. O recolhimento das Órfãs da Misericórdia de Coimbra acolhia órfãs pobres (de pai ou de mãe), com idades compreendidas entre os 14 e os 20 anos. Podiam permanecer na instituição durante um período máximo de quatro anos. Veja-se Lopes, Maria Antónia, “Repressão de comportamentos femininos numa comunidade de mulheres – uma luta perdida no Recolhimento da Misericórdia de Coimbra (1702-1743)”, in *Revista Portuguesa de História*, Tomo XXXVII, 2005, p. 194.

opinião do instituidor, estes constituíam razão de inquietação e perturbação do “recolhimento que é bem que haja nas ditas mulheres”³.

O seu fundador dirigiu o recolhimento até 1608, data da sua morte, altura em que, por sua vontade, passou para a administração da Santa Casa da Misericórdia de Braga⁴.

Tutelado e administrado superiormente pelo provedor e mesários da Santa Casa da Misericórdia de Braga, a quem cabia deliberar sobre matérias de maior gravidade, bem como acerca da admissão das internas, o quotidiano do recolhimento era governado por um grupo de oficiais, diretamente subordinadas ao irmão da Mesa responsável pelo beatério⁵.

Neste estudo, analisaremos a dupla função que a alimentação assumia na vida destas mulheres recolhidas, por um lado pedagógica, por outro lado punitiva, ao longo do século XVIII, tendo como base o estipulado nos Estatutos de 1746/47.

As recolhidas de Santo António eram exortadas a uma alimentação que procurasse apenas o sustento do corpo e não o seu deleitamento, devendo abster-se de qualquer tipo de gula, considerada pela Igreja pecado capital. Era preferível alcançar os bons frutos que resultavam da abstinência do que perdê-los por tão “bestial y breve deleye”⁶. Também se considerava que corpos mais fracos alcançariam mais facilmente as graças divinas. Apesar de os estatutos nada referirem sobre os horários e os tipos de alimentos ingeridos⁷, o consu-

³ Arquivo Distrital de Braga (doravante ADB)), Fundo da Misericórdia de Braga, *Livro do traslado dos propios papeis destas Casas, e mais propriedades tocantes à administração de Domingos Peres*, 1594, n.º 472, documento n.º 1, fl. 2.

⁴ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Livro do traslado dos propios papeis destas Casas, e mais propriedades tocantes à administração de Domingos Peres*, 1594, n.º 472, fl. 1.

⁵ Igual procedimento verificava-se no recolhimento de Nossa Senhora da Esperança, do Porto, administrador pela Misericórdia da cidade. Confirme-se Gandelman, Luciana Mendes, *Mulheres para um Império: órfãs e caridade nos recolhimentos femininos da Santa Casa da Misericórdia (Salvador, Rio de Janeiro e Porto – século XVIII)*, São Paulo, Universidade Estadual de Campinas, 2005, pp. 171-172. Tese de doutoramento policopiada.

⁶ Sobre os melhores métodos para “enganar” o pecado da gula, veja-se a obra seiscentista de Granada, L. Granada, *Guia de pecadores: en la qual se trata copiosamente de las grandes riquezas, y hermosura dela Virtud: y dela camino que se ha de lleuar para alcançarla*, Lisboa, Antonio Aluarez, 1594, pp. 293-299.

⁷ No recolhimento de órfãs de Nossa Senhora da Esperança, o pequeno-almoço era composto por uma fatia de pão, o jantar por uma tigela de caldo de hortaliça, um pouco de carne de vaca ou porco e pão. À ceia, carne de vaca, carneiro ou guisado e o arroz apenas se consumiria

mo de carne encontrava-se rigorosamente regulamentado. Estavam proibidas de a consumir às segundas e quartas-feiras, exceto se uma destas datas fosse dia santo e nas semanas em que os dias de jejum fossem às terças ou quintas-feiras⁸. Também podemos aferir que a carne de galinha fazia parte da ementa das recolhidas, uma vez que os foros pagos à instituição incluíam estas aves. Dado que o estabelecimento estava provido de um quintal, supomos que neste se produziam algumas culturas, como legumes e frutas⁹. Sabemos também que o recolhimento estava provido de forno e chaminé, onde se cozeria o pão e se fariam as refeições.

No recolhimento de Santa Maria Madalena, em Braga, a carne ocupava um lugar de relevo na ementa das internas, com destaque para a carne de vaca. Nesta instituição também se verificava a presença abundante de legumes (hortaliça e feijão) e arroz. No que concernia ao peixe, predominava o consumo do bacalhau¹⁰. Também não podiam comer carne durante o Advento, devendo jejuar todas as sextas-feiras do ano, salvo naquelas que se situassem entre a Páscoa da Ressurreição e a Páscoa do Espírito Santo e no dia de Natal¹¹.

Apesar de ser prática obrigatória, os estatutos de 1746-47 exortavam as

nos domingos e dias santos. Ferreira, J. A., *Recolhimento de órfãs de Nossa Senhora da Esperança (fundado na cidade do Porto no século XVIII)*, Porto, Câmara Municipal do Porto, s.d, pp. 154-155. No colégio de S. Manços, em Évora, as refeições eram constituídas por carne ou peixe, acompanhada de legumes, um pouco de pão, fruta e queijo. À semelhança do anterior, o arroz apenas marcava presença nas principais festividades. Confira-se Liberato, Marco, "Trento, a Mulher e Controlo Social: o Recolhimento de S. Manços", in Abreu, Laurinda (Ed.), *Igreja, Caridade e Assistência na Península Ibérica (sécs. XVI-XVIII)*, Lisboa, Edições Colibri e CIDEHUS-EU, 2004, pp. 287-288.

⁸ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Estatuto de Santo António das Biatas do Campo da Vinha, 1746-1747*, n.º 718, não paginado.

⁹ Acerca dos hábitos de alimentação no Portugal de Setecentos leia-se Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII*, Lisboa, Minerva/Histórica, 1992, pp. 119-121.

¹⁰ A propósito dos hábitos alimentares do recolhimento de Santa Maria Madalena no século XVIII, leia-se Gonçalves, Armanda da Silva, *Alimentação da Idade Moderna: o Recolhimento de Santa Maria Madalena e de São Gonçalo (século XVIII)*, trabalho realizado na UC de Investigação Histórica, no âmbito do Mestrado em Ensino de História e Geografia no 3.º Ciclo e no Secundário, 2013, p. 7. Policopiado.

¹¹ No recolhimento de Santa Maria Madalena, Armanda da Silva Gonçalves constatou que os meses de março e dezembro registaram valores mais reduzidos que os restantes no que dizia respeito ao consumo da carne, o que facilmente se compreende, por corresponderem, respetivamente, ao período da Quaresma e do Advento, festas litúrgicas em que a prática da abstinência era obrigatória. Confira-se Gonçalves, Armanda da Silva, *Alimentação da Idade Moderna: o Recolhimento de Santa Maria Madalena...*, pp. 8 e 9.

recolhidas de Santo António a jejuarem também aos sábados, em devoção e benefício de Nossa Senhora, que não deixaria de lhes valer com o seu patrocínio quando mais precisassem. Os jejuns revestiam-se de grande importância nestas instituições, contribuindo para a salvação da alma e para o afastamento dos prazeres do mundo, associados a uma farta alimentação. Ao negarem o alimento que regalava o corpo, aproximavam-se de Deus, pois a fé constituía o maior alimento. A alimentação constituía, efetivamente, um veículo de aperfeiçoamento espiritual e de sacrifício divino, assumindo-se como um louvor ao sofrimento de Cristo pelo amor à humanidade.

Como já referimos, as refeições deviam ser feitas em comunidade, no refeitório, durante a qual seria lida uma lição espiritual ou os estatutos da instituição, o que pressupunha que estas fossem feitas em silêncio¹². Nas instituições conventuais também era costume a leitura de livros espirituais, bem como da Regra que seguiam¹³. A par do alimento do corpo, era dado alimento à alma, fazendo destes momentos não só ocasiões de educação religiosa e moral, mas também de ocupação das mentes com matérias espirituais¹⁴. À semelhança do que se verificava nos mosteiros cistercienses, também nos recolhimentos femininos não se deviam fazer refeições diferentes, cabendo a uma interna cozinhar para todas, na sua semana¹⁵, durante a qual podiam contar com a ajuda da única criada permitida no estabelecimento. Apenas as doentes estavam dispensadas da sua presença no refeitório. Nestas situações, a visada devia ser tratada com

¹² No recolhimento de S. Tiago de Viana da Foz do Lima, os estatutos eram lidos todas as quartas-feiras, num dos quartos de hora da lição espiritual. Confira-se Magalhães, António, «“Pouco importa ter sangue nobre e ser de procedimento vil”: mulheres em conflito no Recolhimento de S. Tiago (século XVIII)», in *Estudos Regionais*, II Série, n.º 6, 2012, p. 137.

¹³ No mosteiro de Santa Clara do Porto, por exemplo, a leitura da Regra era feita todas as sextas-feiras. Confira-se Fernandes, Maria Eugénia Matos, *O mosteiro de Santa Clara do Porto em meados do século XVIII (1730-80)*, Porto, Arquivo Histórico; Câmara Municipal do Porto, 1992, p. 180.

¹⁴ Leia-se a propósito, Silva, Ricardo, “Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII”, in Araújo, Marta; Lázaro, António; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (Coord.), *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, Braga, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, 2012, p. 74.

¹⁵ Também nas ordens monásticas regulares se liam partes da Bíblia ou fragmentos da vida de santos durante as refeições. Sobre estas práticas de leitura e os modos de fazer as refeições nos mosteiros cistercienses confira-se Mota, Salvador Magalhães, “À mesa com os Monges Bernardos: contributos para o estudo dos regimes alimentares nas ordens monásticas regulares”, in Araújo, Marta; Lázaro, António; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (Coord.), *O Tempo dos Alimentos...*, pp. 43-44.

grande amor, limpeza e caridade. Para muitas destas mulheres, as companheiras do recolhimento seriam a sua família, fazendo o papel de mãe e irmã. Para o seu restabelecimento, era essencial o carinho e a visita constante de todas as companheiras, a quem deviam consolar.

A realização de refeições individualmente gerava preocupação pelo facto de permitir às mulheres que o faziam saborear e regalar-se com alimentos considerados supérfluos ao sustento do corpo e à alimentação da alma.

Por outro lado, a obrigatoriedade de cozinhar para o coletivo compreendesse não só pelo gasto excessivo de lenha ou carvão, mas também pelo facto de quem tomasse as refeições em separado não poder beneficiar das leituras virtuosas que se faziam nestas ocasiões.

Os momentos de refeição eram ainda ocasiões propícias ao castigo e à aplicação de penas às faltosas. De facto, era no espaço do refeitório e na hora da refeição que as infratoras eram humilhadas, colocando-se no meio dele, de joelhos, durante o tempo que durasse a refeição. Tratava-se de um ato pedagógico, presenciado por todas e que procurava inibir comportamentos desrespeitosos das normas. Outras vezes, eram privadas da porção normal de alimentos, sustentando-se apenas com pão e água. Em casos mais graves, eram mesmo despojadas da refeição total, sendo a sua “ração” distribuída pelos mais pobres¹⁶. Constatamos a importante função assumida por estas instituições e sobretudo pelas Misericórdias na prática caritativa de fornecer alimentos aos mais necessitados, como postulava a quarta obra de misericórdia corporal *dar de comer a quem tem fome*, sobretudo numa época em que grande parte da população se encontrava no limiar da pobreza.

Voltando à função punitiva assumida pela alimentação nas instituições de clausura, a refeição constituía de facto uma ocasião em que toda a comunidade se encontrava reunida, assumindo-se como um momento oportuno à instrução pedagógica, servindo ao mesmo tempo de exemplo às restantes mulheres, procurando levá-las a uma maior reflexão sobre os seus comportamentos e atitudes.

Dentro de portas, os horários eram definidos de acordo com as necessidades quotidianas de culto. Além da oração, a vida em clausura pautava-se também pela realização de várias atividades de índole doméstica. O dia destas mulheres

¹⁶ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Estatuto de Santo António das Biatas do Campo da Vinha*, 1746-1747, n.º 718, não paginado.

estava criteriosamente organizado. Começava com uma oração mental de meia hora no dormitório, posto que, o mais tardar ao romper do dia, se reuniriam no coro, onde pediriam licença ao “Altíssimo” para iniciarem os exercícios espirituais. À noite, reuniam-se novamente no coro, onde dariam graças pelos “benefícios recebidos”, e dedicariam mais meia hora à oração mental¹⁷. Aliás, segundo ensinava a Escritura, à noite e de madrugada seriam os tempos mais convenientes para se fazer oração¹⁸. Com o Concílio de Trento, a prática da oração mental, acompanhada de silêncio e recolhimento, ganhou grande desenvolvimento, em detrimento da oração vocal, consolidando-se ao longo dos séculos XVII e XVIII¹⁹.

A partir das 14 horas dedicavam o tempo ao trabalho, exceto o de tecer, pois daí podia advir ruína para a casa. Caso fosse domingo ou dia santo, devotavam-se à oração. Aliás, grande parte do quotidiano destas mulheres era passado em oração. Rezavam no dormitório, na igreja e no coro. O dia dividia-se entre ofícios e trabalho, restando pouco tempo para se distraírem. Apesar de não termos indicação de todos os horários do dia, sabemos que no recolhimento de Santo António se praticava horário de inverno e de verão, tal como noutras instituições congéneres. Percebemos ainda que o tempo dedicado às orações orientava-se segundo as horas canónicas.

Todos os dias deviam fazer também um exame de consciência, depois de jantar e antes de se deitarem, durante um quarto de hora, de forma a analisarem e admitirem para si e para Deus os erros cometidos, manifestando intenção de não o voltarem a repetir²⁰. Através da meditação, as recolhidas consciencializavam-se das virtudes que deviam “plantar” no seu íntimo e dos vícios que teriam de abandonar. Como aconselhava Frei Pedro de Alcantara, depois da meditação, o devoto devia dar graças pelos benefícios recebidos, oferecendo a sua própria vida, juntamente com todas as suas “palabras, obras,

¹⁷ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Estatuto de Santo António das Biatas do Campo da Vinha*, 1746-1747, n.º 718, não paginado.

¹⁸ Alcantara, Fr. Pedro de, *Tratado de La Oracion, y Meditacion...*, não paginado.

¹⁹ Sobre a difusão da oração mental na Idade Moderna, consulte-se Marques, João Francisco, “A privatização da oração: vocal e mental”, in Azevedo, Carlos Moreira (Dir.), *História Religiosa de Portugal*, Vol. 2, Lisboa, Círculo de Leitores, 2000, pp. 603-605.

²⁰ Igual procedimento se verificava em alguns conventos. Silva, Ricardo, *Casar com Deus: vivências religiosas e espirituais femininas na Braga Moderna*, Braga, Instituto de Ciências Sociais da Universidade do Minho, 2009, pp. 350-351; 542-543, dis. de doutoramento policopiada.

pensamientos y trabajos”, para que tudo fosse em glória e honra do santo nome de Deus²¹.

Era importante proteger o coração de todo género de pensamentos ociosos e vazios, de todos os afetos e “amores peregrinos”, e de todas as tribulações e ações apaixonadas, pois impediam a devoção. Para uma maior aproximação a Deus, era importante guardar os sentidos, sobretudo o dos olhos, dos ouvidos e da língua²², mais suscetíveis de perturbar o recolhimento interior, daí ser tão importante o silêncio²³.

Todos os domingos e dias santos eram obrigadas a assistir à celebração da missa. Às segundas, quartas e sextas-feiras, tinham de o fazer na igreja da Misericórdia, tal como havia estipulado o instituidor. Nos restantes dias, podiam ouvi-la na capela do recolhimento.

A maior parte do dia era dedicada à oração, à meditação e à prática dos sacramentos religiosos. As horas de refeição eram também tempos de aprendizagem e de religião. Todos os dias, no refeitório, era lida a lição espiritual, assim como os estatutos, que seriam ouvidos ler uma vez por semana, como forma de manter sempre presente no espírito das recolhidas os preceitos e os deveres inerentes ao funcionamento interno. Aos domingos, no tempo que tinham mais livre, uma das internas lia para toda a comunidade um livro espiritual e no fim discutiriam os ensinamentos que haviam retirado da leitura. Esta passagem demonstra uma função importante destas casas: proporcionar às recolhidas reflexão e debate intelectual sobre as leituras feitas em comunidade. Estes momentos pressupõem também que senão todas, pelo menos várias mulheres dominavam a técnica da leitura.

As recolhidas de Santo António estavam ainda obrigadas à mortificação do corpo todas as sextas-feiras, a chamada “disciplina”, feita em comunidade, à noite, depois da oração. As mulheres eram também impelidas a outras “mortifica-

²¹ Alcantara, Fr. Pedro de, *Tratado de La Oracion, y Meditacion*, Lisboa, Antonio Alurz, Impressor del Rey, 1659, não paginado.

²² De acordo com Pedro Gómez de Albornoz (tratadista do século XIV), os pecados agrupavam-se em três grupos. Um deles dizia respeito aos pecados pelos sentidos do corpo (ouvidos, olhos, língua, mãos e pés), tornando-se um tema frequente nos tratados de confessores, sobretudo a partir do século XV. Confira-se Lopes, Bárbara Macagnan, “Os pecados em manuais de confessores ibéricos (séculos XIV-XVI)”, in *AEDOS – Revista do corpo discente do PPG em História da UFRGS*, Vol. 3, n.º 9, 2011, pp. 179-180.

²³ Alcantara, Fr. Pedro de, *Tratado de La Oracion...*, não paginado.

çoens corporaes e espirituaes”, sempre que assim o achassem e a conselho do seu confessor, tendo sempre em vista uma maior perfeição espiritual²⁴. Pretendia-se que a mortificação do corpo fosse acompanhada com oração, proporcionando não apenas o castigo físico, mas também o arrependimento interior. Todo o tipo de abstinências corporais eram, aliás, aconselhadas nos tratados religiosos: o jejum, o cilício e a disciplina, assim como outras coisas semelhantes, que despertavam e acrescentavam a devoção pessoal²⁵.

Os estatutos contemplavam ainda a realização dos exercícios de Santo Inácio “no tempo que lhes parecer mais acomodado”, que incluíam oração mental, lição espiritual, prática de sacramentos, silêncio e recolhimento, isolamento ou ainda o uso de silícios²⁶.

Estes estabelecimentos constituíam espaços de educação e fomento das qualidades morais que todas as mulheres da época deviam possuir. Por conseguinte, eram ensinadas e estimuladas a aprenderem e a executarem todas as tarefas inerentes à lida de uma casa e características de “uma mulher honesta, e uma boa mãe de família”²⁷. Sabemos que competia às mais novas peneirar, tirar a água do poço e varrer as divisões²⁸, o que se compreende pelo facto de possuírem mais vigor e força para executarem os trabalhos mais forçosos. Por outro lado, deviam ser estimuladas e ensinadas desde a juventude a realizarem todas as tarefas relacionadas com a manutenção de um lar.

²⁴ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Estatuto de Santo António das Biatas do Campo da Vinha*, 1746-1747, n.º 718, não paginado.

²⁵ Alcantara, Fr. Pedro de, *Tratado de La Oracion...*, não paginado.

²⁶ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Estatuto de Santo António das Biatas do Campo da Vinha*, 1746-1747, n.º 718, não paginado.

²⁷ Algranti, L. Mezan, “À sombra dos círios: o cotidiano das mulheres reclusas no Brasil Colonial”, in *O Rosto Feminino na Expansão Portuguesa – Congresso Internacional*, Actas II, Lisboa, Comissão para a Igualdade e para os Direitos das Mulheres, 1995, p. 471.

²⁸ ADB, Fundo da Misericórdia de Braga, *Livro das devações*, 1714-1800, n.º 707, fl. 82v.º.

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 alma¹.

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 mortal².

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 doméstica³. 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

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

² *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.

³ 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 estatutos⁴. 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 refeições⁵.

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 Micho⁶ 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.

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

⁵ 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.

⁶ 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 alma⁷. 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 limpeza⁸. 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 doméstica⁹. 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-

⁷ MDDS, *Livro dos antigos estatutos*, Pasta n.º 36, não paginado.

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

⁹ 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 rituais¹⁰.

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 feita¹¹. 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 ceiar.

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”.

¹⁰ 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.

¹¹ 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 utensílios¹². 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

¹² 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 abatidos¹³. 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 unto¹⁴.

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 dos 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.

¹³ Apenas num mês se regista a aquisição de carne de porco.

¹⁴ 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 cozinavam as recolhidas os ovos? Estes alimentos podiam ser consumidos de diversas formas e, como é sabido, são importantes devido às suas propriedades nutricionais¹⁵.

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 destaque¹⁶. 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 regularidade¹⁷, 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

¹⁵ 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.

¹⁶ 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.

¹⁷ 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 meses¹⁸.

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 escritã foi mais específica e descreveu 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 junho¹⁹, 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-

¹⁸ Só não se comprou peixe em março.

¹⁹ 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 hortaliça 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 néctar²⁰. 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 vulgar²¹. 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 acontecer²².

²⁰ 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.

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

²² 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 alimentar²³.

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 período²⁴. 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 abundância²⁵. Para essa altura, a instituição comprava

²³ 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.

²⁴ 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.

²⁵ 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 doenças²⁶. 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 instituição²⁷.

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.

²⁶ Henriques, Francisco da Fonseca, *Âncora medicinal para conservar a vida com saúde*, 2.^a Ed., Lisboa, Officina de Miguel Rodrigues, 1731, p. 318.

²⁷ 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 aguardavam²⁸.

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 alimentarem²⁹. Só esta recomendação é suficiente para se entender que desde o começo foi prática das recolhidas descerem 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

²⁸ 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 Officina 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 agradavam os pobres com esmolas. 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.

²⁹ 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 alimentarem³⁰.

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.

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

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*

Eliane Cristina Deckmann Fleck**

Considerações iniciais

A Península Ibérica conheceu, na primeira metade do século XVIII, o auge da expansão de publicações de obras religiosas, dentre as quais estavam os manuais de devoção destinados, especialmente, aos religiosos e aos leigos que buscavam o aperfeiçoamento moral, segundo a doutrina cristã-católica. Nesta categoria de obras religiosas, as biografias de indivíduos considerados santos ou beatos, principalmente de mulheres, vinham sendo, já desde o Seiscentos, constantemente escritas e reeditadas, constituindo-se em gênero de escrita bastante popular na Europa moderna, além de, como bem

* Comunicação apresentada no VII Congresso AISU, na Sessão B-7, *Entre portes, fenêtres et barreaux: regard sur l'alimentation dans les espaces urbains de réclusion (XVI-XIX siècles)*; Coords.: Alexandra Esteves e Maria Marta Lobo de Araújo. Agradeço, muito especialmente, ao Prof. Dr. Mauro Dillmann, da FURG, Rio Grande do Sul (Brasil), por ter me apresentado a obra *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos*, do dominicano João Franco (1757), e pelas valiosas contribuições para o desenvolvimento desta investigação.

** Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS), São Leopoldo, Brasil.

observado por Leila Algranti¹, possuírem “caráter pedagógico doutrinal”.

A historiografia portuguesa, com especial destaque para os trabalhos da pesquisadora Isabel Morujão, tem se dedicado ao estudo de inúmeras biografias devotas, “claramente enaltecidas da virtude, da exemplaridade moral e religiosa e mesmo da santidade das religiosas biografadas”². Por biografia devota, Morujão entende aquelas que se ocupam de “pessoas virtuosas a quem o vulgo reconhecia auréola de santidade, mas cujo culto não era oficialmente autorizado”³. Este tipo de biografia, segundo a doutora em Literatura portuguesa, se institucionalizou nos séculos XVII e XVIII, se constituindo no modelo de outras escritas e também num horizonte de espera para os leitores, sequiosos de aí encontrarem exemplos extremos do amor a Deus e marcos que de alguma forma dessem a perceber a santidade que a alma biografada foi chamada a viver ao longo da sua vida⁴.

Se, na França, essa literatura religiosa era publicada e consumida desde, pelo menos, o século XVI⁵, em Portugal e na Espanha também eram editadas obras de teor místico e espiritual, em sua maioria, escritas diretamente em português

¹ Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*, São Paulo, Hucitec, 2004, p. 62.

² Morujão, Isabel, “Poesia e santidade: alguns contributos para uma percepção do conceito de santidade, a partir de duas biografias devotas de religiosas do séc. XVIII”, *Via Spiritus*, n.º 3, 1996, p. 235.

³ Morujão, Isabel, “Poesia e santidade: alguns contributos para uma percepção do conceito de santidade, a partir de duas biografias devotas de religiosas do séc. XVIII”..., p. 235. Importante destacar que biografias com as de Dona Thomázia revelam “famas de santidade” e não, a “santidade legitimada” que possibilitava o direito ao culto cristão-católico; do mesmo modo, as biografias parecem não questionar os decretos do papa Urbano VIII, aquele promulgado em 1628, que, segundo o historiador José Pedro Paiva, “vedava a possibilidade de proceder à canonização ou beatificação de alguém antes de passarem 50 anos sobre a sua morte” (Disponível em http://www.snpcultura.org/novo_numero_lusitania_sacra_dedicado_santidade.html. Acessado em 28/11/2014). Ascender à santidade, portanto, desde o século XVII, na dinâmica católica, tornava-se prática controlada. Já a historiadora Célia Borges, apoiada em André Vauchez, nos informa que entre 1625 e 1634, o papa Urbano VIII controlava os pedidos de santificação através da exigência de que o “postulante à santidade (...) não tivesse sido objeto de culto”. Borges, Célia Maia, “Os eremitas no Brasil-Colônia: Frei Pedro Palácios e a projeção de um modelo de santidade”, *XXVII Simpósio Nacional de História*, Anpuh, Natal/RN, pp. 1-11, julho 2013, p. 2.

⁴ Morujão, Isabel, “Poesia e santidade: alguns contributos para uma percepção do conceito de santidade, a partir de duas biografias devotas de religiosas do séc. XVIII”..., p. 237.

⁵ Julia, Dominique, “Leituras e Contra-Reforma”, in Chartier, Roger; Cavallo, Guglielmo, *História da leitura no mundo ocidental*, São Paulo, Ática, 1999, pp. 79-116.

ou castelhano por religiosos de ordens religiosas ou traduzidas em diversos idiomas, como o latim, o alemão, o francês, o inglês e o italiano.

A religiosidade e a vivência cristã esperadas pela Igreja em relação aos fiéis previam a devoção a inúmeros santos, conduta que foi reafirmada com a Contrarreforma, que muito contribuiu para a difusão do espelho que representavam os santos para a vida dos cristãos. Isto parece explicar por que os autores deste gênero de obras religiosas passaram a empregar, de forma tão recorrente, os termos “santamente”, “santificada” e “santidade”, associados à imitação dos santos e à adoção de condutas e valores exemplares⁶.

Havia, pois, no século XVIII, à disposição dos fiéis, diversos modelos de santidade⁷ que a Igreja Católica fazia questão de divulgar. E existia, também, considerável interesse do público católico em conhecer, ler e ouvir sobre estes exemplos de santidade, dentre os quais se encontravam Santa Catarina de Siena (1347-1380) e Santa Teresa d’Ávila (1515-1582), duas famosas santas, largamente citadas em livros religiosos do século XVIII e analisadas pela historiografia⁸. Em razão disso, passaram a ser cada vez mais frequentes, no contexto Setecentista, os relatos de vida de mulheres⁹ – geralmente enclausuradas ou simplesmente

⁶ A obra *Imitação de Cristo*, de Tomás de Kempis (1380-1471), já expressara muito bem essa busca pela interioridade proposta pela *Devotio moderna* e a orientação quanto à necessidade de purificar a alma através das orações, numa clara alusão ao pensamento de Santo Agostinho, que previa o cultivo do espaço interior, resguardado para a busca por Deus. Teixeira, Faustino, “Apresentação”, in Kempis, Tomás de, *Imitação de Cristo – Com reflexões e orações de São Francisco de Sales*, 2.ª Ed., Petrópolis, RJ, Vozes, 2011, p. 14.

⁷ O culto público era o critério básico para o reconhecimento da santidade. «À medida que a “fé popular”, e em particular a “fé feminina”, se purificavam de tendências heterodoxas através de uma multiplicidade de ações reformadoras, mais a elaboração de modos de santidade se tornava eficaz». Portanto, no período moderno, os modelos de santidade femininas e as virtudes excepcionais foram se tornando uma questão eclesial importante e reconhecidamente legítima para combater a “heresia” do protestantismo. Kessel, Elisja Schulte van, “Virgens e mães entre o céu e a terra. As cristãs no início da Idade Moderna”, in Farge, Arlette; Davis, Natalie Zemon, *História das Mulheres no Ocidente*, Vol. 3 – Do Renascimento à Idade Moderna, Porto, São Paulo, Afrontamento, 1991, pp. 196-197.

⁸ Borges, Célia Maia, “As beatas e os inquisidores: representação do diabo para os agentes do Santo Ofício”, in Simões, Bárbara; Daibert Jr., Robert (Org.), *Escrituras de Deus e do Diabo: ensaios de religião, história e literatura*, Juiz de Fora, Ed. UFJF, 2012, p. 10.

⁹ O interesse social e “literário” a respeito da vida feminina atravessou séculos, tendo sido bastante comum a divulgação de biografias laudatórias de mulheres como era o caso da obra *Libro de las claras e virtuosas mujeres*, escrito por D. Álvaro de Lima e publicado em 1446, com catálogo de mulheres célebres, nobres, ilustres nas ciências, artes, militares e – destacamos – santas. Cubié, Juan Bautista, *Em defesa das mulheres das calúnias dos homens: com um catálogo das espanholas*

recolhidas – que conseguiam alcançar um tão elevado nível de contemplação, capaz de as tornarem exemplos de santificação¹⁰.

Em geral, a historiografia clássica considera que na Europa contrarreformista muitas mulheres devotavam suas vidas a Deus, consagrando-as ao amor do próximo e ao de Cristo¹¹. Essas mulheres, dotadas de sensibilidade devocional contemplativa, regravam suas vidas com orações, meditações, comunhões e confissões, podendo chegar ao grau máximo da comunicação pessoal com Deus, o chamado êxtase¹².

Muitas foram as obras sobre as vidas dessas mulheres consideradas santas publicadas pelo mercado livreiro português¹³, em sua maioria, escritas por seus confessores ou diretores espirituais¹⁴. Dentre as obras que versavam sobre estas mulheres, destacamos, ainda, a obra *Jardim do Ceo*, escrita por Madre Maria Benta do Ceo, analisada pela historiadora Lúcia Bellini¹⁵, e que trazia um conjunto de vinte trajetórias femininas modelares, freiras do Convento de Nossa Senhora

que mais se destacaram nas Ciências e nas Armas, Tradução de Dafne Melo, São Paulo, Ed. Unesp, [1768], 2012, p. 16.

¹⁰ A historiadora Célia Borges destacou que desde a Idade Média, na Península Ibérica, diversas mulheres se destacaram por seus dons proféticos e místicos, com ênfase na mediação entre o humano e o divino. Borges, Célia Maia, "As beatas e os inquisidores: representação do diabo para os agentes do Santo Ofício"... , p. 55.

¹¹ Farge, Arlette; Davis, Natalie Zemon, *História das Mulheres no Ocidente*, Vol. 3 – Do Renascimento à Idade Moderna, Porto, São Paulo, Edições Afrontamento, 1991, p. 15.

¹² Kessel, Elisja Schulte van, "Virgens e mães entre o céu e a terra. As cristãs no início da Idade Moderna"... , p. 193.

¹³ Para o caso brasileiro, recomenda-se ver os trabalhos de Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaio de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., e de Martins, William de Souza, "Um espelho possível de santidade na Bahia colonial: madre Vitória da Encarnação (1661-1715)", *Revista Brasileira de História*, Vol. 33, n.º 66, 2013, pp. 209-227, especialmente a respeito da obra do Arcebispo da Bahia, D. Sebastião Monteiro da Vide, *Historia da Vida e morte da madre Soror Victória da Encarnação (1661-1715)*.

¹⁴ Importante aqui destacar a diferenciação entre ambos. De acordo com o historiador Evergton Sales, "Diretor espiritual ou diretor de consciência é o padre que todo fiel tem o direito de escolher como guia de sua alma. Embora o diretor espiritual possa ser também confessor, é importante notar que se trata de duas funções distintas". Ver mais em Sales, Evergton Souza, "Catolicismo ilustrado e feitiçaria. Resultados e paradoxos na senda da libertação das consciências", *CEM Cultura, Espaço & Memória*, Vol. 3, 2012, pp. 45-62.

¹⁵ Bellini, Lúcia, «"Penas, e glórias, pezar, e prazer": espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime», in Bellini, Lúcia; Souza, Evergton Sales; Sampaio, Gabriela dos Reis (Orgs.), *Formas de crer. Ensaio de história religiosa do mundo luso-afro-brasileiro, séculos XIV-XXI*, Salvador, Ed. UFBA, 2006, pp. 82-83.

da Conceição de Braga, de 1629 a 1764. Também Isabel Morujão, interessada em relatos de morte na clausura, nos apresenta uma lista de inúmeras destas biografias de religiosas portuguesas¹⁶.

Considerando que muitas destas biografias de mulheres tidas como santas foram escritas nos claustros femininos e eram destinadas àquelas que neles viviam¹⁷, é preciso considerar o contexto de escrita e de divulgação, ou seja, de leitura, como faremos mais adiante neste artigo. Por ora, cabe destacar que a santidade de Dona Thomázia residia em sua “espiritualidade mística”, ou seja, na experiência vivenciada com o sagrado, expressada através de relatos escritos ou de confissões pessoais. As experiências místicas de Dona Thomázia,

¹⁶ A autora divide sua lista – entre as quais se encontra também *Vida portentosa* entre manuscritas e impressas. Citamos aqui algumas impressas: *Breve Relação da Vida e Morte Prodígiosa da Madre Soror Maria Joana*, Lisboa, Oficina de Manuel Coelho Amado, 1754; *Vida de Soror Inês de Jesus, religiosa conversa no Convento da Anunciada desta cidade de Lisboa Ocidental* [...], Lisboa, Nova Oficina de Maurício Vicente de Almeida, 1731; *Desposórios do espírito celebrado entre o divino amante e sua amada Esposa a Venerável Madre Soror Mariana do Rosário*, religiosa de véu branco no Convento do Salvador da cidade de Évora [...], por Fr. António de Almada, Eremita de Sto Agostinho, Lisboa, Manuel Lopes Ferreira, 1694; *Fragmentos da Prodígiosa Vida da muito favorecida e amada Esposa de Jesus Cristo, a Venerável Madre Mariana da Purificação*, ordenados e expendidos por Fr. Caetano do Vencimento, Lisboa, António da Silva, 1747; *Vida e Obras da Serva de Deus a Madre Mariana Josefa Joaquina de Jesus, Religiosa Carmelita Descalça do Convento de Santa Teresa do lugar de Carnide*, Lisboa, Régia Oficina Tipográfica, 1783; *Vida da Insigne Mestra de espírito, a virtuosa Madre Maria Perpétua da Luz*, religiosa carmelita calçada do convento da Esperança de Beja, por Fr. José Pereira de Santa Ana, cronista da mesma Ordem, Lisboa, Herdeiros de António Pedroso Galrão, 1742; *Vida e Milagres da Venerável Madre Soror Francisca da Conceição, religiosa exemplaríssima no Mosteiro de Santa Clara da Vila de Trancoso*, pelo Padre Simão Cardoso Pacheco, do hábito de S. Pedro, Lisboa, Oficina de António Pedroso Galrão, 1738; *História da Vida Admirável (...) da Venerável Madre Soror Brízida de Santo António, (...) Abadessa do muito religioso Convento de santa Brízida das Madres Inglesas*, por Fr. Agostinho de Santa Maria, Lisboa, António Pedroso Galrão, 1701; *História da vida e morte da Madre Soror Vitória da Encarnação, religiosa professa no Convento de Santa Clara do Desterro da cidade da Baía*, pelo Arcebispo D. Sebastião Monteiro da Vide, Roma, Estamparia de João Francisco Chracas, 1720; *Vida, virtudes e falecimento da venerável Madre Soror Joana Luísa do Carmelo, Religiosa da Ordem Terceira de S. Francisco no Real Mosteiro de Santa Ana de Lisboa*, fielmente escrita pelo seu Confessor. Fr. António do Sacramento, Lisboa, Oficina Herdeiros de António Pedroso Galrão, 1751.

¹⁷ A leitura de obras do gênero biográfico religioso foi prática comum nos ambientes conventuais, contribuindo, sem dúvida, para a reconstituição da “cultura religiosa do período”, do “cotidiano conventual” e das “condições de vida das mulheres”. Esclarecemos que, embora a fonte possa ser reveladora destes aspectos, não constituiu objetivo deste artigo analisar a “cultura religiosa” e os aspectos do “cotidiano” conventual. Ver mais em: Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., p. 62.

suas vivências com o transcendente¹⁸, diziam respeito a um modo íntimo de se relacionar com Deus, de modo a alcançar a plenitude possível de vivência religiosa¹⁹.

Mesmo que a mística, a elevação da alma até Deus, através da oração ou de outras expressões de fé, fosse muito valorizada pela Igreja Católica, é preciso lembrar que, no período moderno, a própria Igreja procurou controlar certas práticas religiosas dos fiéis, objetivando “conduzir as condutas, quer de leigos quer de eclesiásticos”²⁰, numa tarefa que se caracterizava pela utilização de formas e instrumentos de difusão do discurso religioso, umas de caráter repressor, tais como visitas pastorais e inquisitoriais e censura de livros e outras de caráter pedagógico e persuasivo, tais como missões do interior, pregações, ensino da doutrina e confissões, sem esquecer a divulgação de livros de devoção, catecismos, hagiografias, imagens e até peças de teatro com fins evangelizadores.

Ao evidenciarem a preocupação com o respeito à ordem disciplinar, às normas de conduta e à vida contemplativa dos fiéis, estas iniciativas da Igreja revelam-nos que os desvios, as infrações e os desrespeitos eram bastante comuns, demandando intervenção²¹. É, também, com este sentido pedagógico, disciplinar e persuasivo, visando à conformação da espiritualidade dos fiéis e, especialmente, das mulheres leitoras que viviam nos espaços conventuais, que a obra *Vida portentosa* foi escrita e publicada²².

¹⁸ Manganaro, Patrícia, “Alteridade, filosofia, mística: entre fenomenologia e epistemologia”, in *Memorandum*, 6, pp. 3-24. Disponível em: <http://www.fafich.ufmg.br/~memorandum/artigos06/manganaro01.htm>. Acesso em: 2 jan. 2010

¹⁹ Japiassu, Hilton; Marcondes, Danilo, *Dicionário básico de filosofia*, 4.ª Ed., Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 2006, p. 189.

²⁰ Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Vaidades nos Conventos femininos ou das dificuldades em deixar a vida mundana (séculos XVII-XVIII)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 10, Tomo I, 2010, p. 308.

²¹ Isabel Braga analisou justamente os comportamentos desviantes e bastante comuns nos conventos portugueses da arquidiocese de Braga, tais como “disputas nas eleições para abadessa, lutas pelas celas das religiosas que faleciam, cobrança de propinas às noviças quando professavam, violação da clausura, brigas provocadas por ciúmes, insultos, agressões físicas, posse de animais dentro do convento, realização de comédias e autos em ocasiões festivas, descuidos com os hábitos, uso de cosméticos e até práticas homossexuais”. Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Vaidades nos Conventos femininos ou das dificuldades em deixar a vida mundana (séculos XVII-XVIII)”..., pp. 306-307.

²² Classificada por Zulmira C. Santos, Paula Almeida Mendes e Inês Nemésio como vida de mulheres “ilustres em virtude”, a obra *Vida portentosa*, de João Franco aparece como a única, desta categoria, identificada pelas autoras como sendo de autoria de um membro da Ordem Terceira de

A leitura destes livros, dirigidos especialmente às mulheres, deveria influenciar nas práticas de contemplação, oração e meditação, de modo a garantir não apenas a perfeição e a pureza espiritual, mas, também, um controle dos modelos de santidades populares, geralmente, associados às acusações de práticas como a bruxaria e as superstições.

Dentre as biografias de veneráveis, beatos e santos escritas e publicadas no século XVIII, encontramos a de Dona Thomázia, descrita por João Franco como uma “venerável serva de Deus”, logo, merecedora de veneração, admiração, respeito e estima por suas virtudes. Outras religiosas portuguesas também ganharam fama de santidade no período moderno, merecendo estudos sob diferentes enfoques e abordagens teórico-metodológicas. Isabel Morujão²³, por exemplo, analisou duas biografias de religiosas que “agiram santamente sobre as suas comunidades”, buscando progredir na vida espiritual e exerceram uma “ação santa” nos mosteiros onde viviam, sendo movidas pela ideia de evoluir e progredir no “amor de Deus”²⁴.

Dona Thomázia de Jesus

A biografia de Dona Thomázia segue uma narrativa cronológica de sua vida – da infância à morte –, enfatizando suas virtudes, as obras, as práticas caritativas e religiosas, seus conflitos e ansiedades pessoais. Neste sentido, se assemelha às biografias de outras religiosas do período, as quais, segundo Algranti²⁵, se caracterizam “pela descrição de suas premonições, sonhos e interpretações de fatos referentes” a sua vida.

Por se tratar de uma mulher letrada – como inúmeras outras que viviam recolhidas em conventos – é importante ressaltar que Dona Thomázia era mais

São Domingos. Ver mais em: Santos, Zulmira C.; Mendes, Paula Almeida; Nemésio, Inês, *Fontes para o Estudo da Santidade em Portugal na Época Moderna*, Porto, Universidade do Porto, 2013, p. 44.

²³ Morujão, Isabel, “Poesia e santidade: alguns contributos para uma percepção do conceito de santidade, a partir de duas biografias devotas de religiosas do séc. XVIII”..., p. 261.

²⁴ Morujão, Isabel, “Poesia e santidade: alguns contributos para uma percepção do conceito de santidade, a partir de duas biografias devotas de religiosas do séc. XVIII”..., p. 236.

²⁵ Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaio de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., p. 67.

do que leitora, sendo também escritora. Franco confirma que Thomázia escrevia muito, ao relatar que tinha “muitos papéis seus na cela”²⁶. Além disso, a narrativa de Franco sobre a “vida” desta religiosa se baseou em escritos deixados pela própria Thomázia. Através desta prática bastante comum nos recolhimentos e conventos, mulheres como ela, deixavam um testemunho de sua fé e de suas experiências espirituais, visando à construção não apenas de sua auto-imagem, mas, também, da instituição à qual pertenciam²⁷.

A portuguesa Thomázia Maria de Araújo ou, simplesmente, D. Thomázia de Jesus, passou boa parte de sua vida em recolhimentos da cidade de Lisboa, tendo adotado o hábito de terceira Dominica, no Mosteiro do Salvador, vinte anos antes de sua morte. Na gravura da página direita (Imagem 1) – de autoria desconhecida –, que ilustra a obra *Vida Portentosa*, ela aparece com um crucifixo ao peito e com os olhos baixos, em uma postura representativa da vida em oração que adotou na clausura, mesmo sem ter sido freira²⁸. Essa experiência conventual a diferenciava da maioria das biografadas à época, que haviam pertencido a alguma ordem religiosa, condição que, geralmente, estava associada ao atributo de santidade.

O Mosteiro do Salvador de Lisboa, fundado no final do século XIV, era um convento feminino e pertencia aos Dominicanos (Ordem dos Pregadores). A documentação deste Convento, referente ao período do século XIV ao final do século XVI, encontra-se no Arquivo da Torre do Tombo, em Lisboa. Sabe-se que o mosteiro foi fechado no século XIX, em função da morte da última freira, e

²⁶ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos*, Lisboa, Oficina de Miguel Manescal da Costa, Impressor do Santo Ofício, 1757, p. 32.

²⁷ Sobre construção de “auto-imagem”, ver Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., p. 116. Já Lígia Bellini destacou que mulheres residentes em conventos tinham “melhores possibilidades de deixar registros escritos de suas ideias e experiências”. Como tais instituições estavam acostumadas com a escrita feminina, tendiam a preservar seus textos. Os escritos de Dona Thomázia foram preservados pelo Convento do Salvador, de Lisboa, mesmo depois do terremoto de 1755, ano de sua morte. Ver mais em: Bellini, Lígia, «“Penas, e glórias, pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., p. 88.

²⁸ Thomázia era uma mulher laica, no sentido de não eclesialística. Elisja Kessel usou o termo “semi-religiosa” para se referir a mulheres consagradas a Deus que não pertenciam ao clero, mas também não pertenciam ao mundo. Geralmente, mulheres, como Thomázia, que, após a morte do marido, levavam uma vida semi-religiosa. Kessel, Elisja Schulte van, “Virgens e mães entre o céu e a terra. As cristãs no início da Idade Moderna”..., p. 198.



Imagem 1. Dona Thomázia de Jesus.

Fonte: <http://www.bnportugal.pt/>

que a documentação que remonta aos séculos XVII, XVIII e XIX não foi ainda, infelizmente, localizada.

A vida de Dona Thomázia, descrita pelo dominicano João Franco, pode, portanto, nos revelar como viviam as mulheres recolhidas neste convento e em outros, além de permitir a reconstituição do comportamento social esperado de uma mulher no Setecentos. Na Idade Moderna, a mulher honrada deveria possuir conduta digna, construída, segundo Maria Marta Lobo de Araújo, “sobre uma plataforma de valores que privilegiavam o recato, o pudor, a honestidade e os bons costumes”. Sobre o gênero feminino, recaíam cobranças sociais, como

o ser socialmente reputada, gozar de bom nome e estar isenta de qualquer fama. A mulher devia ser “pudica nos dizeres (...), ser trabalhadora, obediente, conformada e abster-se de manter conversas prolongadas com homens”²⁹. À literatura religiosa cabia a defesa destes valores, na medida em que associava “as mulheres a sentimentos de compaixão, doçura, amor e obediência aos pais e aos maridos”³⁰.

Filha de pais honrados, nobres e católicos, Thomázia nasceu na Rua dos Ourives da Prata, no dia 06 de janeiro de 1677, tendo sido batizada na Freguesia da Madalena, região central de Lisboa, como se pode perceber na imagem 2, que a ilustra e localiza geograficamente.



Imagem 2: Freguesia da Madalena

Fonte: <http://jsdseccaoilisboa.wordpress.com/autarquicas-2009/freguesias/freguesia-da-madalena/>

Aos catorze anos de idade, os pais a casaram com um capitão de mar e guerra, chamado João da Silva Manoel, homem bem mais velho ou, nas pala-

²⁹ Araújo, Maria Marta Lobo de, *Pobres, honradas e virtuosas: os dotes de D. Francisco e a Misericórdia de Ponte de Lima (1680-1850)*, Ponte de Lima: Santa Casa da Misericórdia, Portugal, 2000, pp. 17-18.

³⁰ Araújo, Maria Marta Lobo de, *Pobres, honradas e virtuosas: os dotes de D. Francisco e a Misericórdia de Ponte de Lima (1680-1850)*..., pp. 17-18.

bras de Franco, “já de idade varonil”³¹, que costumava viajar ao Oriente, levando e trazendo Vice-Reis. Como a vida de viajante o obrigava a afastar-se do lar por alguns meses ou, até mesmo, por anos, durante essas longas viagens, o marido – que chegou a ficar três anos longe de Portugal –, deixava a esposa recolhida em conventos de Lisboa, o que permitiu que ela não apenas conhecesse o recolhimento da Misericórdia, como também outros, além do convento do Salvador³². Apesar dos longos períodos de afastamento, do casamento de quinze anos nasceram as filhas Filippa, Maria e Ignez, sendo que esta última morreu ainda quando criança. A morte do marido representou uma nova fase na vida de Thomázia, que, segundo Franco, deu “graças” por “se ver livre das prisões do matrimônio”³³, pois devia, enquanto esposa, “sujeições, humildades e obediências” ao marido³⁴.

³¹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 9.

³² Lisboa contava, na primeira metade do século XVIII, com dezoito conventos para mulheres. Ver mais em Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaio de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., p. 87. Era muito comum que no decorrer da vida, muitas mulheres mudassem de ordem ou convento. Ver mais em Bellini, Lígia, “Penas, e glórias, pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., p. 94. Estes conventos converteram-se, ao longo do período moderno, em “institutos de perfeição” moral. Ver mais em Kessel, Elisja Schulte van, “Virgens e mães entre o céu e a terra. As cristãs no início da Idade Moderna”..., p. 206.

³³ O historiador William de Souza Martins identificou na obra *Armas da Castidade*, do padre Manoel Bernardes, a representação do matrimônio como um cativo, que desde o período medieval foi concebido como “um remédio para a concupiscência carnal”, de modo que a inferioridade desse sacramento estaria ligada à “representação negativa das influências femininas”. Martins, William de Souza, “Representações femininas na obra do padre Manuel Bernardes (1644-1710)”, *Lócus. Revista de História*, Vol. 17, n.º 2, 2011, pp. 35-55.

³⁴ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, pp. 6-09. A vida monástica apresentava-se às mulheres, segundo Lígia Bellini, como possibilidade de se libertar das funções do casamento e da “representação negativa da sua sexualidade”, já que poderiam dedicar-se “a escrever textos religiosos” e “traduzir obras do latim para o vernáculo”. Além disso, parece ter sido bastante comum o fato de mulheres de famílias nobres se dedicarem à vida conventual após terem ficado viúvas, inclusive com filhas presentes também nos conventos, de modo que estes se tornavam “uma espécie de substituto para o antigo núcleo familiar leigo”. Bellini, Lígia, “Penas, e glórias, pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., pp. 87-94. O mesmo ocorreu com Thomázia e suas filhas. Em outras palavras, o convento foi para Thomázia, primeiramente, um espaço de “retiro espiritual durante o casamento” e, posteriormente, o refúgio “definitivo na viuvez”. Ver mais em Braga, Isabel M. R. Mendes Drummond, “Vaidades nos Conventos femininos ou das dificuldades em deixar a vida mundana (séculos XVII-XVIII)”..., p. 306.

Mulher de poucas palavras, quase sempre calada, Dona Thomázia dormia pouco, não possuía cama e passava as noites rezando e contemplando, especialmente, a Deus, Nossa Senhora, São Miguel e São José. Passava suas noites no Coro, fazendo exercícios da cruz, as estações da Madre Maria de la Antigua, rezando o terço, acompanhada de alguma freira, além de outras devoções³⁵.

Na narrativa de Franco ganham especial destaque suas características morais, psicológicas e religiosas. Apresentada por ele como “mansa”, resignada, humilde, silenciosa, calada³⁶ e pacífica, Thomázia se autorrepresentava como “sempre alegre”, embora Franco a tenha descrito, também, como assustada e com muitos medos³⁷. Os últimos quarenta anos de sua vida foram marcados por constante penitência, pois abdicou do consumo de carne e adotou a prática do jejum, alimentando-se apenas com pão e água durante três dias da semana³⁸.

³⁵ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 40.

³⁶ A virtude do silêncio parece ter sido muito valorizada pela parcela católica da sociedade portuguesa setecentista, pois, como destacaram Maria Marta Lobo de Araújo e Carla Manuela Sousa Machado, “o silêncio, que constituía uma das maiores virtudes nem sempre era guardado”. As autoras citam o exemplo de Maria de Jesus que, no final do século XVII, na Misericórdia de Braga, «inquietava de tal forma as suas companheiras que não as deixava ouvir a “palavra de Deus” na igreja, nem rezar no oratório do recolhimento, por estar junto dele a trabalhar “na sua costura”. Araújo, Maria Marta Lobo de; Machado, Carla Manuela Sousa, «“Janeleiras” e “faladoras”: o quotidiano das mulheres no recolhimento de Santo António de Braga (séculos XVII e XVIII)», *Anais do XVI Encontro Regional de História da Anpuh-Rio: Saberes e práticas científicas*, 28 de julho a 1 de agosto de 2014, p. 4. O próprio João Franco, autor da biografia de Thomázia, destacava em outra obra de sua autoria (*Mestre da Virtude*, 1745), este “gênio” feminino não como regra, mas como potenciais características das mulheres: elas seriam faladoras, coléricas, azedas. Por outro lado, Cubié arrolava qualidades e virtudes femininas, entre as quais, estavam a constância, capacidade de sigilo e menor inclinação para a ira e a inveja. Ver Cubié, Juan Bautista, *Em defesa das mulheres das calúnias dos homens: com um catálogo das espanholas que mais se destacaram nas Ciências e nas Armas...*, p. 17. A virtude do silêncio, em especial do silêncio monástico é muito anterior ao século XVIII, segundo Morujão, e “acompanhava a mulher na vida de clausura”. De acordo com esta pesquisadora, o silêncio era “eficaz para a oração, a intimidade com Deus e a caminhada na vida espiritual. Os manuais de perfeição religiosa, as regras monásticas, os tratados de moral, a sermônaria e alguns escritores de um modo geral sublinhavam essa virtude no feminino, constituída pela escassez de palavras”. Ver Morujão, Isabel, “Entre a voz e o silêncio: literatura e espiritualidade nos mosteiros femininos”, *Rever*, ano 11, n.º 01, pp. 35-54, jan.jun 2011, p. 37.

³⁷ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 34.

³⁸ Reflexões sobre a gula e a temperança estão presentes em Santo Agostinho, nas suas *Confissões*. Este Doutor da Igreja assinalava no final do século IV: “Sustento uma guerra quotidiana com jejuns, reduzindo o corpo à escuridão”. E destacava que o motivo do comer e do beber residia

Nos demais dias, alimentava-se somente uma única vez por dia, no jantar, que consistia de duas sardinhas, pão, queijo, saladas e frutas, exceto as consideradas mais saborosas, como os figos e os melões. Nos últimos dois meses de vida, de acordo com Franco, Thomázia quase não comia e mesmo uma xícara de chocolate lhe custava muito. Costumava andar encolhida, evitando ao máximo se despir, já que apenas “de semanas em semanas” trocava suas roupas³⁹. Estas eram renúncias necessárias à preservação de uma vida santa, na medida em que conjugavam devoção com sofrimento pessoal, conduta muito próxima das práticas de penitências impostas por confessores aos pecadores.

Além de se auto-condenar, Thomázia percebia o sofrimento como merecimento e como aplicação da justiça divina. Esta percepção a levou a usar um colete de cilício – bem apertado – por quinze anos, o que lhe trouxe problemas respiratórios, tratados através de dezesseis sangrias⁴⁰. A fim de “se vingar do seu corpo”, queimava-se, várias vezes ao dia, recorrendo ao fogo do lacre, que pingava quinze vezes “na sua carne”, por serem quinze os mistérios do Rosário de Maria⁴¹. Esta conduta reforça o observado pelo historiador William Martins, para quem “as mortificações corporais, como jejuns e penitências, tornaram-se um instrumento recorrente para garantir a submissão do corpo e do espírito a um ideal de vida santa”⁴².

Em suas conversas com Deus, relatava as recomendações feitas pelo confessor, reclamava contra o que considerava indigno da fé, embora reconhecesse

na saúde, motivo pelo qual os alimentos deviam ser consumidos apenas como remédio. O prazer da alimentação juntava-se a esta necessidade como um companheiro perigoso, sendo necessário combater esta “delícia”. Santo Agostinho, Bispo de Hipona, *Confissões*. Tradução de J. Oliveira e A. Ambrósio de Pina, Petrópolis, RJ, Vozes, 2011, pp. 243-244.

³⁹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 20.

⁴⁰ Na análise das biografias de *Jardim do Ceo*, Bellini notou as comuns “referências às disciplinas de ferro, aos cilícios de ferro pelo corpo, ao uso de roupas de tecido áspero e de uma tábua como cama”. Dentre os casos extremos destacou o de Isabel Maria da Conceição que “rasgou duas vezes o peito com um canivete” e o de Maria Josefa de Jesus que “cobria a pele com urtigas e se deitava no chão à porta do coro, para que as demais pisassem nela”. Bellini, Lígia, «“Penas, e glórias, pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., p. 104

⁴¹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, pp. 23-24.

⁴² Martins, William de Souza, “Um espelho possível de santidade na Bahia colonial: madre Vitória da Encarnação (1661-1715)”..., pp. 209-227.

que seus pedidos a Deus eram atendidos, uma vez o Senhor “fazia grande negócio com ela”. O fato de o céu, percebido como “oficina dos milagres”, atender as orações de Thomázia, acabou por conferir certa fama a ela no convento, sendo requisitada por diversos motivos, especialmente, para a cura de problemas de saúde, mas também para pregar e desenganar as recolhidas, auxiliando na eliminação das “ vaidades do mundo ” e na edificação das “delícias do céu”⁴³.

Para reforçar sua humildade, Franco destacou a forma como Thomázia se autorrepresentava em seus escritos. Em todos eles, ela se intitulava “tola”, uma “firma”, conforme dizia Franco, que demonstrava o “desprezo de si”⁴⁴. A humildade e a paciência da “serva de Deus” teriam sido demonstradas também ao confessor anterior de Thomázia, que havia lhe aplicado uma forte bofetada, ao que ela teria oferecido a outra face, causando, assim, admiração e espanto da “comunidade toda”⁴⁵.

Franco não descuidou de descrever seus sonhos, visões e diálogos com a corte celeste e com os mortos. Thomázia sonhava constantemente com Nossa Senhora, enxergava Jesus Cristo, comunicava-se com os anjos, recebia recados e instruções diretamente de Deus e, também, a consolação de santos e anjos. O “Senhor” se apresentava a ela “em forma humana com tal formosura” e, do mesmo modo, o Espírito Santo, que se apresentava na figura de uma “pomba tão linda”⁴⁶. Com frequência, ela tinha visões dos seus padrinhos espirituais, São José (considerado o Príncipe dos santos) e São Miguel (considerado o Príncipe dos anjos).

Estas experiências místicas, colóquios e visões, eram encarados de forma diversa pela hierarquia eclesiástica, dependendo da posição ocupada pelos avaliadores⁴⁷. Diretores espirituais e confessores costumavam encarar tais re-

⁴³ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, pp. 16-18.

⁴⁴ Este aspecto também foi realçado pela historiadora Leila Algranti, ao destacar a humildade da beata Jacinta e por ser esta uma “característica da literatura devocional”, ou seja, o destaque dado à humildade. Jacinta «chamava-se de “besta”, “ser indigno e incapaz”». Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)...*, p. 116.

⁴⁵ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, pp. 31-32.

⁴⁶ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 43.

⁴⁷ Na interpretação de Lígia Bellini, “é mais provável que os poderes eclesiásticos de fato compar-

latos e vivências como confirmações de elevação espiritual, fruto de uma vida contemplativa e devota; por outro lado, julgadores do Tribunal da Inquisição consideravam tais experiências como fortes motivos de denúncia a respeito de possessões ou influências demoníacas⁴⁸.

A extrema devoção podia, então, ser encarada por padres e confessores como possessão demoníaca, o que chegou a ocorrer com Thomázia, quando um de seus primeiros confessores a considerou “endemoniada”, empregando exorcismos. Tal procedimento se deveu à convicção de que tamanha virtude e bondade, seguida de visões e revelações, era obra do demônio, acompanhada dos “infinitos enganos” existentes na “Igreja de Deus”⁴⁹. Esta experiência prévia de Thomázia levou João Franco a destacar o seu trabalho para desenganá-la, levando-a a ter consciência sobre os enganos existentes “nesta matéria de sentimentos altos” e de que entre as muitas revelações “apenas haverá uma verdadeira”⁵⁰. Neste sentido, apresentou positivamente seu trabalho de confessor, afirmando que “procurou adiantá-la e aperfeiçoá-la nos rigores da vida [o] quanto Deus sabe”, enfatizando a impossibilidade de sua adoração como santa, tida como “comédia” e “loucura”⁵¹:

Que espera que lhe faça o confessor? Espera que a ponha sobre um altar, que lhe ponha duas velas aos lados (...) e que o confessor se ponha de joelhos a adorar a santinha? Veja que galhofa faria o diabo, se vira esta comédia. Não,

tilhassem a crença na veracidade dos fenômenos e os tivessem como expressões de santidade, conquanto se tratasse de uma santidade mais cotidiana, que não gerava preocupações relativas à prática de formas de heterodoxia ou, num outro extremo, à necessidade de reconhecimento oficial e canonização”. Bellini, Lígia, «“Penas, e glorias, e pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., p. 101.

⁴⁸ Outras acusações poderiam ser dirigidas ao Santo Ofício, como ocorreu com a religiosa Jacinta de São José, em 1753, quando Dom Antônio do Desterro acusou-a de “falta de humildade, desobediência ao prelado e vaidade”. Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)*..., p. 78. Já outras foram processadas pela Inquisição “por fingirem êxtases, visões e revelação”, como propõe Bellini, Lígia, em «“Penas, e glorias, e pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., p. 103.

⁴⁹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos*..., p. 29.

⁵⁰ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos*..., p. 30.

⁵¹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos*..., p. 23.

senhora, não devemos fazer estas loucuras: devo encaminhá-la pelo caminho seguro⁵².

Na obra, Franco relata os diálogos que Thomázia teria travado com Deus, destacando os sentimentos envolvidos e acrescentando que, por diversas vezes, Ele teria rido de sua ingenuidade e inocência. O biógrafo apresenta o divertimento e entretenimento de Deus, que, com frequência, mostrava “que se estava rindo” de Dona Thomázia – situação que deve ter caracterizado também o convívio do próprio João Franco com a devota mulher⁵³.

Thomázia expressava saudades do divino e chorava constantemente, desejando deixar este mundo e se alegrando “contentíssima” com as doenças que a acometiam e renunciavam a aproximação da “hora de partir desta vida”, pois já estava “morta de amores” por Deus⁵⁴. Além disso, Thomázia dizia ser repreendida por Deus por certos comportamentos, como se pode constatar nas seguintes passagens: “Vai para onde estavas”; “ali a prendeu o Senhor, como fazia muitas vezes sem a deixar ser senhora de si, e a repreendeu das suas faltas”; “eu não quero que tu faças pecados”⁵⁵. Nas conversas que tinha com Deus, Thomázia desejava a morte com veemência e anunciava ao divino a sua condição de “morta de amor”, aproximando-se da “ansiedade” escatológica, tal como proposto por Isabel Morujão, ao comparar “a ânsia ou o desejo do encontro com Deus” ao sentido de ansiedade, especialmente, daquele “experimentado no momento da morte”⁵⁶. Assim, ao afirmar que “já não vivia, porque estava morta de amores por ele”⁵⁷, Thomázia expressava o “desejo da própria morte, como momento supremo pelo qual a alma” se uniria “ao Criador, numa liberdade sem limites”⁵⁸.

⁵² Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 30.

⁵³ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 45.

⁵⁴ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 44.

⁵⁵ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 50.

⁵⁶ Morujão, Isabel, «Incidências de “Esperança Mística” num solilóquio de Soror Violante do Céu “para a agonia da morte”», *Revista da Faculdade de Letras – Línguas e Literaturas*, Anexo VIII, 1997, p. 215.

⁵⁷ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 44.

⁵⁸ Morujão, Isabel, «Incidências de “Esperança Mística” num solilóquio de Soror Violante do Céu “para a agonia da morte”...», p. 234.

Espíritos de freiras também se comunicavam com Thomázia, com o objetivo de alegrá-la, diverti-la ou, simplesmente, fazer-lhe visitas. Na solidão do claustro, Thomázia invocava as freiras mortas, sob a alegação de que ela sentia medo dos vivos, não dos mortos: “Irmãs, vinde estar comigo, que eu das vivas é que tenho medo, que de vós não”⁵⁹.

Dona Thomázia e o Convento do Salvador de Lisboa

A fama de santa, tão presente na biografia escrita por João Franco, parece ter se confirmado entre as religiosas do Convento do Salvador de Lisboa, com as quais Thomázia conviveu durante anos, fundamentalmente, a partir das curas que realizava.

Diante de problemas graves de saúde, recorria-se a ela imediatamente: “Chamem lá Dona Thomázia, a Santa”⁶⁰. Entre os muitos remédios que ela “aplicava” às enfermas, estava a invocação de Jesus, pois para as “enfermidades sem remédio” a cura deveria se dar através da fé, do exercício da oração, da realização dos terços do Rosário, do rendimento de súplicas, do acendimento de velas, da prática de promessas, do toque do manto de Nossa Senhora, da crença nos milagres ou do sinal da cruz. Através de suas orações, ela teria curado um enfermo, fazendo-o suar bastante, de modo que “ensopou os colchões e em breves dias melhorou”⁶¹. Franco registrou também algumas “receitas” empregadas para promover a cura, tais como o uso de água benta e a aplicação de folhas de alface sobre queimaduras.

A realização de curas ou o emprego de certas práticas curativas por religiosas

⁵⁹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 41.

⁶⁰ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 18. O desempenho destas práticas solidárias no sentido de curar enfermos também foi verificado na biografia de Madre Vitória da Encarnação, quando o biógrafo (Arcebispo Monteiro da Vide) destacou a relação da beata com duas escravas doentes. William Martins destacou «Em razão das ameaças de contágio, as religiosas solicitaram que as duas fossem expulsas da clausura. Madre Vitória, discordando da iniciativa, respondeu-lhes: “deixassem estar as negrinhas na sua Cela, que Ela as curaria”». Martins, William de Souza, “Um espelho possível de santidade na Bahia colonial: madre Vitória da Encarnação (1661-1715)”..., p. 216.

⁶¹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 69.

do século XVIII nem sempre foram bem vistos pela Igreja Católica, sendo também motivo de escárnio, como se pode constatar na reação de seu confessor, ao descobrir que Thomázia aplicava folhas de alface em queimaduras: “pôs-se a rir e a serva de Deus desconfiou de o ver rir”⁶². O caso de Joana Maria, por exemplo, analisado pela historiadora Célia Borges, se aproxima do relatado por João Franco. Joana, que integrava a Ordem Terceira de São Francisco, foi presa pela Inquisição de Coimbra, em 1719, sob a acusação de que realizava milagres e curas duvidosas, recorrendo à água, orações e ao pó produzido com as flores do altar de Santa Ana. Segundo os inquisidores, as prováveis curas resultavam de algum pacto demoníaco firmado por Joana, o que parece confirmar a ideia de que o demônio possuía poderes curativos⁶³.

Se, no caso de Thomázia, as curas por ela realizadas serviram como reforço argumentativo para sua elevação espiritual, pode-se, também, através delas, identificar quais as enfermidades que acometiam as religiosas do Convento do Salvador de Lisboa, em meados do século XVIII. Dentre as relacionadas pelo dominicano, aparecem “convulsão na cabeça”, “dor de pedra”, enfermidade nos olhos, vômitos, “garrotilho” [garganta], dor de estômago [chamada de cardealgia], “febre catarral”, dor de cabeça, tosse, febre maligna [terçã], nódos, herpes e tísica.

Estes relatos também nos revelam o quanto o trato com os enfermos era função indesejada entre as mulheres enclausuradas no convento, apesar de ser tida também como função nobre, como no caso de Santa Catarina de Siena. Poucas aceitavam a função de enfermeira, pois ela envolvia cuidados aos moribundos e despesas que, necessariamente, deveriam ser por elas assumidas. Este aspecto pode ser observado na seguinte passagem: “Soror Catharina Ignácia de Jesus, religiosa do mesmo convento de Salvador, serviu um ano o ofício de enfermeira com muito má vontade pelos muitos trabalhos e gastos que tem aquele ofício”⁶⁴.

Também Lígia Bellini (2006: 105), ao analisar obra *Jardim do ceo*, observou que, apesar de os cuidados prestados às irmãs doentes integrarem a rotina conventual, poucas das mulheres biografadas desempenharam esta função. No Convento do Salvador, Thomázia conviveu e compartilhou suas experiências com

⁶² Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 64.

⁶³ Borges, Célia Maia, “As beatas e os inquisidores: representação do diabo para os agentes do Santo Ofício”..., pp. 57-58.

⁶⁴ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 73.

inúmeras freiras. Na obra *Vida Portentosa* são citados diretamente dezoito nomes de religiosas, além de três confessores. Por desconhecermos o número e, especialmente, o nome das demais religiosas que viviam no Convento de Salvador em meados do século XVIII, não temos, infelizmente, como definir um perfil social das enclausuradas, mas se considerarmos Dona Thomázia e os dados extraídos de outros estudos realizados sobre clausuras femininas, pode-se supor que a maioria das mulheres que lá se encontravam pertenciam à elite portuguesa⁶⁵.

Dentre as por ela referidas, encontramos Soror Maria da Soledade, que ocupava o cargo de governanta do Convento, Soror Anna da Glória, que teria sido cantora-mor e Soror Catharina Ignácia de Jesus, enfermeira. O relato de Franco refere ainda outros segmentos da população que circulava pelos mosteiros de Lisboa, como os médicos cirurgiões, as lavadeiras e as crianças. Estes, certamente, puderam conviver – de forma mais ou menos intensa – com a devota Thomázia, e, muito provavelmente, foram testemunhas ou legitimadoras da sua fama de santidade.

Quanto aos confessores que antecederam João Franco – “o que agora lhe escreve a vida” – que “a governou por alguns vinte anos”, Thomázia teve outros que a “apertaram bem” e com os quais conviveu. O primeiro de seus confessores foi um provincial de S. Francisco, função posteriormente assumida pelos frades de S. Domingos, como o padre José do Sacramento e o padre José da Purificação, considerado “poeta”, e que a teria repreendido em público certa vez por ter manifestado desejo de comer alguma guloseima no domingo⁶⁶.

Considerações Finais

Foi na condição de confessor da leiga devota Dona Thomázia, tida como modelo de conduta virtuosa a ser seguido, que João Franco – como tantos outros religiosos do período moderno – dedicou-se à escrita de sua biografia. Ela, talvez, não tenha alcançado grande fama de santidade entre os portugueses

⁶⁵ Ver exemplo em Bellini, que também buscou destacar indicações de posição social e financeira de mulheres enclausuradas. Bellini, Lígia, «“Penas, e glórias, pesar, e prazer”: espiritualidade e vida monástica feminina em Portugal no Antigo Regime»..., pp. 90-91.

⁶⁶ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 77.

católicos, durante sua vida e após a morte, mas, segundo o “testemunho” de João Franco, era reconhecida como tal no Convento do Salvador, em Lisboa. A narrativa edificante da “vida” de Dona Thomázia por João Franco não pode, contudo, deixar de ser também compreendida como uma autopromoção e divulgação de seu trabalho como confessor, com destaque para o conhecimento que tinha da vida de seus confessados e para o acolhimento e a condução bem sucedida – como orientador espiritual – nas coisas da fé.

Se, por um lado, no século XVIII, reconhecia-se que as mulheres eram mais inclinadas à piedade, atribuindo-se a elas o epíteto de sexo devoto⁶⁷, por outro, a valorização de certo comportamento devoto e moral feminino, como se observa na obra *Vida Portentosa*, do dominicano Franco, significava o afastamento da consagrada visão misógina e detratora, que questionava as capacidades físicas e intelectuais femininas.

A santidade de Thomázia teria, contudo, outro elemento que viria reforçá-la, pois João Franco atribuirá à “alta providência” a preservação dos “papeis originais” – nos quais se basearia para escrever a biografia – em meio ao terremoto de 1755, que tantos prejuízos e mortes havia causado aos lisboetas. Na percepção do dominicano, sua conservação deveria ser interpretada como um sinal divino da necessidade de divulgação da mensagem evangélica através dos registros da vida exemplar daquela mulher devota.

De acordo com Franco, à devoção e à extrema religiosidade de Dona Thomázia, somavam-se a conduta virtuosa, as experiências místicas e o cuidado e a cura de enfermos, apontando para sua santidade e para vida exemplar que deveria ser imitada por outras religiosas. Tal como na biografia da religiosa Paula Jerônima, analisada por Leila Algranti⁶⁸, na obra do dominicano João Franco, o destaque estava na reafirmação do modo de vida de Dona Thomázia, dos seus valores cristãos e do cultivo da fé no divino. Além de participar do coro, rezar constantemente, recolher-se a cela separada, atender as enfermas, aconselhar e desenganar as recolhidas, de confessar-se frequentemente e falar muito pouco, ela havia optado por alimentar-se uma única vez por dia, dormir no chão, trocar

⁶⁷ Cubié, Juan Bautista, *Em defesa das mulheres das calúnias dos homens: com um catálogo das espanholas que mais se destacaram nas Ciências e nas Armas*, Tradução de Dafne Melo, São Paulo, Ed. Unesp [1768], 2012, p. 40.

⁶⁸ Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaio de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)...*, pp. 68-69.

de roupa raramente e por cumprir rigorosamente as penitências, queimando-se com frequência.

Thomázia morreu aos 78 anos, já bastante idosa, se considerarmos a expectativa de vida da época. Nos anos finais de sua vida, padeceu de inúmeras moléstias e dores, ficando “em artigos de morte” pelo considerável tempo de nove semanas e dois dias. Tal resistência foi atribuída muito mais aos mistérios da fé do que aos efeitos dos remédios recomendados por seu médico Antonio Isidoro da Nóbrega, que cuidou de sua saúde até os últimos instantes⁶⁹.

O momento de sua morte foi relatado de acordo com o modelo edificante comum em relatos de passamentos de leigos ou religiosos portadores de santidade. E para conferir veracidade ao relato, Franco recorre aos médicos e cirurgiões que a teriam examinado, para ressaltar que “nada era natural”, nem a flexibilidade do corpo morto, o calor que o mesmo conservava e nem o cheiro agradável da roupa. Segundo os laudos médicos, Thomázia não teria apresentado os “olhos vidrados”, como era de se esperar no instante da morte, pelo contrário, seus olhos pareciam estar animados, seu sangue parecia correr ainda pelas veias e sua carne apresentava-se muito flexível⁷⁰.

Inúmeros foram os “prodígios” a ela atribuídos após a morte, especialmente, aqueles relacionados à cura de enfermidades, dores e moléstias, mas, também, favores e auxílios aos vivos. Para que as graças fossem alcançadas, muitos fiéis recorriam aos seus objetos pessoais – tomados como relíquias –, tais como o véu e/ou a capa com o qual costumava comungar, ao consumo de um copo de água oferecido à cova da “serva de Deus” ou, então, ao choro constante e às orações diante da sepultura.

Desejosa de se unir ao divino, “morta de amor” por Deus, Thomázia entregou “a alma ao seu Criador na segunda-feira depois da Dominga da Santíssima Trindade pelas cinco horas da manhã do dia 26 de maio de 1755”⁷¹. É plausível

⁶⁹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 77.

⁷⁰ Em sentido semelhante, as narrativas biográficas da religiosa Jacinta, analisada por Leila Algranti destacam que seu corpo “conservou a cor e o calor naturais” até baixar à sepultura», sendo, portanto, uma morte edificante e com “odor de santidade”. Ver mais em: Algranti, Leila Mezan, *Livros de devoção, atos de censura – Ensaios de história do livro e da leitura na América Portuguesa (1750-1821)...*, p. 119.

⁷¹ Franco, João, *Vida portentosa da serva de Deus D. Thomazia de Jesus, terceira professa da Venerável Ordem de S. Domingos...*, p. 79.

supor que a leitura da obra sobre a vida portentosa desta mulher, cuja conduta exemplar havia lhe assegurado os “frutos do céu”, tenha servido de consolo a uma parcela da população lisboeta, para a qual o terremoto de novembro de 1755 foi uma manifestação da fúria divina. Pode-se, ainda, supor que a morte de Thomázia, ocorrida seis meses antes do cataclismo, tenha contribuído para reforçar ainda mais sua fama de santidade junto aos leitores da obra de Franco, pois sobre ela não teriam recaído os castigos aplicados aos pecadores lisboetas.

Não se deve, por fim, desconhecer que este gênero de literatura alcançava, indistintamente, homens e mulheres, que, em busca de orientação religiosa ou lazer, devem ter lido – ou ouvido – o relato edificante que seu confessor, o padre dominicano João Franco, realizou – motivado pela milagrosa preservação dos documentos pessoais de Thomázia após o desastroso terremoto de 1755 – sobre a *Vida portentosa* de Dona Thomázia de Jesus. A vida desta mulher devota foi tomada por Franco como modelo de conduta virtuosa, sendo apenas uma dentre as tantas outras que mereceram a atenção do clero regular ou secular, que a elas recorreram para exaltar as virtudes esperadas dos fiéis católicos, entre o século XVII e o XVIII.

O papel dos alimentos na cura dos corpos no hospital de Penafiel (séculos XVIII-XIX)

Paula Sofia Costa Fernandes*

A fundação da misericórdia de Penafiel está, tal como as confrarias quinhentistas desta localidade, envolta num profundo mistério¹. O seu documento mais antigo data de 1613², não sendo conhecido, hoje em dia, nenhum escrito anterior a esta data. Contudo, a misericórdia, durante séculos, sempre afirmou, mesmo perante o poder régio, que se havia fundado em 1509 por *compromisso autêntico*. O primeiro compromisso da santa casa que chegou até nós, aprovado em 1653³, coloca a criação da irmandade, exatamente, nessa data, numa capela da invocação de Nossa Senhora das Dores, situada na rua Direita, em frente à matriz, construída uns anos mais tarde. Esta capela possuía já na altura, anexada a si, um hospital que já funcionaria no século XV. O surgimento da santa casa num hospital pré-existente não foi caso único, pois também é conhecido um volume avultado destas instituições que surgiram logo a incorporar um hospital ou confraria da invocação do Espírito Santo⁴.

* Doutoranda da Universidade do Minho. Membro do Lab2PT.

¹ Nesta localidade verificou-se o desaparecimento dos cartórios do século XVI, das diversas confrarias existentes. Situação que não foi só apanágio de Penafiel.

² Trata-se de um livro de receita e despesa.

³ Cf. Arquivo Municipal de Penafiel (doravante AMPNF), Fundo da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, PT/AMPNF/SCMP/A/A/002/LV01, *Compromisso da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel*, 1653, fls. 22-24.

⁴ António Brásio enumerou algumas. Cf. Brásio, António, "As confrarias medievais do Espírito Santo, paradigmas das Misericórdias", *Colóquio Presença de Portugal no Mundo*. Separata das Atas,

Tudo aponta para uma existência quinhentista difusa e interrompida por lapsos temporais, tentando, quando convinha, mascarar uma confraria existente em misericórdia, só começando a agir como tal, a partir de 1568, como relatou o escrivão da misericórdia de Penafiel, na centúria de seiscentos⁵. Muito embora, pensemos, que apontar os inícios da centúria de quinhentos como da fundação, até porque a inexistência de documentos dessa época, nos obriga a ser cuidadosos, acreditamos que esta teria começado a vigorar com pretensões de ser misericórdia nos inícios do século XVI⁶, por vários motivos, entre os quais a grande quantidade de legados chegados nos inícios do século XVII, grande parte deles vindos da América⁷.

A confirmação régia, datada de janeiro de 1614, permitiu à misericórdia o reconhecimento por parte do poder central, a par dos múltiplos legados impostos nesta confraria, que permitiram algum desafogo económico sentido, particularmente nos inícios de setecentos. Estes legados possibilitaram a construção da igreja da misericórdia e sua casa do despacho, realização de obras na capela do hospital, engrandecimento das suas festividades, o aumento do culto, o apoio aos carenciados, através da alimentação, esmolas, vestuário, cura aos doentes, dotes às órfãs, entre muitos outros.

No início da centúria de oitocentos a situação alterou-se, a crise económica que a irmandade sofreu ditou a perda progressiva de várias festividades e a redução dos custos. Os constrangimentos orçamentais, as novas directrizes políticas, a assistência hospitalar a tornar-se determinante nos objetivos da san-

Lisboa, Academia Portuguesa de História, 1982, pp. 69-85. Apesar de, como refere Isabel Sá, não podermos afirmar a existência de um relacionamento direto ou uma regra entre as misericórdias e os hospitais ou confrarias do Espírito Santo, não podemos deixar de nos lembrar que na localidade existia mesmo em frente ao hospital uma confraria e uma igreja dessa invocação.

⁵ Cf. Sousa, António Gomes de, "Um livro de índices da Misericórdia de Penafiel", *Anais da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel*, Penafiel, Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, ano 3.º, 1983, pp. 22-27.

⁶ Sobre a fundação e consolidação da misericórdia de Penafiel, confira-se Fernandes, Paula Sofia Costa, "Fundação e consolidação da misericórdia", in Rodrigues, José Carlos Meneses, [et al], *Misericórdia de Penafiel: 500 anos. Um baluarte histórico-cultural*, Penafiel, Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, 2009, pp. 15-62.

⁷ Sobre os legados impostos na Misericórdia de Penafiel, confira-se Fernandes, Paula Sofia Costa, «Legados que atravessam mares protegendo pobres na misericórdia de uma terra lusa: a utilização dos bens dos "brasileiros" na Misericórdia de Penafiel na Idade Moderna», in Araújo, Maria Marta Lobo de; [et al] (Coord.), *Os Brasileiros enquanto agentes de mudança: Poder e Assistência*, Portugal, Brasil, CITCEM, Universidade do Minho, Fundação Getúlio Vargas, 2013, pp. 35-54.

ta casa levou a alterações significativas na gestão da mesma. De uma forma muito ténue, verificamos que à medida que avançamos para o século XIX, os benfeitores e a mesa da confraria começaram a olhar para a cura dos corpos, como uma forma de ajudarem o próximo, de se aproximarem de Deus e de remirem os seus pecados.

O processo de viragem para o hospital, foi contudo, muito lento. As guerras e lutas civis da centúria de oitocentos, a par da carestia económica e fomes adjacentes exigiram, também, o investimento em crescendo no hospital. A partir de finais do século XVIII, o número de documentos que nos concedem informações sobre esta valência, também, aumentam, demonstrando o peso que começou a ter na localidade, permitindo-nos um estudo mais aprofundado sobre o mesmo.

A entrada dos doentes no hospital era antecedida de um requerimento destes à santa casa e de despacho do provedor, sem o qual, os enfermos não poderiam ser aceites no mesmo. Após o ingresso e o conforto espiritual, dado através da confissão dos pecados e comunhão dos internados, estes eram devidamente instalados em camas, nas enfermarias, onde aguardavam pela chamada do médico ou cirurgião ou pelas suas visitas diárias. Os clínicos, após analisarem os doentes, diagnosticavam os problemas de que padeciam e recomendavam a terapêutica necessária para a sua cura. Os tratamentos, para além dos medicamentos receitados, sangrias, purgas e vários tipos de evacuações, com o propósito de equilibrar os humores corporais, contavam com uma dieta rigorosa, que teria um papel preponderante no restabelecimento dos enfermos⁸. A dieta de cada doente era, assim, recomendada pelo médico ao hospitaleiro⁹

⁸ Os produtos alimentares eram rotulados como benéficos ou danosos, consoante, a sua adequação à força vital dos órgãos. Esta classificação implicava considerar os alimentos, por um lado, em si mesmos e, por outro lado em relação às características do organismo e do meio em que ele vivia. Cf. Rodrigues, Eugénia, "Alimentação, saúde e Império: o físico-mor Luís Vicente de Simoni e a nutrição dos moçambicanos", *Arquipélago, História*, 2.ª Série, IX, 2005, pp. 624-626.

⁹ Também no hospital da misericórdia de Vila Viçosa, a dieta alimentar dos internados era da competência específica dos médicos e dos cirurgiões, que inclusive a prescreviam em folhas individuais para cada doente. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)", in Araújo, Maria Marta Lobo de; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (Coord.), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012, p. 113. Veja-se, também Sá, Isabel dos Guimarães, "Os hospitais portugueses entre a assistência medieval e a intensificação dos cuidados médicos no período moderno", *Congresso Comemorativo do V centenário da Fundação do hospital real do Espírito Santo de Évora, Atas*, Évora, Hospital do Espírito Santo, 1996, p. 100.

e devia ser rigorosamente cumprida, a par da medicação prescrita, pois não sendo aleatória e correspondendo às características de cada doente e doença, era, também ela, um meio para alcançar a cura.

A alimentação prestada tinha, assim, um papel primordial, a par dos remédios, sangrias e purgas e sem ela era impossível a recuperação. A importância da dieta era de tal forma, levada em conta que, António de Almeida, médico do partido da misericórdia e da câmara, nas suas variadas publicações fez um relatório completo dos alimentos que deveriam ser administrados em cada fase das patologias¹⁰.

Se as elites até ao século XVIII se alimentavam segundo as prescrições e aconselhamentos dos seus médicos, no que diz respeito à escolha dos alimentos, à maneira de os cozinhar, de os condimentar e de os comer¹¹, os pobres

¹⁰ Por exemplo, nos caso das febres, se a doença estivesse no *primeiro grau*, a dieta deveria constar de *dois caldos de galinha, em que tivessem cozido algumas ervas, tais como azedas, borragens, etc. No tempo em que havia laranja, permitia-lhes o uso delas e à falta destas, comeriam maçãs ou peras assadas. Por bebida ordinária, concedia-lhes limonada ou água pura [...]*. A descrição da dieta encontrava-se na alínea dedicada à cura, juntamente com os medicamentos. Cf. Almeida, António de, *História da febre que grassou na cidade de Penafiel em 1791 e 1792*, Coimbra, Real Imprensa da Universidade, 1792, pp. 11-12. Gramain-Kibleur ao estudar as prescrições médicas dos físicos franceses, do século XVIII, verificou a mesma situação. Como o próprio refere, a importância da alimentação era de tal ordem, que nas receitas surgiam frequentemente conselhos dietéticos para a toma dos medicamentos. Cf. Gramain-Kibleur, "Le rôle des prescriptions médicamenteuses dans la société française du XVIII siècle", *Histoire Economie et Société*, n.º 3, 2001, p. 330. Para Alexandra Esteves, o restabelecimento do doente passava pela diversificação e pelo reforço alimentar, sendo no hospital de Caminha, no século XIX, visíveis os cuidados especiais tidos com o regime alimentar. Cf. Esteves, Alexandra, "Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX", in Araújo, Maria Marta Lobo de; Lázaro, António Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra (Coord.), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo...*, pp. 133-134. Já durante a Idade Média, a alimentação dos doentes nos hospitais, segundo Jean-Louis Goglin era, no geral, boa, servindo-se duas refeições (às onze horas e às dezoito horas), sendo comumente um prato de legumes e de carne. Cf. Goglin, Jean-Louis, *Les misérables dont l'occident médiéval*, Paris, Édition du Seuil, 1976, p. 166.

¹¹ Sobre a alimentação das elites até ao século XVIII e suas preferências alimentares veja-se Flandrin, Jean-Louis, "Da cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII)", in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.), *História da Alimentação – Da Idade Média aos tempos atuais*, Lisboa, Terramar, 2001, pp. 157-158; Cunha, Mafalda Soares da, "Mesa e aprovisionamento na casa dos duques de Bragança. Orgânica interna e cerimonial", in Buescu, Ana Isabel; Felisimo, David (Coord.), *A mesa dos reis de Portugal*, [S.L.], Círculo de Leitores, 2011, pp. 64-80; Buescu, Ana Isabel, "Dimensão política e de poder da comida régia e do corpo do Rei", *Librosdelacorte.es*. Madrid, n.º 7, año 5, otoño-invierno, 2013, pp. 25-32.

comiam o que possuíam e o estritamente necessário para conseguirem trabalhar e sobreviver, possuindo assim, inúmeras carências nutricionais¹². Um corpo mal nutrido possuía menores defesas para combater a doença, e mesmo a própria cura, se não fosse acompanhada por uma dieta rica do ponto de vista energético, podia ser fatal. Desta forma, os enfermos necessitavam de comer para viver, sendo alimentados com mais abundância e cuidado do

¹² A alimentação do povo baseava-se, essencialmente, nos cereais e vinho, alguma hortaliça e legumes, entrando alguma carne, peixe e fruta. Era um regime alimentar em que a quantidade se sobrepunha à qualidade, altamente calórico e deficitário de vitaminas e sais minerais. Cf. Oliveira, Ricardo Pessa de, "Para o estudo da alimentação no século XVIII: o agasalho dos prelados no decurso das visitas pastorais", *Revista de História da Sociedade e Cultura*, Coimbra/Viseu, Centro de História da Sociedade e Cultura, Palimage Editores, n.º 10 (2010), pp. 332-333.

Mary Lindemann refere também, que um problema grave no período moderno era, exatamente, as consequências de uma alimentação deficiente. Tal levava a que os mais carenciados consumissem poucas proteínas e muito poucas vitaminas, ao contrário dos ricos, que sofriam de excesso de proteínas e muito pouca fibra, o que conduzia à incidência de doenças como a gota, neste grupo social. Cf. Lindemann, Mary, *Medicina e sociedade no início da Europa Moderna*, Lisboa, Ed. Replicação, 2002, p. 26. No entanto, em Penafiel, a gota não constituiu um problema, segundo António de Almeida. Este médico referiu mesmo que, *a gota neste paiz é pouco vulgar e dentro da cidade de Penafiel não há nenhum doente de gota, propriamente dita*. Contudo, existiram outros tipos de doenças que assolavam indivíduos que cometiam excessos alimentares, tendo António de Almeida dado o exemplo do padre José da Costa Grelho, de cinquenta e cinco anos, *de temperamento sanguíneo, alimentado grosseiramente, entregue a excessos de comidas de serrabulhos a que é convidado, sujeito a emorroidas*. Cf. BPP, Almeida, António de, *Observações metereológico-médicas de Penafiel: 1815-1820*, [manuscrito], [1815-1820], Ms. 1761 p [2], pp. 64, 76-77. Gonçalves Ferreira assinala, também, para os séculos XVII e XVIII, a relação entre a alimentação e as doenças, vincando a diferença entre a alimentação dos grupos economicamente mais favorecidos, as doenças de que costumavam padecer e a carestia alimentar dos mais pobres e as patologias associadas. Para este autor, a nobreza, o clero superior e a alta burguesia eram afetados por diversos tipos de doenças que estavam relacionadas com o consumo excessivo de alimentos muito cozinhados e muito sápidos, gordurosos e energéticos, mas desequilibrados em nutrientes essenciais. Estas eram, essencialmente, as diabetes, a gota, a hipertensão e a arteriosclerose, a litíase, as doenças digestivas e as renais. No caso dos grupos populares considera que quando a alimentação não sofria de falta de alimentos, sobretudo de vitaminas minerais ou proteínas, principalmente na infância, era mais favorável ao bom estado de saúde. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde e dos serviços de Saúde em Portugal*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1990, p. 185. Na correspondência particular entre Manuel Guedes da Silva da Fonseca e sua tia, nos finais do século XIX, a senhora referiu, por diversas vezes, a comida, excessivamente condimentada e os refogados excessivos que a seu ver contribuíam para os problemas de saúde de seus sobrinhos. Desta feita, a mesma salientou a importância dos caldos de carne e de uma dieta mais regrada. Cf. Sociedade Agrícola e Comercial da Quinta da Aveleda, Fundo do Morgado da Aveleda, PT/SACQA/MA/C/U/002/06/mç.01, *Correspondência recebida por Manuel Guedes da Silva da Fonseca, de carácter pessoal*, não numerado.

que aqueles que estavam de perfeita saúde, de forma a coadjuvar o processo de reabilitação¹³.

A associação entre a alimentação e a saúde¹⁴ recua, assim, à Época Clássica, atravessando a Idade Média e a Idade Moderna, originando numerosos tratados médicos, que, no fundo, seguiam o famoso preceito de Hipócrates: *dos teus alimentos farás a tua medicina*¹⁵. Para este autor, os alimentos eram os responsáveis pela gestão da harmonia que deveria reinar entre os humores constituintes do corpo. Este conceito vai gerar muitos debates académicos, ao longo da história da medicina, levando a que, em praticamente todos os tratados médicos da Idade Moderna, para cada tipo de doença, se encontre a par com os remédios recomendados, a tipologia de dieta aconselhada¹⁶. A alimentação dos pobres

¹³ Cf. Morineau, Michel, "Crescer sem saber porquê: Estruturas de produção, demografia e razões alimentares", in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.), *História da alimentação...*, pp. 169, 178-181.

¹⁴ Como referiu Samuel Sharp: *Como o principal objecto da Medicina he e foi sempre o prevenir, ou curar as enfermidades do corpo humano, intentaram os primeiros Médicos conseguir este louvável fim por três diferentes meyoas, a saber: ou pella dieta, ou por Medicamentos proprios, ou por Obra manual, e em alguns casos, fazendo uso delles todos*. Cf. Sharp, Samuel, *Tratado Das Operaçoens De Cirurgia: Com As Figuras e Descripçam dos Instrumentos de que nellas se faz uso; e huma Introducçam sobre a Natureza e Methodo de tratar as Feridas, Abcessos e Chagas*, Londres, [S. ed.], 1546, p. 368. No final da Idade Média e durante a Renascença, havia uma escala de valores que definia a nobreza dos alimentos. Para os médicos que redigiam os seus tratados dietéticos, os alimentos não eram neutros. Como explicita Cristiana Couto, se a partir dos séculos XVII e XVIII houve uma ligeira diminuição da relação entre cozinha e a dietética, de qualquer forma, os conceitos relacionados com a *natureza* dos alimentos e sua *digestibilidade* continuaram bem presentes nos tratados de higiene, agora reestruturados com o auxílio da química. Sobre a classificação dos alimentos ao longo da história confira-se Couto, Cristiana Loureiro de Mendonça, *Arte de cozinha: alimentação e dietética em Portugal e no Brasil (séculos XVII-XIX)*, São Paulo, Ed. Senac, 2007, pp. 68-69, 149.

¹⁵ Cf. Algranti, Leila Mezan, "Alimentação, saúde e sociabilidade: A arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)", *História: Questões e debates*, Curitiba, Edit. UFPR, n.º 42, 2005, pp. 34-35.

¹⁶ Sobre as recomendações de Hipócrates acerca das dietas confira-se Alsina, Josep, *Tratados médicos/Hipócrates*, Rubí (Barcelona), Anthropos Editorial, 2001, p. 25. Relativamente às dietas que deviam ter os enfermos e as suas variantes no verão e inverno, veja-se Torres Villaroell, D. Diego de, *Tratados phisicos, médicos y morales, vida natural, y catholica, medicina segura para mantener menos enferma la organizacion de el cuerpo y assegurar al alma la eterna salud*, Tomo IV, Salamanca, por Pedro Ortiz Gomez, 1751, pp. 56-59, 226-229. No que se refere à tipologia de cada dieta para cada enfermidade, nomeadamente, a dieta a prescrever nas febres malignas, leia-se Semedo, João Curvo, *Polyanthea Medicinal. Noticias Galénicas, E Chymicas, Repartidas em três Tratados; Dedicados às saudosas memórias e veneradas cinzas do Eminentíssimo Senhor Cardeal de Sousa*, Lisboa, Officina de António Pedrozo Galram, 3.ª Impressão, 1716, p. 566. No caso da dieta a praticar em doenças como a hidropisia, surdez, icterícia, veja-se Henriques, Francisco

enfermos era, desta forma e regra geral, muito rica em glúcidos¹⁷, injetando no organismo, grandes quantidades de energia, necessária, quer à cura de corpos, quer incentivando à recuperação das forças, em indivíduos que tinham que viver do seu trabalho braçal. A terapêutica utilizada na altura, profícua em vomitórios, purgas e sangrias enfraquecia, o que tornava necessário restabelecer os doentes com alimentos ricos em vitaminas, ferro e glúcidos.

Haveria fome em Penafiel na Época Moderna? De que carências alimentares sofreria esta população? Teriam os doentes do hospital, desta localidade, necessitado de reforço alimentar para recuperarem as forças?

O médico António de Almeida mencionou, no seu livro sobre a febre que assolou esta localidade, na última década do século XVIII, uma carestia de pão que *oprimiu toda a província* e conseqüentemente, também, o concelho de Penafiel. Para além disto, segundo o dito clínico, a carência de peixe fresco, somando-se ao facto do pouco peixe que se encontrava à venda ser o bacalhau salgado de fraca qualidade, e sendo os pobres os principais consumidores de pão e bacalhau¹⁸ levava a que se estes produtos escasseassem e não se apresentassem nas melhores condições, era natural que se notassem problemas de saúde e carências alimentares¹⁹.

O facto do consumo de peixe ser pouco usual, em Penafiel, devia-se, provavelmente, a hábitos alimentares, gostos e tradições, pouca procura deste bem e não à inexistência de pescado, uma vez que a localidade era atravessada por três rios: Tâmega, Sousa e Cavalum, ricos em peixe. A distância dos portos marítimos era de cerca de seis léguas, o que não constituía impeditivo para a sua

da Fonseca, *Medicina Lusitana, Socorro Delphico, aos clamores da Natureza humana, para total profligação de seus males*, Amsterdam, em casa de Miguel Diaz, 2.^a Ed., 1731, pp. 299, 643, 667. Em relação à dieta a levar a cabo para os doentes de garrotilho, confira-se Pascual y Rubio, Juan António, *Tratado médico – practica del Garrotilho maligno ulcerado e angina maligna gangrenosa*, Valência, em La oficina de Benito Monfort, 1784, p. 34.

¹⁷ Cf. Morineau, Michel, “Crescer sem saber porquê: Estruturas de produção, demografia e rações alimentares”..., p. 181.

¹⁸ Segundo Isabel Drumond Braga, só a partir da segunda metade do século XIX, é que o bacalhau se começou a difundir entre as camadas sociais mais abastadas. Cf. Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Do primeiro almoço à ceia: Estudos de história da alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004, p. 122. Também Gonçalves Ferreira refere o bacalhau como o alimento dos pobres, considerando-o de difícil digestão e gerador de humores melancólicos. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, pp. 186-187; Fernandes, Isabel Maria, *Alimentos e Alimentação no Portugal Quinhentista*, Guimarães, Ed. Sociedade Martins Sarmento, 2002, p. 161.

¹⁹ Cf. Almeida, António de, *História da febre que grassou em Penafiel...*, pp. 6-7.

comercialização no concelho. Como o físico da santa casa referiu, o povo era, essencialmente, consumidor de bacalhau, preferindo-o, talvez, ao peixe fresco.

No que respeita à carne, o concelho era rico em carne de bovino, bem como, carne de cabrito e ovelha²⁰, o que se pode verificar, quer pelo número de bois que se matavam semanalmente, quer pelas *Memórias Paroquiais de 1758*²¹. Apesar, do porco não ser aí referenciado, este era um animal, tal como as galinhas, criado em, praticamente, todas as casas²². Assim, mesmo que a carne não fosse à mesa dos pobres, todos os dias, havia facilidade em arranjar este tipo de proteína, sendo a carne de porco e depois a de bovino das mais económicas²³. O porco

²⁰ Carlos Veloso referiu a predileção pela carne, na população portuguesa do século XVIII, tendo justificado tal situação com as *crendices que referiam que o peixe era prejudicial a estômagos delicados e que declaravam que os pratos de carne eram bons para todas as doenças*. Cf. Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII: nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva, 1992, p. 44. Ana Isabel Buesco salientou os múltiplos e variados testemunhos que evidenciavam a reserva por parte do discurso médico ao consumo de peixe considerado pouco nutritivo, com *humor frio e húmido* e, desta forma, nocivo à saúde. Cf. Buescu, Ana Isabel, “Dimensão política e do poder da comida régia e do corpo do Rei”, *Librosdelaconte.es*, Madrid, n.º 7, año 5, otoño-invierno, 2013, p. 17; Refoios, Margarida, “A Alimentação nos Hospitais Ocidentais (séculos XV-XVIII) – Reflexo de uma cultura medieval”, *Almansor/Revista de Cultura*, Montemor-o-Novo, Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, 2.ª Série, n.º 5, 2006, p. 105. António de Almeida, reportando-se ao ano de 1657 referiu que *já naquele tempo se matavam seis a oito bois cada semana*. Cf. Almeida, António de, *Descrição Histórica e Topográfica da cidade de Penafiel* [Manuscrito], Penafiel, 3.ª parte, 1815-1816, p. 43. Também Maria do Céu Guedes mencionou que se criava, principalmente, gado bovino em Penafiel, mas também suíno e caprino. Cf. Guedes, Maria do Céu da Cunha Correia, *Administração Municipal e elites locais no concelho de Penafiel (1770-1779)*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2000, tese de mestrado policopiada, p. 21.

²¹ Nas *memórias paroquiais de 1758*, vários párcos fazem referência à criação de gados (bois, vacas, ovelhas, cabras, carneiros, cabritos e cordeiros), quer para o trabalho agrícola, quer para o consumo da carne, em várias paróquias do concelho de Penafiel. Cf. Coelho, Manuel Ferreira, “O Concelho de Penafiel nas Memórias Paroquiais de 1758”, *Boletim Municipal de Cultura, Penafiel*, Câmara Municipal de Penafiel, III Série, n.º 4/5, 1987-88, pp. 262-333.

²² A criação de porcos era comum dentro da própria cidade, em inícios do século XIX. O médico António de Almeida apontou este facto como sendo um dos principais motivos de insalubridade causadora de doenças. Cf. BPP, Almeida, António de, *Observações metereologico-médicas de Penafiel...*, p. 149. O papel da carne de porco na alimentação dos camponeses foi determinante quer na Idade Média, quer na Idade Moderna. Cf. Reffóios, Margarida, “A Alimentação no campo de batalha – Referências literárias”, XVI Colóquio de história militar: *O serviço de saúde militar na comemoração do IV centenário dos irmãos hospitaleiros de São João de Deus em Portugal*, Atas, Lisboa, Palácio da Independência, Vol. 1, 2006, p. 387.

²³ Cf. AMPNF, Fundo da Câmara Municipal de Penafiel, PT/AMPNF/CMPNF/A-1226, *Livro dos preços dos géneros vendidos nesta cidade, 1804-1815*, fl. 86v.º; CMPNF/A-1227..., 1815-1825, fls. 29, 40; CMPNF/A-1228..., 1826-1847, fls. 26v.º-27.

que se criava servia para vender as partes mais nobres, ficando com algumas para defumar ou salgar, comendo-se nos caldos ao longo do ano. Habitados a comer bacalhau e porco, não são esses os alimentos que quando adoecem vão encontrar no hospital. Aí os esperavam os caldos de galinha e a carne de vaca, nos séculos XVIII e XIX. No século XVII, mais concretamente, em 1648, foi determinado que para benefício dos enfermos os marchantes deveriam matar, semanalmente, dois carneiros²⁴. Nos séculos seguintes, desapareceu o carneiro das listas de compras do hospital, ficando a dúvida se entrava na cozinha como pagamento de foro ou por criação própria.

Os cereais cultivados no concelho eram vários, sendo de salientar a quase ausência de trigo²⁵, o que tornava o pão deste cereal, mais dispendioso²⁶, sendo pouco provável que fosse à mesa dos pobres, a menos que estes fossem parar à cama do hospital²⁷.

O consumo de fruta, por parte dos penafidenses, era significativo, tal como referiu, por diversas vezes, o médico António de Almeida²⁸, provocando mesmo, a seu ver, doenças como as diarreias e a coqueluche, sobretudo quando consumidas ainda verdes. As árvores de fruta estendiam-se ao longo dos cursos de água, por todo o território, permitindo a sua colheita fácil²⁹, o que levava a que a população se alimentasse, facilmente, deste produto. Talvez por isso e

²⁴ Cf. Almeida, António de, *Descrição Histórica e Topográfica da cidade de Penafiel...*, p. 43.

²⁵ Com a exceção de seis freguesias que cultivavam *algum trigo*. Cf. Coelho, Manuel Ferreira, "O Concelho de Penafiel nas Memórias Paroquiais de 1758"..., pp. 265, 272, 274.

²⁶ Cf. AMPNF..., CMPNF/A-1227..., fl. 40v.º; CMPNF/A-1228..., fls. 133v.º-134.

²⁷ O pão de trigo, bem amassado, fermentado e cozido era considerado o melhor dos alimentos, por sua vez, o pão de centeio ou de milho, que como verificamos, seria o pão usual no concelho de Penafiel era, na época, reputado como frio e seco, menos nutritivo, provocando digestões demoradas. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, pp. 186-187. O pão de centeio era considerado *próprio para os homens rústicos e trabalhadores*, o pão de milho grosso era muito comum entre o Minho e o Douro e de facto, nas *Memórias Paroquiais* verificamos uma grande produção de milho grosso. Cf. Reis, José Pedro Lima, "Comer no século XVIII, segundo Francisco da Fonseca Henriques", *Revista SPCNA*, Vol. 15, n.º 1, 2009, p. 5; Dinges, Martin, "L'Hôpital Saint-André de Bordeaux au XVII siècle: Objectifs et réalisations de l'assistance municipale", *Annales du Midi*, Tome 99, n.º 179, juillet-septembre, 1987, pp. 310-314. Segundo Maria do Céu Guedes o abastecimento de pão branco em Penafiel era feito pelos padeiros de Valongo e de Canaveses. Cf. Guedes, Maria do Céu da Cunha Correia, *Administração Municipal e elites locais...*, p. 51.

²⁸ Cf. BPP, Almeida, António de, *Observações metereologico-medicas de Penafiel...*, pp. 131,141.

²⁹ A existência de muitas árvores de fruta dever-se-ia, provavelmente, à obrigação imposta na primeira metade do século XVII de mandar plantar estas árvores no concelho. Cf. Almeida, António de, *Descrição Histórica e Topográfica da cidade de Penafiel...*, p. 43.

pelos receios que o físico tinha do seu consumo exagerado, as frutas não vão ser adquiridas em grande quantidade para o hospital³⁰.

O arroz, apesar de não ser produzido nesta localidade, surgia à venda a preços muito económicos³¹. Este produto vai entrar na dieta hospitalar, frequentemente, talvez preterindo a batata, que nunca surgiu nos róis de aquisições do hospital, bem como, as massas alimentares. Tal facto, não significa que a batata³² não fosse incluída na dieta dos doentes internados, pois a misericórdia poderia possuí-la por cultivo próprio ou por pagamento de foros. No entanto, acreditamos que nunca nas quantidades do pão ou do arroz.

Penafiel era uma zona predominantemente agrícola, mesmo a sede do concelho sendo uma zona comercial, por excelência, localizada na confluência de várias estradas reais que ligavam o litoral ao interior, tinha, no seu perímetro urbano, numerosos quintais e campos, que eram cultivados para garantir a subsistência dos seus proprietários. Assim sendo, em anos de boa produção agrícola não existiria propriamente fome, apesar de se verificar uma monoto-

³⁰ Segundo os físicos do século XVIII e início do século XIX a fruta tinha propriedades laxantes e deveria ser ingerida no início da refeição, antes dos demais alimentos. Cf. Henriques, Francisco da Fonseca, *Medicina Lusitana e Socorro Delphico...*, p. 543.

³¹ Cf. AMPNF..., CMPNF/A-1226..., fl. 86; CMPNF/A-1228..., fl. 133v.º. Os arrozais espalhavam-se, um pouco por todo o reino, promovendo a diminuição das importações e conquistando um lugar de primazia nos hábitos de consumo dos portugueses. Cf. Grenha, Paula Andreia Magalhães, *Transformações do consumo alimentar na época contemporânea*, Coimbra, Faculdade de Letras, 2011, tese de mestrado policopiada, p. 15.

³² No hospital de La Sangre, em Sevilha, a batata já figurava nas compras em 1573. Cf. Flandrin, Jean-Louis, "Da Cristandade ocidental à Europa dos Estados (séculos XV-XVIII)"..., pp. 149-150. Apesar de ter sido introduzida na Europa pelos espanhóis, no século XVI, só no século XVIII, é que segundo Massimo Montanari, começou a ter algum impacto no regime alimentar dos Europeus. Cf. Montanari, Massimo, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Editions du Seuil, 1995, p. 142; Carvalho, Sérgio Luís de, *Assistência e medicina no Portugal Medieval*, [S.L.], Ed. Grupo de trabalho do Ministério da Educação para as Comemorações dos Descobrimientos Portugueses, 1995, pp. 82-83, 97. A análise feita a muitos dos estudos sobre alimentação, nos hospitais portugueses, revela-nos que as referências ao seu consumo, até meados do século XIX, eram diminutas. Isabel Drumond Braga demonstra que esta, apesar de estar presente nos receituários oitocentistas da primeira metade do século, só a partir da segunda metade é que se expandiu. Cf. Braga, Isabel M. R. Drumond, *Do primeiro almoço à ceia...*, pp. 122-123. No entanto, António José de Sousa Pinto considerou a batata e a cenoura como um *alimento poderoso*, logo a seguir à cevada, aveia e ao trigo. Cf. Pinto, António José de Sousa, *Matéria medica distribuída em classes e ordens segundo os seus efeitos, em que plenamente se apontão suas virtudes, doses e moléstias, a que se fazem aplicáveis, adicionado com as taboas da matéria medica*, Lisboa, Impressão Régia, 1813, pp. 208-213.

nia nos produtos cultivados que originava uma alimentação pouco variada. No entanto, os enfermos quando entravam no hospital tinham acesso a alimentos que não consumiam frequentemente: o arroz, o vinho maduro³³, o pão de trigo e grandes quantidades de carne de galinha e, essencialmente, carne de vaca.

A preocupação com os alimentos era de suprema importância na medicina praticada no Antigo Regime e, por consequência, não foi desprezada por aqueles que tinham a seu cargo a *cura dos corpos*. Contudo, foi-nos impossível detetar, na documentação da misericórdia de Penafiel, até finais do século XVIII, os cuidados havidos a esse respeito, no seu hospital. Não existe qualquer referência documental aos alimentos confeccionados e administrados, durante todo o século XVII e século XVIII, até ao mês de agosto de 1781. No que se refere às séries de despesas, já por si muito lacunares para muitos anos, apresentam-nos os gastos com os *pobres passageiros* internados no hospital, numa única alínea anual, que engloba todo o tipo de despesas com os mesmos, indo desde a medicação, transporte, tratamento, vestuário e alimentos, não permitindo, assim, cotejar o tipo de alimentos administrados, suas quantidades e custos.

O primeiro livro de entradas de doentes no hospital, que chegou até nós, ao registar o nome de enfermo, seu estado civil, filiação, morada, o que trazia consigo, a data da entrada e da saída, sua patologia e a despesa que fez, permitiu-nos através, exatamente, da despesa efetuada por cada indivíduo, conhecer para alguns casos, os alimentos com que foi provido, durante o seu internamento. Desta forma, a dieta dos enfermos internados no hospital da misericórdia só pôde ser por nós estudada, a partir de agosto de 1781 até outubro de 1785 e, mesmo assim, só para alguns doentes. Para os vinte anos que se seguiram não possuímos informações documentais que nos permitam conhecer as dietas prescritas no hospital.

O trabalho de tentativa de reconstituição da tipologia de alimentos fornecidos aos doentes é conseguido, depois, entre julho de 1806 até julho de 1807 e de agosto de 1810 até maio de 1815, recorrendo-se às despesas do hospital,

³³ O concelho de Penafiel era uma terra de vinho verde, desde o século XVIII, como nos demonstram as *Memórias Paroquiais de 1758*. As vides estavam presentes em todas as freguesias ao longo dos seus cursos de água. As famílias possuidoras de terras produziam o seu próprio vinho, mas este era também vendido na cidade. Na localidade não se produzia vinho maduro, o que levava a que o seu preço ascendesse em 1826 a mil réis o almude, ao passo que a mesma quantidade de vinho verde, nesse ano, ficasse por trezentos réis. Cf. Coelho, Manuel Ferreira, "O concelho de Penafiel nas Memórias Paroquiais de 1758"..., pp. 262-333; AMPNF..., CMPNF/A-1228..., fl. 13v.º

onde surgiam discriminados todos os produtos adquiridos, inclusive, produtos alimentares.

Apesar dos elementos recolhidos nesse período não permitirem conhecer a constituição da ração diária de cada doente, as tipologias de dietas, nem tão pouco, estabelecer uma relação entre a patologia e a alimentação aplicada, permitiu-nos, no entanto, verificar se os alimentos atribuídos seguiam as escolhas efetuadas em grande parte dos hospitais já estudados por outros investigadores. A análise feita conduziu-nos, igualmente, à observação de evoluções no regime alimentar do hospital, com a introdução, no século XIX, de novos produtos, que levaram a uma alimentação um pouco mais diversificada, do que a dieta verificada para os anos que medeiam entre 1781 e 1785.

A alimentação dos enfermos, nos finais do século XVIII, no hospital da misericórdia de Penafiel era monótona, fortificante, porque rica em hidratos de carbono e proteica, baseando-se na ingestão diária do mesmo tipo de alimentos, ao longo do internamento³⁴. As despesas efetuadas com cada doente referem-se aos gastos com pão e galinhas para todos os internados e para alguns, pão, galinhas, açúcar, vinho e vitela³⁵.

Os legumes, leguminosas e fruta, nunca nos surgiram nas despesas efetuadas, deixando-nos a incerteza se eram ou não fornecidos aos internados³⁶, uma vez que, o facto de não constarem das despesas, não significa que estivessem afastados dos pratos dos enfermos, pois podiam entrar no hospital como produto resultante de uma horta própria ou de pagamentos de foros e, dessa forma, não serem contabilizados nos gastos do mesmo³⁷.

³⁴ Esta constância alimentar verifica-se, também, no hospital geral da cidade de Pamplona, no Antigo Regime, onde a alimentação diária consistia, essencialmente, numa libra de pão, oito onças de carneiro ou quatro ovos e vinho. Cf. Ramos Martínez, Jesús, *La Salud Pública y el Hospital general de la ciudad de Pamplona en el Antiguo Régimen (1700 a 1815)*, Navarra, Departamento de Educacion y Cultura, 1989, pp. 324-325.

³⁵ Cf. AMPNF, fundo da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, PT/AMPNF/SCMP/H/C/A/002/01/LV01, *movimento de entrada e saída de doentes, 1781-1801*, fls. 3-4.

³⁶ Segundo Margarida Reffóios, os legumes estavam em *segundo plano e a ausência de fruta era quase total*. Cf. Reffóios, Margarida, "A Alimentação nos Hospitais Ocidentais (séculos XV-XVIII) – Reflexo de uma cultura medieval"..., p. 101.

³⁷ No hospital de São Marcos gastavam-se as medidas de pão e galinhas provenientes das rendas, pensões e foros e compravam-se só os alimentos que faltavam. Cf. Castro, Maria de Fátima, *A Misericórdia de Braga – Assistência material e espiritual*, Braga, Santa Casa da Misericórdia de Braga, Vol. III, 2006, p. 292.

Todos os doentes hospitalizados, entre agosto de 1781 e outubro de 1785³⁸, foram alimentados com pão e galinhas³⁹. Nada extraordinário, pois o pão era basilar na alimentação destas camadas sociais⁴⁰. A debilidade da maior parte dos doentes internados, vítimas, muitas vezes, de parca alimentação, levava a que lhes fosse concedido um reforço em quantidade de hidratos de carbono e proteínas⁴¹. Comedores de pão enquanto estavam sãos, continuavam comedores de pão quando padeciam de moléstias⁴². O que poderia variar era a qualidade

³⁸ Evidentemente para aqueles que o livro de registo de entradas apresentou o rol de despesas com alimentação e que corresponde a metade dos doentes registados. Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/A/002/01/LV01..., fls. 3-25.

³⁹ A presença do pão e dos caldos de galinha nas dietas alimentares era normal nos hospitais da Idade Moderna e mesmo Contemporânea e verificámo-lo, também, no regulamento de 1857, no hospital da misericórdia de Vila Viçosa. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)"..., p. 116. Também no hospital de Ponte de Lima, se verifica que a base nutricional dos enfermos era constituída por pão, galinha, frango e coelho, numa rotina alimentar tão monocórdica como a rotina dos doentes no hospital de Penafiel. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, *Dar aos pobres e emprestar a Deus e emprestar a Deus: as Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (séculos XVI-XVIII)*, Barcelos, Santa Casa da Misericórdia de Vila Viçosa e de Ponte de Lima, 2000, p. 657. No hospital da Convalescença de Coimbra, a dieta dos convalescentes, entre 1764-1765, seguia os mesmos trâmites e era composta à base de pão, frangas e galinhas. Embora nesta zona, também, surja o carneiro, que em Penafiel nunca nos apareceu referenciado nas despesas. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social, Coimbra (1750-1850)*, Vol. I, Coimbra, Palimage Editores, 2000, p. 655.

⁴⁰ Ainda no século XIX, a alimentação no Alto Minho baseava-se no consumo de alguns legumes e pão. Cf. Esteves, Alexandra, "Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX"..., p. 139. Como refere Michel Morineau, no perímetro do mediterrâneo, consumiam-se, essencialmente, cereais sob a forma de pão, mais escuro do que branco, de bolos ou de papas e muito pouca carne. Cf. Morineau, Michel, "Crescer sem saber porquê: Estruturas de produção, demografia e rações alimentares"..., pp. 178-181.

⁴¹ Cf. Esteves, Alexandra, "Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX"..., p. 139. Também em vários hospitais de Espanha se verificou a injeção de grandes quantidades de proteínas aos doentes, como refere Barreiro Mállon, Baudilio; Rey Castela, Ofelia, *Pobres, peregrinos y enfermos: La real assistência gallega en el Antiguo Régimen*, [S.L.], Consorcio de Santiago, 2001, p. 155. A dieta dos enfermos do hospital real de Santiago caracterizava-se, como nos outros centros hospitalares espanhóis, por um abundante consumo de carne. Marta Lobo fala-nos na ingestão de quase um quilograma de carne por dia, entre toucinho e carne, no hospital da misericórdia de Vila Viçosa. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)"..., p. 117.

⁴² Não só o povo e os grupos sociais mais baixos se alimentavam de pão, também as elites sociais o consumiam em grandes quantidades, no Antigo Regime. A diferença residia na qualidade do mesmo. Cf. Flandrin, Jean-Louis, "Da Cristandade Ocidental à Europa dos Estados (séculos

do mesmo, muito embora os registos que possuímos para o século XVIII, não se refiram à sua qualidade, ou mesmo ao cereal de que era confeccionado. Não foi possível, também, determinar a que refeição era servido o pão, a quantidade administrada a cada doente, ou mesmo, como era cozinhada a galinha, no entanto, neste caso, acreditamos que não diferia do comum no resto do reino, devendo, portanto, ser cozida em caldos.

O pão, considerado por todos a base alimentar por excelência, também via nos médicos e cirurgiões que recomendavam as dietas⁴³, um fiel aliado, como se pode verificar, a partir da sua presença constante nas cozinhas dos hospitais. Alguns alimentos, como, por exemplo, a galinha, que vai sendo a partir do século XIX, substituída aos poucos, pela carne de vaca, vitela ou carneiro, ao contrário do pão que continuou atual e contemporâneo, de gerações e gerações de padecentes⁴⁴. O pão e as galinhas⁴⁵ recomendados pelos médicos e cirurgiões, a todos os doentes, independente do mal de que padeciam, absorviam a maior parte dos gastos com os enfermos, neste final do século XVIII.

Apesar dos caldos de galinha terem sido presença habitual nas refeições dos ricos, eram raros nas mesas dos grupos menos favorecidos, pois as galinhas que o povo criava destinavam-se à venda na feira e à criação para postura de ovos⁴⁶.

XV-XVIII)“..., p. 157. O poder económico do agregado familiar não vai levar ao desprezo por este alimento, mas sim à diferenciação da sua qualidade. Desta forma, os grupos privilegiados consumiam pão de trigo alvo. Cf. Oliveira, Ricardo Pessa, “Para o estudo da alimentação no século XVIII: O agasalho dos prelados no decurso das visitas pastorais”..., p. 338. Era usado o pão branco mais leve para as elites e o pão escuro, grande, mais pesado, para os trabalhadores braçais, desde a Idade Média à Idade Contemporânea. Cf. Flandrin, Jean-Louis, “A alimentação campesina em economia de subsistência”, in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.), *História da Alimentação...*, pp. 190-193.

⁴³ Segundo José Pedro Lima Reis, o médico de D. João V, Fonseca Henriques, no seu livro a Ancora da Saúde, referiu que sem pão não poderia haver uma nutrição sólida e perfeita. Cf. Reis, José Pedro Lima, “Comer no século XVIII, segundo Francisco da Fonseca Henriques”..., p. 5.

⁴⁴ Nos séculos XVII e XVIII, a diminuição da disponibilidade de carne, levou a que a alimentação dos pobres se tornasse cada vez mais monótona e centrada nos cereais. Cf. Montanari, Massimo, *La faim et l'abondance...*, pp. 71, 144-145.

⁴⁵ A carne branca, essencialmente de galinha e frango, era um alimento frequente nos hospitais, nomeadamente, no hospital da misericórdia de Vila Viçosa, no século XIX, contudo, em menor quantidade que a carne de carneiro e porco. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, “Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)”..., pp. 115, 124.

⁴⁶ Cf. Esteves, Alexandra, “Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX”..., p. 143.

O preço destas aves oscilava entre os duzentos a trezentos réis⁴⁷ e, portanto, era impensável tornar este produto numa refeição diária, uma vez que esta carne era mais dispendiosa que a carne de vaca. A primazia da galinha sobre a carne de vaca ou vitela, no final do século XVIII, no hospital de Penafiel, apesar do preço das mesmas, só se pode dever ao facto de, sendo considerada mais tenra e mais leve, ser preferida às demais carnes⁴⁸. A ida ao hospital permitia aos pobres comer carne, uma vez que, diariamente, as proteínas consumidas provinham quase só das gorduras animais incluídas nos caldos.

O frango e a galinha, mais do que um alimento, eram considerados, também, uma forma de terapêutica, um ingrediente para confeção de medicamentos⁴⁹, nomeadamente de geleia⁵⁰, sendo as próprias moelas de galinha vendidas nas boticas. Embora esta carne fosse a base proteica da alimentação dos doentes, surgiram-nos, também, despesas com carne de vaca e vitela, nalguns anos, e para um número reduzido de internados.

Desta forma, neste período, a vitela era ministrada a alguns enfermos não como substituto da carne branca, mas sim, como complemento alimentar, servindo como um reforço de ferro e proteínas ou, talvez, para fornecer algum caldo mais forte e substancial⁵¹.

⁴⁷ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/A/002/01/LV01..., fls. 3-27.

⁴⁸ Em Coimbra, no hospital da Convalescença, verificou-se entre outubro de 1764 e junho de 1765 a preferência pela carne branca em detrimento do carneiro, contudo, em maio de 1774, a carne de carneiro e vitela já ultrapassava, nas preferências, a carne de galinha. No hospital real de Coimbra, no século XIX, a galinha era preterida pelo carneiro. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, pp. 656, 659-660.

⁴⁹ Cf. AMPNF, Fundo da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, PT/AMPNF/SCMP/H/C/B/003/LV02, *Despesas, 1814*, fls. 30-50v.º.

⁵⁰ Cf. Viana, Mário (Coord. Científ.), *Caderno de fórmulas farmacêuticas de Francisco Maria Supico: um documento para a história da farmácia nos Açores*, Ponta Delgada, Centro de Estudos Gaspar Frutuoso, 2010, p. 124.

⁵¹ A carne mais vermelha era considerada por António José de Sousa Pinto, como a mais nutriente e estimulante, bem como, a carne de animais novos, como a de vitela. Cf. Pinto, António José de Sousa, *Materia medica distribuída em classes e ordens...*, pp. 208-213. Para Francisco da Fonseca Henriques, a carne de vaca era considerada fria, seca e dura. Cozia com dificuldade, ao passo que a de vitela era tida como fria e húmida e bastante nutriente. O caldo de galinha era muito recomendado para as naturezas quentes e secas. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, pp. 186-187. No hospital da misericórdia de Vila Viçosa no século XIX, a galinha, carneiro e porco são comuns, sendo a aquisição de carne de vaca muito rara. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)"..., p. 115.

Estes doentes, no hospital, podiam descansar, serem tratados das suas ma-leitas e comer produtos, essencialmente carne que, de outro modo, não teriam possibilidades⁵². A ida ao hospital, se não resultasse na cura da doença, pelo menos, servia para os doentes serem alimentados, ganharem forças, restabe-lecerem-se e comerem carnes frescas, fundamentalmente, galinha, no século XVIII, substituída aos poucos, no século XIX, pela carne de vaca⁵³.

A vitela e a vaca deveriam ter sido, a par com o pouco toucinho que era adquirido e o presunto⁵⁴, cozinhados em caldos⁵⁵, tornando estas carnes mais macias e digestivas. No entanto, não podemos esquecer que o facto de tra-balharmos com despesas e a inexistência de outra fonte, não permitem cer-tezas⁵⁶.

O carneiro, o coelho e o peixe, nunca nos surgiram nos gastos alimentares apresentados, nos registos de entradas de doentes, do final do século XVIII, nem tão pouco nas despesas do hospital do século XIX. Apesar de sabermos que o carneiro foi dado aos doentes, durante o século XVII⁵⁷, estes alimentos, frequentes noutros hospitais, não imergiram como custos para o hospital de Penafiel, nos séculos XVIII e XIX. Tal não significa que não ingressaram na cozi-nha, pois poderiam ter entrado como produto de foros e rendas. Contudo, se foram usados, foi com certeza, em pequena escala.

⁵² Um exemplo foram os doentes Clara Rota que, em vinte e quatro dias de internamento, gastou em alimentos dois mil, novecentos e sessenta e cinco réis e António Gomes que, em dezanove dias, gastou dois mil duzentos e cinquenta e cinco réis. Valores impensáveis para pobres em finais do século XVIII. Como refere Isabel dos Guimarães Sá [...] *para os pobres que raras vezes comiam à medida da sua fome, era fulcral que o hospital encarasse os tratamentos como injeções maciças de nutrientes*. Cf. Sá, Isabel dos Guimarães, "Os espaços de reclusão e a vida nas margens", in Mattoso, José (Dir.), *História da Vida Privada em Portugal – A Idade Moderna*, [Lisboa], Temas e Debates, Vol. 2, 2011, pp. 296-297.

⁵³ A carne de vaca, como explicita Alexandra Esteves, era um luxo para o português médio oito-centista, sendo vista quase como um alimento milagroso. Cf. Esteves, Alexandra, "Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX"... , p. 141.

⁵⁴ O toucinho e o presunto foram adquiridos em quantidades reduzidas para um número muito restrito de doentes, o que nos leva a supor que serviriam para aromatizar e dar mais gordura aos seus caldos, servindo como fortificantes.

⁵⁵ Os caldos de galinha e vitela eram muito recomendados em todas as febres. Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina Brasileira*, S. Paulo, Ed. Da Universidade de S. Paulo, Vol. I, 1991, pp. 168, 617-618.

⁵⁶ Sobre a forma de cozinhar este tipo de carnes, confira-se Flandrin, Jean-Louis, "Da Cristandade Ocidental à Europa dos Estados (século XV-XVIII)"..., pp. 157-158.

⁵⁷ Cf. Almeida, António de, *Descrição histórica e topográfica da cidade de Penafiel*..., p. 43.

O jejum e abstinência da quaresma, não teriam sido, assim, levados a preceito para estes carenciados, durante o seu internamento. Fragilizados e débeis, foram poupados a esse sacrifício⁵⁸. A carne foi adquirida durante todo o ano, não existindo baixas nesta aquisição durante o período quaresmal.

O vinho, sendo a bebida fornecida aos doentes até ao século XIX, na maior parte dos hospitais portugueses, não foi, contudo, apresentado como despesa, para todos os internados dos quais temos registos de gastos. Nas despesas de alimentos que possuímos, de 1781 a 1785, só algumas referem o dispêndio com este néctar⁵⁹. Desconhecemos se os restantes não beberam este líquido, se só bebiam água, se ingeriram vinho, mas o mesmo não foi quantificado e apresentado nos custos ou se a sua administração aos enfermos dependia da doença a ser tratada. A qualidade do mesmo, também, não foi referida. Desta forma, não foi possível determinar se era maduro ou verde, branco ou tinto. Contudo, para a centúria de oitocentos já encontramos a aquisição de dois tipos de vinho, maduro e verde.

Os dietistas do Antigo Regime distinguiam várias espécies de vinho, estando o vinho branco, mais delicado, reservado às elites e os tintos, mais alimentícios, destinados aos trabalhadores manuais⁶⁰. A opção no hospital por, ora administrar um tipo de vinho, ora outro, deveria prender-se, exatamente, com a necessidade, por vezes, dos doentes beberem um vinho mais delicado ou um mais energético e alimentício⁶¹. Fornecedor de energia, era o líquido eleito, sendo a água considerada perigosa, pela sua frieza e humidade⁶².

Não foi possível, com a documentação que possuímos, saber a quantidade de vinho adquirido no século XVIII, ou bebido, por cada enfermo, ao longo do seu internamento. De qualquer forma, era habitual este ser dado misturado com água e consumido cru ou cozido⁶³. O vinho era um precioso líquido, conside-

⁵⁸ A má qualidade do peixe que se comercializava nesta localidade pode estar associada ao facto de não ser adquirido pelo hospital. Cf. Almeida, António de, *História da febre que grassou em Penafiel...*, pp. 6-7.

⁵⁹ Cerca de um terço dos doentes entrados neste período é que tiveram despesas com vinho.

⁶⁰ Cf. Flandrin, Jean-Louis, "A alimentação campesina em economia de subsistência"... pp. 201-208.

⁶¹ O vinho e a própria aguardente eram considerados altamente nutritivos. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, p. 187.

⁶² Cf. Flandrin, Jean-Louis, "A alimentação campesina em economia de subsistência"... pp. 201-208.

⁶³ Cf. Oliveira, Ricardo Pessa, "Para o estudo da alimentação no século XVIII: o agasalho dos prelados no decurso das visitas pastorais"... p. 838. O vinho era, muitas vezes, misturado com a água, até mesmo para limpar, pois raramente se encontrava água perfeitamente potável, servindo a

rado pelos médicos como um alimento quente e húmido⁶⁴, muito importante, sobretudo para os mais idosos que se encontravam em idades *frias e secas*⁶⁵. Complemento calórico, de utilização fácil e imediata, tinha importantes virtudes terapêuticas, sendo, também, adquirido frequentemente pelo boticário, para ser usado em preparações medicamentosas⁶⁶.

Apesar de todas as virtudes e conselhos médicos⁶⁷, no período de 1781-1785, o vinho não se apresentou como despesa, para todos os internados. Os gastos com esse produto foram quase irrelevantes, se comparados com o pão, galinhas ou mesmo carne de vaca e vitela, contudo, durante o século XIX, a sua aquisição para o hospital tornou-se constante⁶⁸. Não podemos, também, esquecer que este líquido podia ser utilizado em várias terapêuticas, nomeadamente, as respeitantes a doenças cutâneas, misturado com mercúrio e enxofre, para uso externo em cataplasmas e unguentos⁶⁹. O mesmo era, por vezes, administrado aos doentes que iriam sofrer intervenções cirúrgicas para minorar as dores⁷⁰, ou para confortar os pacientes após as sangrias⁷¹.

O açúcar foi, também, no final do século XVIII, um produto adquirido para

junção de álcool como anti-séptico. Cf. Montanari, Massimo, *La faim et l'abondance...*, p. 166; Carvalho, Sérgio Luís de, *Assistência e medicina...*, pp. 82-83.

⁶⁴ Para Jean Luiz Neves Abreu [...] os alimentos não eram vistos apenas como remédios, mas também, necessitavam de ser adequados aos temperamentos do corpo. Na perspectiva hipocrática, os alimentos e bebidas quentes convinham aos que tinham humor melancólico, isto é, seco e frio, enquanto que as bebidas frias deviam ser dadas aos coléricos, de natureza quente e seca. Cf. Abreu, Jean Luiz Neves, "Higiene e conservação da saúde no pensamento médico Luso-Brasileiro do século XVIII", *Asclepio, Revista de História de la Medicina y de la ciência*, Vol. LXII, n.º 1, junio, 2010, p. 240.

⁶⁵ Cf. Reis, José Pedro Lima, "Comer no século XVIII, segundo Francisco da Fonseca Henriques"... , p. 8.

⁶⁶ Adquirido durante largos períodos pela botica da misericórdia. Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fl. 35, 40, 47. A própria água de Inglaterra levava na sua composição vinho branco, bem como, a geleia de galinha. Cf. Viana, Mário (Coord. Cientif.), *Caderno de fórmulas farmacêuticas...*, pp. 74-76, 124.

⁶⁷ O vinho servia também como atenuante da dor, juntamente com o ópio, cicuta e mandrágora. Cf. Lindemann, Mary, *Medicina e sociedade...*, p. 89.

⁶⁸ Nos hospitais, nomeadamente em Paris, no *Hôtel-Dieu*, durante os séculos XV e XVI, verificou-se um grande consumo de vinho. Cf. Montanari, Massimo, *La faim et l'abondance...*, p. 166. Também no hospital dos Convalescentes de Coimbra, o vinho fazia parte da dieta da segunda metade de setecentos. Contudo, no hospital de São Lázaro, da mesma cidade, o vinho surgiu em pequeníssimas quantidades. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, p. 657.

⁶⁹ Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, pp. 201-202.

⁷⁰ Cf. Ramos Martínez, Jesús, *La Salud Pública y el Hospital General...*, p. 328.

⁷¹ Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, p. 230.

os doentes, continuando no século XIX a ser presença constante na alimentação hospitalar. Vários registos de entradas de doentes mostraram-nos despesas com açúcar, surgindo estes separados por gastos com açúcar fino e custos com açúcar mascavado. De qualquer forma, mesmo os padecentes que não tiveram despesas com este produto acabaram por ingeri-lo através dos medicamentos, pois, todos os xaropes, conservas e outros compostos integravam açúcar. Mais do que um alimento, era considerado um medicamento e um preservativo da putrefação.

Neste período não surgiu qualquer tipo de despesa com doces, *confetis* e marmelada, o que nos deixa a dúvida, sobre a forma como o açúcar que gastaram, era consumido. O açúcar começou a ser utilizado como medicamento, vendido por merceeiros e boticários. Mas, na Época Moderna, com a introdução das bebidas novas, chocolate, café e chá, a sua importância aumentou, servindo exatamente, para adoçar estes produtos⁷². No entanto, as bebidas coloniais não nos surgiram como despesa nos finais da centúria de setecentos, com exceção de uma única enferma, em 1782⁷³, que teve custas com chá e açúcar mascavado, mas é forçado referir que o consumo destes dois produtos estiveram relacionados.

De julho de 1806 até junho de 1807, possuímos despesas mensais com a alimentação dos doentes internados, mas em contrapartida, não chegaram até nós os registos de entrada de utentes no hospital, para este período. A relação entre a despesa e o número de doentes tornou-se impossível, todavia, a análise destes custos, permitiu-nos verificar algumas alterações na alimentação, em comparação com o período anterior. As despesas com os alimentos aumentaram substancialmente, indicando que o número de beneficiados deveria, também, ter crescido⁷⁴.

Em julho de 1806, foram adquiridas sete colmeias⁷⁵, destinadas a assegurar

⁷² Cf. Lemps, Alain Huetz de, "Bebidas coloniais e avanço do açúcar", in Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo (Dir.), *História da alimentação...*, p. 214.

⁷³ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/A/002/01/LV01..., fl. 15.

⁷⁴ Se em cinco meses do ano de 1781, a despesa total com alimentos foi de dez mil, seiscentos e trinta réis, no mês de julho de 1806, foi de nove mil, quinhentos e quarenta e cinco réis. Tal demonstra o crescimento desta instituição e o aumento do número de internados, mas também, um pequeno aumento na diversificação alimentar.

⁷⁵ Cf. AMPNF, Fundo da Santa Casa da Misericórdia de Penafiel, PT/AMPNF/SCMP/H/C/B/003/LV01, *despesas do hospital, 1806-1833*, fl. 1v.º.

o mel para os doentes da santa casa. Este produto era um alimento medicinal considerado desde a Antiguidade. A irmandade preferia, assim, adquirir as colmeias do que comprar diretamente o mel, contudo, esta despesa não significa que já anteriormente, no século XVII ou XVIII, a misericórdia não fosse possuidora de cortiços e que tal informação não tivesse chegado até nós. Sabemos que o uso deste produto natural era recomendado pelos médicos, quer para ser ingerido, quer para aplicação cutânea, em doenças do foro dermatológico.⁷⁶

Os compêndios médicos da altura explicitavam as qualidades do melhor mel, relacionando-o com a variedade de plantas de que era produzido. Alguns tipos de mel eram mais recomendados para doenças de foro respiratório e outros para patologias de foro digestivo⁷⁷. Este mantimento esteve, assim, presente ao longo das épocas, para todos os enfermos, pois, mesmo que não fosse servido como alimento na dieta hospitalar, era frequentemente utilizado pelos boticários na preparação de xaropes e outras mezinhas, sendo considerado uma das principais drogas de origem animal⁷⁸. Administrado mais como medicamento do que como alimento, era, também, usado para purgas e clisteres, a par do ruibarbo e da cássia⁷⁹.

A aquisição de colmeias, por parte do hospital, não significava que o produto que delas resultava fosse servido às refeições. A presença do vinho, açúcar,

⁷⁶ Utilizado como remédio, misturado com manteiga crua, cera, resina e farinha de trigo, o mel era usado para chagas escorbúticas. Cf. Correa, João Lopes, *Castelo forte contra todo o género de feridas, chagas, deslocações e fracturas*, Tomo II, Lisboa Ocidental, Oficina de Pedro Ferreyra, 1726, p. 134. O mel entrava, assim, em muitas receitas galénicas como tisanas, decoções, eluatórios, xaropes e pílulas, sendo a sua importância ainda reconhecida atualmente. Cf. Lahguérenne, Claude de, "Abeille, miel et cire au XVII siecle dans les recettes manuscrites en thérapeutique et cosmetology", *Revue d'Histoire de la Pharmacie*, Volume 91, número 337, année 2003, pp. 37-39.

⁷⁷ Segundo Manuel Rodrigues Coelho, o melhor mel era o de segurelha, depois o de alecrim, seguido de tomilho, sendo o pior o de urze. O mel branco era considerado um peitoral, pois provocava os escarros, facilitando a expetoração e respiração. O mel amarelo era considerado digestivo, atenuante e resolutivo. Cf. Coelho, Manuel Rodrigues, *Pharmacopea Tubalense chimico-galénica*, Roma, Oficina de Ballo, Geredini, 1760, p. 168.

⁷⁸ Frei Gil de Santarém, já nos finais do século XII, o recomendava. Cf. Pita, João Rui, *História da Farmácia*, Coimbra, Minerva, 2000, p. 92. A própria rainha D. Catarina mandava adquirir mel, açúcar, amêndoas e pimenta para a sua botica. Cf. Braga, Isabel M. R. Drumond, *Assistência, saúde e prática médica em Portugal (séculos XV-XIX)*, Lisboa, Editora Universitária, 2001, p. 21.

⁷⁹ Para os clisteres e purgas usava-se o mel rosado. Cf. Lebigre, Arlete, "Sangrar e purgar!", in Le Goff, Jaques (apres.), *As doenças têm história*, Lisboa, Terramar, 1997, p. 292.

mel e azeite nas despesas hospitalares, tem que ser entendida e observada com alguns cuidados e reservas, pois os mesmos serviam, quer para aplicações cutâneas, quer como alimentos, ou administrados em composição com outros produtos, como medicamentos.

O azeite, a partir de 1806, vai engrossar os gastos mensais do hospital da santa casa. Apesar de não termos verificado despesas com o mesmo, nos finais do século XVIII, tal não significa que este não tenha estado presente nesta valência da misericórdia. Produto multifacetado, que permitia a iluminação, era usado desde a Antiguidade, sobretudo na alimentação mediterrânica, como gordura privilegiada e, também, presença constante nas boticas, como ingrediente de vários tipos de medicamentos⁸⁰.

O azeite era um dos principais produtos, a par dos cereais, resultantes do pagamento de foros e rendas, assim, não se justificava a sua aquisição para o hospital, nos séculos XVII e XVIII, pois o número de utentes do mesmo, ainda era irrelevante, sendo suficiente o que era proveniente dos pagamentos à misericórdia. Com o aumento dos doentes auxiliados pela santa casa, e também, com a diminuição do pagamento de foros em géneros, tornou-se, ao longo do século XIX, necessária a sua aquisição mensal. Os gastos com o azeite no hospital variavam muito ao longo dos meses⁸¹, o que se pode explicar, quer pelo número de doentes a prover, quer pelo facto de ter havido sempre alguma entrada deste produto, através das rendas e foros. Para além destes fatores, estamos perante uma gordura, que não sendo facilmente perecível, como as carnes e o pão, poderia ser conservada em cântaros, potes e pipas. Esta era guardada de uns meses para os outros, pois sendo um produto muito caro, deveria evitar-se a sua aquisição em excesso.

⁸⁰ Sobre os usos do azeite no quotidiano do homem medieval e a sua utilização, fundamentalmente, como alimento, combustível e curativo Cf. Santos, Maria José Azevedo, "O azeite e a vida do homem medieval", *Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Vol. II, 2006, pp. 147-149. O azeite era muito utilizado, tal como a manteiga e a água ardente, para fabricar emplastos e unguentos, usado assim, em numerosas doenças cutâneas. Cf. Correa, João Lopes, *Castelo forte contra todo o género de feridas...*, pp. 134-135; Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, p. 202.

⁸¹ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 1v.º-21v.º. Considerada uma gordura cálida e húmida, mas fria e adstringente se fosse retirada da azeitona verde, servia a par com outras gorduras e óleos para amolecer as fibras do estômago, devendo ter-se o cuidado de não ser consumida em excesso, pois poderia causar vômitos. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, pp. 186-187.

A aquisição de marmelada aparece-nos, pela primeira vez, nos gastos do hospital, em agosto de 1806. Não constando nas despesas com os doentes, entre 1781-1785, surge-nos, frequentemente nas despesas do século XIX, a partir de 1810. O hospital adquiria, assim, este produto já confeccionado, tal como comprava o pão já pronto, provavelmente, pelo facto da cozinha do hospital, rústica e pequena, não permitir a sua confeção, o que se enquadrava no que se praticava noutros hospitais. Estranhamente aparece-nos antes da sua época usual, e a quantidade adquirida é pequena, não sendo muito viável que tenha ido ao prato de todos os doentes internados, até dezembro desse ano. Só a partir de setembro de 1810, é que os gastos com este doce se tornaram habituais, aumentando também, as quantidades compradas. No ano de 1811, com um volume muito grande de militares a serem tratados e a distribuição destes por vários edifícios, adaptados para o efeito, verificou-se um aumento considerado na aquisição deste produto⁸².

Este doce era, assim, adquirido, muitas vezes, entre agosto e fevereiro, antecedendo e ultrapassando a sazonalidade dos marmelos. Acreditamos que a marmelada não faria parte da dieta alimentar de todos os doentes, sendo facultada a casos graves ou que necessitassem de um aporte energético e calórico. Esta era o doce nacional, dado aos doentes em vários hospitais do reino, de norte a sul⁸³. Não constituía, contudo, o único doce a ser fornecido

⁸² Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 1v.º-21v.º; 96v.º-98; 116-117v.º.

⁸³ No hospital da misericórdia de Vila Viçosa, as sobremesas mais ricas reduziam-se à aletria no século XVIII e à marmelada no século XIX. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)"..., p. 121. Em Caminha, também era usual comprar-se marmelada para os doentes, nomeadamente, para os tuberculosos, apesar de não ser muito frequente, tal como em Penafiel, os doces na dieta hospitalar. Cf. Esteves, Alexandra, "Comer para sarar, sarar para comer: as dietas alimentares do hospital de Caminha no século XIX"..., pp. 141-142. No hospital da Convalescença, em Coimbra, já se adquiria marmelada para os doentes, na segunda metade do século XVIII. No hospital real de Coimbra, no século XIX, surge a marmelada, mas estranhamente era adquirida mesmo fora da época. No hospital de S. Lázaro, por sua vez, a marmelada surgiu em porções diminutas. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, pp. 657, 661, 664. No hospital da ordem do Carmo, no Porto, era fornecido um ladrilho de marmelada, ao jantar, aos doentes que se encontravam em período de convalescença. Também no hospital da misericórdia do Porto, através do regulamento de 1794, se estabeleceu que os doentes podiam ser contemplados com um ladrilho de marmelada, ao jantar e ceia. Cf. Barreira, Aníbal José de Barros, *A assistência hospitalar no Porto, 1750-1850*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2002, Tese de doutoramento em história moderna e contemporânea policopiada, pp. 397-398. No hospital das Caldas da Rainha, nos séculos XV e XVI, os doentes mais fracos recebiam uma

aos doentes internados, pois, a partir de 1810, verificaram-se várias despesas com o doceiro⁸⁴. Não foi possível determinar que doces foram adquiridos, se se tratavam de compotas, geleias, biscoitos, bolos ou outro tipo de sobremesa, ou mesmo se o *doce* ia variando, consoante as ofertas. Tornou-se, também, impossível ter uma noção da quantidade adquirida, ou mesmo da despesa, pois o valor era apresentado juntamente com o açúcar, arroz e *outras miudezas*. No ano de 1815, desapareceram das despesas, quer a marmelada, quer os doces, havendo sempre a hipótese de estarem incluídos noutros custos e não terem sido discriminados, ou de serem confeccionados no próprio hospital.

A presença de *doces, mimos*, tendo por base frutas e açúcar, eram constantes nos hospitais e tratamentos efetuados, pois mesmo que não fossem ministrados às refeições, entravam como medicamentos. Os inventários das boticas recheadas de produtos como o mel de várias qualidades, açúcares, frutas⁸⁵, dos quais se realizavam xaropes, geleias, conservas, demonstram que muita doçaria entraria no hospital, como remédio e não como alimento, mas que traria um aporte energético considerável a corpos enfraquecidos.

A fruta, ausente das despesas em 1781-1785, surgiu, muito esporadicamente, no século XIX, somente representada pelas maçãs e limões⁸⁶. Estes últimos só foram mencionados em apenas três anos, 1806, 1807 e 1810 e surgiram-nos nos meses de agosto e setembro. Alimento rico em vitamina C, deveria ter sido usado nas purgas⁸⁷ e no combate do escorbuto⁸⁸, doença que afetou alguns

talhada de marmelada. Cf. Rodrigues, Lisbeth de Oliveira, "Os consumos alimentares de um hospital quinhentista: o caso do hospital das Caldas em vida da Rainha D. Leonor", in Sá, Isabel dos Guimarães; García Fernández, Máximo (Direct.), *Portas adentro: comer, vestir e habitar na Península Ibérica (ss. XVI-XIX)*, Coimbra/Valladolid, Imprensa da Universidade – Secretariado de publicações/Universidade de Valladolid, 2010, pp. 54-60.

⁸⁴ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 97, 118-119.

⁸⁵ As listagens de despesas da botica de 1831, revelaram-nos produtos como o açúcar em grandes quantidades, canela, uvas passas, laranjas azedas, limões, abóboras, mel, figos, amêndoas, ameixas secas, mirtilos (bagas). Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fls. 17-51.

⁸⁶ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 3-5, 20-21v.º, 98, 100.

⁸⁷ Os doentes em períodos de purga (seis dias) eram alimentados de forma especial: franga e/ou galinha, cabrito, açúcar rosado, ameixas à ceia. Antes do início de purga, comiam um quarto de galinha cozida, ao jantar, juntamente com uma colher de confetis. No dia de purga, ingeriam mais um quarto de galinha à ceia, agora assada e na manhã seguinte, um limão. Cf. Rodrigues, Lisbeth de Oliveira, "Os consumos alimentares de um hospital quinhentista: o caso do hospital das Caldas em vida da Rainha D. Leonor"..., pp. 54-60.

⁸⁸ Cf. Carvalho, Sérgio Luís de, *Assistência e medicina...*, p. 97.

internados, neste período. Sendo este usado, quer em sumo, quer em compotas ou aromatizando os alimentos, é impossível com os documentos existentes, determinar a forma como foi consumido. Apesar de não entrar amiúdo no hospital, as suas propriedades nutrientes eram facultadas aos doentes, quanto mais não fosse, através dos medicamentos confeccionados na botica, pois os limões eram adquiridos frequentemente por esta valência⁸⁹. O sumo de limão era, também, usado em aplicações externas, sobretudo em doenças cutâneas para fricções, ou para asseio corporal em doenças como o maculo⁹⁰.

As maçãs⁹¹ só foram adquiridas em novembro e dezembro de 1810, o que nos leva a supor que, tal como os limões, entrariam no hospital, por outra forma, que não a aquisição.

O hospital não investia, grandemente, na aquisição de fruta, doces e verduras, sendo escassas as referências a estes alimentos.

O regulamento do novo hospital, aprovado em reunião de mesa de 11 de dezembro de 1836, definiu que cabia aos mordomos do mês, eleitos para o hospital, *darem o extraordinário, como doces e frutas aos doentes, quando os médicos o ordenassem*. Assim, como podemos verificar, o doce e a fruta eram considerados *extraordinários*, ou seja, uma exceção que deveria ser vigiada pelos mordomos⁹². As refeições eram marcadas por uma rotina impressionante, na qual carne, vinho, pão e arroz, eram os reis⁹³. A fruta, nos séculos XVIII e XIX, não assumia a importância nutricional que detêm nos dias de hoje, sendo inclusive usada para nutrir animais, o que levou a que não possuísse um peso

⁸⁹ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fls. 1-22.

⁹⁰ Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, pp. 195, 202.

⁹¹ No hospital da misericórdia do Porto, no final do século XVIII, as maçãs constituíam uma sobremesa comum, a par das peras. Cf. Barreira, Anibal José de Barros, *A assistência hospitalar...*, p. 398. Também em Coimbra, no hospital real, no século XIX, as maçãs surgiram a par com as peras na alimentação dos doentes, na sua época de colheita. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, p. 661. O mesmo aconteceu no hospital geral de Pamplona, no Antigo Regime. Cf. Ramos Martínez, Jesús, *La Salud Pública Y el Hospital General...*, pp. 324-325.

⁹² Cf. AMPNF..., SCMP/A/A/001/01/LV02..., fl. 12. (o referido livro possui também o *instituto e regulamento para o hospital desta Santa Casa da Misericórdia desta cidade*).

⁹³ A quase ausência de fruta, também se verificava em Ponte de Lima. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, *Dar aos pobres e emprestar a Deus...*, p. 657. No hospital real de Coimbra, no final do século XVIII, verifica-se a mesma situação a par do peixe, ovos e laticínios. Cf. LOPES, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, p. 658.

determinante nas dietas hospitalares⁹⁴. Os estudos que têm sido realizados, não conseguiram até agora, determinar a quantidade de fruta fresca que se comia⁹⁵.

António de Almeida, nos finais do século XVIII e inícios do século XIX, referiu no seu diário que a coqueluche e diarreias, comuns nos meses de estio, se deviam ao *abuso de frutas mal sazonadas*. É sabido que a população comia frequentemente estes alimentos, neste período, mas os médicos viam este hábito com algum receio e resistência⁹⁶. Apesar de a medicina galénica associar as ervas e frutas à confeção de medicamentos para tratar *afeções*, febres e doenças, a ingestão dos legumes, vegetais e fruta crua, era vista com receios, pois julgava-se que provocavam interferências negativas nos humores e na qualidade do sangue, devendo, por isso, serem evitados⁹⁷.

A aquisição de legumes, verduras e leguminosas foi, também, praticamente, inexistente, constituindo as vagens a única exceção⁹⁸. Tal situação leva-nos a pensar que, ou a santa casa possuía horta própria, ou os legumes entravam sob a forma de pagamento de foros e rendas⁹⁹.

⁹⁴ Galeno referia que os doentes de sífilis deviam evitar todo o género de hortaliças, ervas e frutas, com exceção das uvas passas que eram muito recomendadas. Cf. Madeyra Arraez, Duarte, *Madeira ilustrado, methodo de conhecer e curar o Morbo Gállico*, Lisboa, na oficina de António Pedroso Galram, 1715, pp. 145-146.

⁹⁵ Mesmo fora dos hospitais, segundo Jean-Louis Flandrin, é difícil determinar o peso da fruta na alimentação campesina, apesar de sabermos que era vulgarmente usada na preparação de compotas e de sidra. Cf. Flandrin, Jean-Louis, "A alimentação campesina em economia de subsistência"... , p. 198.

⁹⁶ Cf. BPP, Almeida, António de, *Observações metereológico-médicas de Penafiel...*, fl. 131, Ms. 1761 [2].

⁹⁷ Cf. Buescu, Ana Isabel, "À mesa do Rei. Cultura alimentar e consumo no século XVI", in Sá, Isabel dos Guimarães; GARCIA FERNANDEZ, Máximo (Direct.), *Portas adentro...*, pp. 25-31.

⁹⁸ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 97v.^o-99.

⁹⁹ O hospital das Caldas da Rainha na centúria de quinhentos já possuía horta própria e pomar. Cf. Rodrigues, Lisbeth de Oliveira, "Os consumos alimentares de um hospital quinhentista: o caso do hospital das Caldas em vida da Rainha D. Leonor"... , pp. 54-60. As hortaliças eram, muitas vezes, prescritas pelos médicos, a par de cereais e vinho, carnes de carneiro, vaca e aves e também ovos, como refere Isabel dos Guimarães Sá. Cf. Sá, Isabel dos Guimarães, "Os espaços de reclusão e vida nas margens"... , pp. 296-297. No hospital em Coimbra, a hortaliça, na segunda metade do século XVIII, assumia uma despesa superior ao do arroz, na primavera. Cf. Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, assistência e controlo social...*, p. 656. Os legumes entravam na alimentação hospitalar, essencialmente, através das sopas, compostas por couves, cenouras, agriões, cebolas, salsa e alhos, entre outros, bem como leguminosas (favas e ervilhas). Cf. Saunier, Annie, "A vida quotidiana nos hospitais da Idade Média", in Le Goff, Jacques (apres.), *As*

A maior novidade nas despesas com a alimentação dos doentes entre 1806-1807 e de 1810 até 1815 residiu na aquisição em grandes quantidades de arroz¹⁰⁰.

Apesar de este cereal já surgir nalguns hospitais portugueses, nos séculos XV e XVI¹⁰¹, em Penafiel só detetamos a sua entrada nos inícios do século XIX, embora fosse comum nas mesas do povo, a partir do século XVIII¹⁰². Alimento abundante, nutritivo e relativamente barato, era passível de ser usado por todos os grupos sociais¹⁰³.

Em muitos hospitais europeus¹⁰⁴, este produto surgiu a par do macarrão no acompanhamento das carnes, contudo, para os períodos trabalhados, nunca nos apareceram as massas alimentares, sendo o acompanhamento das carnes deixado exclusivamente para o pão e arroz. A presença deste cereal veio aumentar

doenças tem história..., pp. 213-214. Contudo, em 1731, no livro *Ancora Medicinal para conservar a vida com saúde*, Francisco da Fonseca Henriques fez uma análise dos alimentos e considerou as couves como quentes e secas, sendo de difícil digestão, muito flatulentas e nutrindo muito pouco. A alface era considerada fria e húmida, assim como o agrião, sendo este de mais fácil digestão. O nabo era quente mas húmido, digerido com facilidade mas pouco nutritivo. A cenoura, por sua vez, era considerada quente e seca. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da saúde...*, pp. 186-187; Reffóios, Margarida, "A Alimentação no campo de batalha – Referências literárias"..., p. 388.

¹⁰⁰ O arroz, tal como a batata e o milho americano, introduzidos na Europa, vieram contribuir para melhorar a alimentação de uma população europeia, que aumentou consideravelmente no início da Época Moderna. Cf. Flandrin, Jean-Louis, "Da Cristandade Ocidental à Europa dos estados (séculos XV-XVIII)"..., p. 148.

¹⁰¹ No hospital das Caldas da Rainha, no século XV e XVI, era comum, nos dias santos, alimentarem-se de peixe, acompanhado de arroz de leite. Também nos dias de festa, comiam arroz de carneiro e bolo de manteiga. Cf. Rodrigues, Lisbeth de Oliveira, "Os consumos alimentares de um hospital quinhentista: o caso do hospital das Caldas em vida da Rainha D. Leonor"..., pp. 54-60.

¹⁰² Cf. Reis, José Pedro Lima, "Comer no século XVIII, segundo Francisco da Fonseca Henriques"..., pp. 5-6.

¹⁰³ O arroz era considerado um alimento quente e seco, de difícil digestão, mas muito nutritivo. Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da Saúde...*, pp. 186-187. Segundo um poema do abade de Jazente, o arroz era um cereal básico da alimentação portuguesa. Cf. Veloso, Carlos, *A Alimentação em Portugal no século XVIII...*, p. 58.

¹⁰⁴ No hospital de Vila Viçosa surgiu o arroz e o macarrão nas dietas do século XIX. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, "Comer na cama: as refeições servidas aos doentes do hospital da Misericórdia de Vila Viçosa (século XIX)"..., p. 116. De igual forma, no hospital de Ponte de Lima se constata o consumo de arroz a aumentar, substancialmente, ao longo do século XIX. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, *Dar aos pobres e emprestar a Deus...*, p. 216. No Porto, no hospital da ordem do Carmo, no início do século XIX, o arroz constituía um dos alimentos da *dieta-restaurante*. Cf. Barreira, Aníbal José de Barros, *A assistência hospitalar...*, pp. 397-398.

o aporte de hidratos de carbono já oferecido pelo pão. As suas propriedades terapêuticas, nomeadamente no combate às disenterias¹⁰⁵ e as suas qualidades nutritivas e fortificantes, levaram a que este fosse usado como ingrediente de vários medicamentos nas boticas¹⁰⁶.

O leite¹⁰⁷ também vai surgir para o período estudado, no século XIX, em quantidades diminutas que demonstram que só era fornecido a doentes específicos, em situações especiais¹⁰⁸. O médico da santa casa, António de Almeida, recomendava-o só em certas patologias¹⁰⁹, podendo noutras, atrasar os progressos da terapêutica¹¹⁰.

Os derivados do leite, por sua vez, nunca nos surgiram no hospital de Penafiel, talvez porque os queijos curados e salgados eram considerados de difícil digestão e o queijo fresco de pouco valor alimentar¹¹¹.

O jejum quaresmal não foi respeitado no período estudado da centúria de oitocentos, tal como já se havia verificado para setecentos. A santa casa nunca gastou dinheiro com a aquisição de peixe e mesmo que tenha entrado este alimento por via de pagamentos de foros, a quantidade de carne adquirida ao longo dos mesmos, não sofreu nenhuma baixa significativa no período da quaresma.

Na centúria de oitocentos a carne de vaca ganhou importância na alimenta-

¹⁰⁵ No tratamento das disenterias usavam-se tónicos ou infusões de ipecacuanha e calunga e dietas de caldos de galinha e água de arroz. Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, p. 181.

¹⁰⁶ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fls. 28, 39. O arroz era mesmo recomendado para alguns doentes que padeciam de febres persistentes e contínuas. Cf. Correa, João Lopes, *Castelo forte contra todo o género de feridas...*, pp. 617-624.

¹⁰⁷ Não foi possível determinar a natureza do leite, pois nunca foi especificado de que animal provinha.

¹⁰⁸ Carlos Veloso refere que na alimentação do século XVIII, o leite não constituía um alimento habitual, sendo o queijo mais usado no mundo rural, mas junto aos locais de fabrico. Cf. Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII...*, p. 50.

¹⁰⁹ O uso diário de leite de burra ou de cabra era muito recomendado para os tuberculosos. Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, pp. 189-190.

¹¹⁰ Cf. BPP, Almeida, António de, *Observações médicas feitas com a água sulfúrea de Entre-os-Rios*, [Manuscrito], [1814-1816], Ms. 1761 [1], fl. 4v.º. Segundo Hipócrates, o leite e os seus derivados eram considerados danosos para a cabeça e partes nervosas, sobretudo no que se refere aos doentes de morbo-gálico. Cf. Madeyra Arraez, Duarte, *Madeira ilustrado...*, pp. 145-146.

¹¹¹ O leite era considerado frio e húmido e de fácil digestão. Dava-se preferência ao leite de vaca. Sobre o valor nutricional dos queijos na época Cf. Ferreira, F. A. Gonçalves, *História da Saúde...*, pp. 186-187.

ção dos doentes, deixando de ser um complemento fornecido só a alguns, para passar a fazer parte da dieta hospitalar de todos os enfermos¹¹². Esta proteína era adquirida ao arrematador de carnes da cidade¹¹³. O consumo deste alimento disparou a partir do ano de 1810, tal como cresceu a aquisição de outros produtos (pão, vinho), numa altura em que apesar de nos faltarem registos de entradas de doentes, sabemos que o volume de enfermos, quer militares, quer civis, era bastante elevado¹¹⁴.

As galinhas adquiridas, também não eram todas para consumo imediato, como comprova a compra de milho para as mesmas¹¹⁵. Assim, a misericórdia teria uma capoeira, onde estas eram criadas¹¹⁶, permitindo o seu abate consoante as necessidades. Provavelmente, o galinheiro permitiria também, a postura de ovos, o que nos explicaria a raridade da sua aquisição¹¹⁷.

De ressaltar a compra mensal de presunto a partir de 1814, alimento que até essa data era só adquirido esporadicamente, contribuindo para um reforço de gorduras animais e proteínas na alimentação dos enfermos.

No que se refere ao pão, continuou a ter uma expressão muito significativa, dividindo-se agora em pão de trigo, broa e *pão leve*¹¹⁸. O pão de trigo era adquirido todos os meses, sofrendo a misericórdia um gasto assinalável com este produto. A broa era comprada esporadicamente¹¹⁹, tal como o *pão leve*, provavelmente para atender alguns casos especiais de dieta e terapêutica hospitalar.

¹¹² Também no hospital de São Marcos, em Braga, o consumo de carne de vaca e vitela era elevado. Cf. Castro, Maria de Fátima, *A Misericórdia de Braga...*, p. 297.

¹¹³ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 113-116.

¹¹⁴ Estava, neste período, a funcionar vários edifícios como hospitais, quer no arrabalde da vila, quer no hospital de Santo António (no convento dos Capuchos), quer no de Cima de Vila, quer no de Santo António Velho, quer no da rua do Poço. Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 112v.º-116.

¹¹⁵ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fls. 126-127v.º.

¹¹⁶ Segundo Augusto Borges, já no século XVIII houve um grande incentivo para a instalação de galinheiros nos hospitais militares. Cf. BORGES, Augusto Moutinho, "Os Reais Hospitais Militares de São João de Deus e a defesa do Alentejo", *Almançor – Revista de Cultura*, Montemor-o-Novo, Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, n.º 5/2.ª Série, 2006, p. 79. Outros hospitais, também, optaram por ter capoeira própria como, por exemplo, o hospital de Ponte de Lima. Cf. Araújo, Maria Marta Lobo de, *Dar aos pobres e emprestar a Deus...*, pp. 217, 657.

¹¹⁷ Em agosto de 1810 foram gastos trezentos e quinze réis em ovos, não surgindo mais despesas com este produto. Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 96v.º-98.

¹¹⁸ O pão-leve era o que, vulgarmente, designamos por pão-de-ló.

¹¹⁹ Foi adquirida em novembro e dezembro de 1810, e janeiro de 1811. Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 2-110.

O vinho tornou-se a partir de 1810, tal como a carne de vaca, um produto constante na alimentação, sendo agora especificadas as quantidades adquiridas de vinho e o seu tipo, notando-se uma preferência bastante vincada pelo vinho verde, provavelmente por ser mais leve.

A compra de especiarias e ervas aromáticas era eventual, resumindo-se à aquisição de salsa, mostarda, salsaparrilha, canela e flor de sabugueiro¹²⁰. A verba, *miudezas e alhos*, surgiu, frequentemente, nas despesas do hospital sendo, possível que aqui entrassem as despesas com ervas aromáticas e especiarias. A botica comprava também estes produtos podendo fornecer o hospital.

A par dos alimentos adquiridos, a santa casa comprava tabaco para os doentes¹²¹. Este produto, de origem colonial era muito elogiado e promovido pelos benefícios para a saúde¹²². A nicotina era utilizada, quer fumada, quer injetada ou em clisteres. O seu consumo moderado era proveitoso e até mesmo recomendado como profilático na peste e na hidropisia. O tabaco era, desta forma, utilizado como um fármaco, a partir do século XVI, tendo o seu consumo se tornado mais relevante no século XIX¹²³.

¹²⁰ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV02..., fls. 9-14v.º.

¹²¹ Cf. AMPNF..., SCMP/H/C/B/003/LV01..., fls. 96v.º-116.

¹²² Cf. Lindemann, Mary, *Medicina e sociedade...*, p. 89. No século XVI, Jean Nicot, embaixador francês em Portugal e de quem derivou o nome *nicotina*, enviou à sua rainha algumas folhas de tabaco para lhe aliviar as crises de enxaqueca. Esta introduziu o tabaco na corte francesa, divulgando-se aquela substância para o resto da Europa. O desenvolvimento da indústria dos produtos de tabaco, apenas se veio a verificar, entre os séculos XVIII e XIX, mediante a introdução da manufatura de cigarros. Cf. Moutinho, Ana Viale, "Publicidade, tabaco e estratégias", in Cairrão, Álvaro [et al] (Org.), III Jornadas, publicidade e comunicação – Atas [em linha], Porto, Edições Universidade Fernando Pessoa, 2008, p. 2. [Consult. 20 Nov. 2014]. Disponível na internet: <http://bdigital.ufp.pt/bitstream/10284/752/1/publicidade_tabaco_estrategias.pdf>. O mesmo era utilizado para problemas intestinais e obstipação. Usado em clisteres resolvia problemas de hérnias estranguladas. Cf. Pinto, António José de Sousa, *Matéria médica distribuída em classes e ordens...*, p. 50. Era considerado muito eficaz para as dores de cabeça, estômago e a asma. Cf. Edler, Flávio Coelho, *Boticas & Farmacias: uma história ilustrada da farmácia no Brasil*, Rio de Janeiro, Casa da Palavra, 2006, p. 26. Contra o chamado *puxamento do peito*, hoje entendido como bronquite, mandavam aspirar fumaça de erva-santa ou tabaco, também nas gastrites, para purgas e para expulsar catarros. Cf. Santos Filho, Lycurgo de Castro, *História geral da medicina...*, pp. 217, 219.

¹²³ Reforçou a panóplia de medicamentos, pois acreditava-se que drenava e estancava os líquidos. Cf. Vigarello, Georges, *História das práticas de saúde: A saúde e a doença desde a Idade Média*, Lisboa, Editorial Notícias, 2001, p. 110.

As despesas com a alimentação sofreram, assim, um crescendo, ao mesmo nível que os utentes do hospital também iam aumentando, tornando-se num peso relevante para a santa casa, essencialmente, num período em que as receitas iam diminuindo¹²⁴.

¹²⁴ Infelizmente, as falhas de livros de receita e despesa não permitiram uma pesquisa aprofundada nesta vertente. Contudo, sabemos que o número de legados foi diminuindo e que a saúde económica da misericórdia, nos finais do século XVIII e inícios do século XIX, não era a melhor. Nessa mesma altura, o hospital começava a ter um peso relevante nas despesas, pois as invasões francesas e as lutas liberais, com a passagem e estacionamento de tropas nesta localidade, levaram a um aumento da procura destes serviços de assistência.

A alimentação nas cadeias do Alto Minho no século XIX

Alexandra Esteves*

Até à implantação da ordem liberal, o Estado esteve arredado da obrigação de cuidar da alimentação dos presos. O abastecimento de bens indispensáveis à sua subsistência era, então, assegurado por familiares, amigos e até vendedores, que, regularmente, se deslocavam à cadeia com esse propósito. Aos mais necessitados, muitas vezes votados ao completo abandono, e sem pecúlio suficiente para satisfazer as suas necessidades alimentares, restava-lhes o apoio assistencial prestado, sobretudo, pelas misericórdias e outras instituições, como hospitais, conventos e confrarias, ou, em último recurso, estender a mão por entre as grades à caridade dos passantes¹.

Com o liberalismo, o Estado assumiu novas responsabilidades perante a população prisional e uma delas foi precisamente a de prover o seu sustento². A circular de 27 de setembro de 1836 determinava que, dada a circunstância

* Faculdade de Filosofia e Ciências Sociais. Universidade Católica Portuguesa. Lab2PT, Instituto de Ciências Sociais, Universidade do Minho.

¹ Araújo, Maria Marta Lobo de, "A aguardar justiça: os presos pobres em Portugal durante a Época Moderna", in Ribeiro, Gladys Sabina; Neves, Edson Alvisi; Ferreira, Maria de Fátima Cunha Moura (Org.), *Diálogos entre Direito e História: cidadania e justiça*, Rio de Janeiro, Editora da Universidade Federal Fluminense, 2009, p. 116.

² É necessário destacar o estabelecimento, em 1795, de uma esmola no valor de 120 000 réis, atribuída aos presos pobres das cadeias de Lisboa, para a compra de pão. Consulte-se Lopes, Maria Antónia, *Pobreza, Assistência e Controle Social em Coimbra (1750-1850)* Viseu, Palimage Editores, 2000, p. 510.

de em alguns concelhos do reino não haver misericórdias ou confrarias que se encarregassem da alimentação dos presos pobres, se procedesse à criação de comissões, constituídas por homens de reconhecida idoneidade, que tinham como missão providenciar a subsistência dos reclusos, promovendo, para esse efeito, peditórios e outras iniciativas³. A portaria de 30 de Junho de 1838 veio reforçar a tendência para a intervenção estatal no sustento dos detidos mais carenciados, embora a restringisse às circunscrições administrativas onde não havia misericórdias⁴. A este propósito, importa referir a interferência do Estado liberal na atividade assistencial, impondo a canalização dos recursos sobranes das confrarias para o financiamento da ajuda aos presos pobres.

De acordo com o disposto no n.º 5 do artigo 227.º do Código Administrativo de 1842, a assistência aos reclusos e a realização das obras de beneficiação das cadeias ficavam sob a tutela do governador civil, e, conforme o previsto no n.º 2 do artigo 249.º do mesmo documento, o administrador do concelho tinha a seu cargo o sustento dos detidos e da polícia das prisões⁵. O Regulamento das Cadeias de 1843, no artigo 25.º, capítulo IX, determinava que deviam ser fornecidas refeições diárias aos presos, “não só boas, mas de variados alimentos”, ficando excluída a possibilidade de serem substituídas pelo equivalente em dinheiro. Estava igualmente previsto que a seleção dos fornecedores de géneros alimentícios devia ser feita através de arrematação pública, previamente publicitada nos diários do governo. Apenas os reclusos cuja pobreza tinha sido reconhecida pelo administrador do concelho usufruíam do direito à sopa da caridade⁶.

A partir de 28 de agosto 1845, o encargo com o sustento dos presos pobres e com a administração das cadeias passou para a alçada das Procuradorias Régias da Relação⁷. Mais tarde, a portaria de 22 de julho de 1850 determinou que o Estado só tinha de socorrer os presos carenciados depois da intervenção das câmaras municipais, misericórdias, hospitais, juntas de paróquia, confrarias, ir-

³ *Collecção de leis e outros documentos oficiais publicados desde 10 de Setembro até 31 de Dezembro de 1836*, Sexta Série, Lisboa, Imprensa Nacional, 1837, p. 29.

⁴ *Collecção de Leis e outros documentos oficiais publicados no ano de 1838*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1838, p. 303.

⁵ *Código Administrativo*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1849, p. 104.

⁶ *Collecção Oficial de Legislação Portuguesa redigida pelo Desembargador Antonio Delgado da Silva, Legislação de 1842 em diante*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1842, p. 12.

⁷ *Collecção Oficial de Legislação Portuguesa redigida pelo Desembargador António Delgado da Silva, Anno de 1844-1845*, Lisboa, Imprensa Nacional, Lisboa, 1845, p. 728.

mandades e comissões formadas na sequência da circular de 27 de setembro de 1836. Aos delegados do procurador régio e aos administradores dos concelhos competia identificar os detidos que precisavam de ser assistidos⁸.

As comissões mandadas criar no distrito de Viana do Castelo tinham, entre outras obrigações, a incumbência de cuidar da alimentação dos presos pobres. Nesse âmbito, deviam diligenciar para que recebessem um arrátel de pão por dia, uma tigela de caldo, preparado com feijão, hortaliça, um pouco de unto e azeite, e que o almoço fosse servido, invariavelmente, às 11 horas da manhã. Sempre que possível, seria ainda fornecido, ao pôr-do-sol, bacalhau ou outro peixe barato, ou algumas colheres de farinha de pau⁹.

O auxílio aos presos necessitados e a responsabilidade pela execução dos melhoramentos nos espaços prisionais repartiam-se pelas instituições de beneficência, autoridades locais, judiciais e administrativas, embora sejam também de assinalar algumas ações filantrópicas, a título individual, em voga sobretudo na segunda metade do século XIX. Em Viana do Castelo, por exemplo, distintos membros da sociedade local davam o seu contributo sob a forma de donativos e da promoção de jantares destinados aos presos indigentes. Importa ainda destacar o papel de relevo desempenhado pela Igreja, nomeadamente através dos padres, que, apelando à caridade cristã dos seus paroquianos, promoviam a angariação de esmolas¹⁰.

Em Ponte de Lima, além da ajuda prestada pelo Estado e pela Misericórdia local, temos notícia de doações efetuadas por particulares¹¹. Também em 29 de setembro, em plena época das colheitas, era usual fazer-se o peditério de uma esmola de milho, que depois era vendido e gerava uma receita em dinheiro

⁸ *Collecção Official de Legislação Portuguesa redigida por José Máximo de Castro Neto Leite e Vasconcellos, do Conselho de Sua Majestade e Juiz da Relação de Lisboa*, anno de 1850, Lisboa, Imprensa Nacional, 1851, p. 434.

⁹ Arquivo Municipal de Vila Nova de Cerveira (doravante AMVNC), *Escrituração pertencente à comissão das cadeias do concelho, suas sessões e deliberações, 1840-1857*, documento avulso, não paginado.

¹⁰ Sabemos que em algumas regiões de Espanha os presos carenciados não foram esquecidos, sendo atribuídas esmolas por dignitários eclesiásticos, como aconteceu, por exemplo, em Valência. Confirme-se Llorca Ortega, José, *Cárceles, Presidios y casas de corrección en la Valencia del XIX. (Apuntes históricos sobre la vida penitenciaria valenciana)*, Valencia, Editorial Tirant lo blanch, 1992, pp. 228-229.

¹¹ Esteves, Alexandra, "Da caridade à filantropia: o auxílio aos presos pobres da cadeia de Ponte de Lima", in *Estudios Humanísticos, Historia*, n.º 7, 2008, pp. 221-236.

que oscilava entre 8.000 e 10.000 réis¹². Em alguns municípios, procedia-se igualmente à arrematação de bens apreendidos, sendo o montante arrecadado destinado ao sustento dos mais precisados, incluindo os presos. Esta prática era habitual em Monção. Nesta localidade, os bens confiscados pela alfândega eram leiloados e o dinheiro obtido era distribuído pela população carenciada da vila¹³.

A assunção pelo Estado do encargo de prover a alimentação dos encarcerados não se traduziu numa melhoria das refeições, que, regra geral, continuavam a ser escassas e pouco variadas. As verbas disponibilizadas para esse fim eram insuficientes e, por conseguinte, a fome era uma ameaça permanente nas cadeias oitocentistas, sobretudo em anos de crise agrícola. Nessas alturas, a subida dos preços dos cereais tornava ainda mais custoso o mantimento dos detidos e agravava as condições de vida das populações, que, apesar dos sentimentos caritativos, viam reduzida a sua capacidade para colaborar nos peditórios destinados a angariar apoio para os presos. Assim, relativamente ao Antigo Regime, o cenário pouco se alterou. Além das ações filantrópicas, realizadas a título individual, foram as instituições de assistência, como as misericórdias e outras confrarias, que, no século XIX, após a implantação do regime liberal, continuaram a contribuir para aliviar a penúria dos reclusos¹⁴.

Os carcereiros estavam proibidos de vender víveres e bebidas aos detidos. Esta interdição, além de implicar a entrada de pessoas estranhas nas instalações prisionais, designadamente familiares, amigos e comerciantes, o que favorecia a introdução de produtos proibidos e a maquinação de planos de fuga, também dava azo à ocorrência de práticas de corrupção e de comportamentos abusivos, que envolviam o carcereiro e os reclusos¹⁵. Algumas cadeias europeias dispunham de espaços onde os presos podiam adquirir alimentos, produtos de higiene

¹² Arquivo Municipal de Ponte de Lima (AMPL), *Administração do concelho de Ponte de Lima – Copiador dos ofícios dirigidos por esta administração a diversas autoridades*, n.º 2.2.2.31, não paginado.

¹³ Arquivo Municipal de Monção (doravante AMM), *Livro dos Acórdãos da Câmara*, n.º 1.A.20.2.20, fls. 21-21v.º.

¹⁴ A fome não era realidade exclusiva das cadeias portuguesas do século XIX. Na Inglaterra vitoriana, eram muitos os presos que, aquando das visitas, se queixavam da falta de alimento. Veja-se Higgs, Michelle, *Prison Life in Victorian England*, Chalford, Tempus, 2007, pp. 39-40 e Priestley, Philip, *Victorian Prison Live*, London, Methuen, 1985, p. 153.

¹⁵ Santos, Maria José Moutinho dos, *A Sombra e a Luz. As prisões do Liberalismo*, Porto, Edições Afrontamento, 1999, pp. 229-230.

ne e limpeza e até material de escrita¹⁶. Habitualmente, esses locais de venda eram explorados pelos carcereiros, o que também proporcionava situações de abuso e de exploração dos reclusos, designadamente em matéria de preços.

Decerto que não era tarefa fácil controlar tudo o que respeitava à alimentação da população prisional e evitar a ocorrência de episódios de corrupção. Era ao carcereiro que competia zelar para que apenas os presos pobres beneficiassem de apoio alimentar, que nenhum recluso vendesse o caldo ou o pão que lhe tinha sido fornecido e ainda que os alimentos fossem servidos conforme o horário previsto¹⁷. Nas cadeias de então, não existia qualquer espaço reservado para as refeições, nem mesas ou bancos; os encarcerados comiam de pé ou sentados no chão, no mesmo sítio onde permaneciam durante o dia; devido à escassez de água, decerto que a louça não primava pela limpeza.

Na cadeia de Viana do Castelo, a situação alimentar parece ter sido especialmente complicada nos anos de 1836 e 1837. Em setembro de 1836, o administrador do concelho começou a organizar uma comissão, cujo objetivo principal era a promoção de uma subscrição pública para ser fornecida, diariamente, uma sopa económica aos presos pobres¹⁸. Porém, os resultados ficaram aquém do esperado e a fome continuou a ameaçar os encarcerados até ao início do ano seguinte. Em 1837, pediu a colaboração da câmara municipal, a fim de, em conjunto, encontrarem uma forma de garantir a sua subsistência, dado que havia “alguns até nas circunstâncias de perecerem à pura mingua”. Todavia, a câmara, alegando escassez de receitas, mostrou-se indisponível para cooperar¹⁹. Em 1843, os detidos estiveram 35 dias sem o apoio caritativo da comissão²⁰. Situação ainda mais grave ocorreu em 1849, quando estiveram quatro meses sem esmola. Na altura, os encarcerados esfomeados, a gritar por comida junto às grades, proporcionavam um espetáculo deveras degradante, mais próximo do Antigo Regime, ao qual assistiam indignadas as populações locais, num século que assumia como valores o progresso e a civilização. Nesse ano, em todo o

¹⁶ Fonseca, Faustino da, *Tres mezes no Limoeiro*, Lisboa, Deposito-Livraria Bordalo, 1896, p. 16, 31.

¹⁷ AMVNC, Administração do Concelho. *Assentos de prisão e soltura de presos*, documento avulso, fl. 2v.º.

¹⁸ Arquivo Distrital de Viana do Castelo (ADVC), *Administrador do Concelho. Copiador Geral-1835*, n.º 5-16-4-15, não paginado.

¹⁹ Arquivo Municipal de Viana do Castelo (AMVC), *Acta de vereação*, n.º 780.

²⁰ Arquivo Histórico do Governo Civil de Viana do Castelo (AHGCVC), *Correspondência recebida de diversas autoridades*, n.º 1.18.5.12, não paginado.

distrito de Viana do Castelo, havia, em média, 50 presos considerados indigentes para alimentar diariamente, mas o governo civil não dispunha de fundos para lhes acudir²¹.

Os problemas com a alimentação eram experienciados com especial acuidade pela população prisional das cadeias civil e militar de Valença, para as quais era transferido um elevado número de reclusos. Quando estes eram deslocados, as comissões das respetivas cadeias de origem deixavam de concorrer para o seu sustento, o que obrigava a comissão de cadeias de Valença a assumir esse encargo e, desse modo, rapidamente esgotava os seus recursos. Além do mais, Valença era uma vila pobre, habitada essencialmente por militares e respetivas famílias, o que fazia com que as subscrições públicas para suprir a falta de fundos também se revelassem pouco rentáveis. Em 1840, o administrador do concelho propôs ao governador civil a imposição de um sistema de cotas, de modo a que as outras comissões garantissem o sustento dos presos dos respetivos concelhos, incluindo os transferidos para Valença, para assim se evitar a falência da comissão daquela vila. Todavia, essa sugestão não foi atendida. A situação atingiu tal gravidade que se chegou ao ponto de ser permitida a saída dos presos, devidamente guardados, para mendigarem pelas ruas da vila, e, em algumas ocasiões, de os incentivar a pedirem esmola por entre as grades da cadeia²². Em 1842, em Vila Nova de Cerveira, ocorreu uma situação similar, quando foi solicitada autorização para que um preso pobre pudesse sair da prisão, acompanhado por um oficial, para esmolar, uma vez que a Misericórdia e demais irmandades locais se recusaram a contribuir para o sustento dos detidos e a maioria dos habitantes era gente de poucas posses²³.

Em 1843, a comissão das cadeias de Valença apenas conseguia atribuir 40 réis diários a cada recluso, enquanto em Ponte de Lima, na mesma altura, eram concedidos 100 réis²⁴. O montante disponível nem sempre chegava para com-

²¹ AHGCVC, *Correspondência com o Ministério do reino de Julho de 1849 a Dezembro de 1850*, n.º 1.9.4.18, não paginado.

²² Na cidade espanhola de Toledo, a situação era idêntica, com os presos famintos a mendigar esmola, por entre as grades, aos transeuntes. Veja-se Antonio Escudero, José, "Cinco siglos de carceles", in *Historia 16*, Extra VII, Outubro 1978, p. 28.

²³ AMVNC, *Escrituração pertencente à comissão das cadeias do concelho, suas sessões e deliberações, 1840-1857*, documento avulso, não paginado.

²⁴ Arquivo Municipal de Valença (AMV), Administração do Concelho. *Correspondência para o Administrador Geral, 1843-1849*, n.º 1.1.4.6, não paginado.

pletar o mês. Esta situação continuou a verificar-se nos anos e décadas seguintes, sendo frequente os presos ficarem um mês sem qualquer participação. Entre novembro de 1845 e janeiro de 1846, a referida comissão suspendeu a atribuição do subsídio por falta de meios. Confrontado com o estado de miséria dos encarcerados, o administrador do concelho mandou distribuir, à sua custa, um pequeno subsídio para que não morressem à fome²⁵. Por alvará de 25 de janeiro de 1846, foi concedida autorização para que as confrarias e irmandades do concelho contribuíssem com a quantia de 960 réis para o sustento dos presos pobres, tendo sido arrecadados 93.920 réis para este fim. Em junho do mesmo ano, essa quantia já estava esgotada, devido ao elevado número de presos nas cadeias de Valença²⁶.

O clima de conflituosidade que marcava a cena política, materializada na revolta da Maria da Fonte e na Patuleia, decerto que contribuiu para as dificuldades que se fizeram sentir nas cadeias do distrito de Viana do Castelo nos anos de 1846 e 1847. Efetivamente, o ano de 1846 revelou-se extremamente difícil para a sustentação dos presos pobres. Desde o início do ano que, em resposta aos constantes pedidos das comissões e dos próprios reclusos, o governador civil alegava a falta de fundos para aplicar neste domínio. Em setembro desse mesmo ano, solicitou ao Ministério da Justiça a concessão de nova verba para que os presos não morressem à míngua, dado que praticamente todos os que estavam recolhidos nas cadeias do distrito eram indigentes²⁷. Em Ponte de Lima, presumivelmente por causa das complicações financeiras com que se debatia, a Misericórdia local deixou de prover os presos pobres com a quantia que mensalmente lhes concedia²⁸. Em 1847, face ao quadro de miséria dos presos e de ruína das cadeias do distrito, apelava-se à caridade cristã e clamava-se pela intervenção da Igreja através dos párocos, exortando-os a apelarem às populações para que contribuíssem com donativos de cereais e vinho²⁹. Nesse ano, em Viana

²⁵ AMV, Administração do Concelho. *Registo da Correspondência expedida para diversas autoridades*, n.º 1.1.4.31, não paginado.

²⁶ Em 1847, nos meses de junho, julho, outubro e novembro, os detidos ficaram novamente sem sustento alimentar, por falta de fundos. AMV, Administração do Concelho. *Correspondência para o Administrador Geral, 1843-1849*, n.º 1.1.4.6, não paginado.

²⁷ AHGCVC, *Ministérios, desde 1.º de Janeiro até 26 d'Agosto do mesmo ano*, n.º 1.9.4-16, não paginado.

²⁸ Arquivo Municipal de Ponte de Lima (AMPL), Administração do concelho. *Copiador Geral dos officios dirigidos por esta administração a diversas autoridades*, n.º 2.2.1.31, não paginado.

²⁹ AHGCVC, *Circulares a várias autoridades, Janeiro a Setembro de 1847*, n.º 1.10.4.11, não paginado.

do Castelo, o pedido de colaboração estendeu-se à Misericórdia e a algumas irmandades, como a dos Mareantes, e às Ordens Terceiras de S. Francisco e de S. Domingos. Da parte da Misericórdia não houve resposta, registrando-se antes uma atitude de total alheamento³⁰.

Devido à falta de recursos financeiros que afetava a comissão das cadeias, os presos pobres de Valença estiveram sem receber apoio desde meados de junho até ao início de julho de 1851. A Misericórdia, apesar de ter sido chamada a colaborar, recusou-se a prestar auxílio, alegando não ter orçamentado esse contributo e não ter meios para os ajudar. As demais irmandades mostraram-se igualmente indisponíveis³¹. Com vista à resolução do problema, o governo civil, no uso das suas competências, diligenciou junto do juiz da comarca o regresso às prisões de origem dos reclusos que tinham sido transferidos para Valença³².

As refeições servidas aos presos pobres de Valença eram constituídas apenas por um pão e duas tigelas de caldo. Em 1840, eram gastos 80 réis com a subsistência diária de cada um³³. Uma vez que os presos civis estavam divididos entre a cadeia civil e a militar e a distância que as separava ainda era considerável, optou-se por permitir que os militares partilhassem as refeições com presidiários civis, sendo entregue ao comandante do presídio, no final de cada mês, o montante despendido com a alimentação destes³⁴.

Por grandes dificuldades também passaram as cadeias de Melgaço, em agosto de 1845, Arcos de Valdevez e Monção em outubro do mesmo ano, dado que o governo civil não dispunha de verbas para distribuir pelas respetivas comissões de beneficência³⁵. A situação só não era pior, porque, para evitar que os presos morressem à fome, os tesoureiros das comissões adiantavam dinheiro para a compra de alimentos. As autoridades administrativas recorriam ainda às

³⁰ AHGCVC, *Correspondência com as várias autoridades – Janeiro a Julho de 1847*, n.º 1.8.3-10, não paginado.

³¹ AMV, Administração do Concelho. *Correspondência para o Administrador Geral, 1850-1852*, n.º 1.1.4.7, não paginado.

³² AHGCVC, *Correspondência com os administradores dos concelhos, Janeiro de 1851 a Março de 1852*, n.º 1.7.2.15, não paginado.

³³ AMV, Administração do Concelho. *Correspondência para o Administrador Geral, 1840-1842*, n.º 1.1.4.5, não paginado.

³⁴ AMV, Administração do Concelho. *Correspondência para o Administrador Geral, 1840-1842*, n.º 1.1.4.5, não paginado.

³⁵ AHGCVC, *Correspondência com os administradores dos concelhos de Julho de 1845 a Junho de 1846*, n.º 1.7.2.9, não paginado.

confrarias para que adiantassem as quantias que pudessem disponibilizar, com a garantia de, posteriormente, lhes serem devolvidas.

Praticamente todos os presos das cadeias do distrito eram considerados indigentes, o que fazia com que o montante destinado ao seu sustento se revelasse insuficiente, chegando apenas, ainda que nem sempre, para garantir a sua alimentação, sem que fosse possível acudir a outras necessidades, como a compra de roupa de vestir e de cama ou a segurança das instalações³⁶. Transferido o dinheiro para os governos civis, cabia a estes fazer a sua distribuição, consoante a população prisional de cada cadeia. O facto de os reclusos estarem dispersos pelas diferentes prisões do distrito, não facilitava esta tarefa. Usualmente, o esquema seguido no distrito previa que, no início de cada mês, os recebedores dos concelhos adiantassem aos tesoureiros das respetivas comissões das cadeias as somas que provavelmente lhes caberia nesse mês. No início do mês seguinte, os administradores dos concelhos, na condição de presidentes dessas comissões, remetiam ao governo civil o relatório de contas com as despesas feitas e a relação dos indivíduos socorridos, o qual, por sua vez, expedia os montantes para os recebedores do concelho de todo o distrito, com as referidas relações. Quando estes não despachavam o dinheiro no início do mês, a comissão tinha que recorrer ao crédito, o que acarretava uma despesa maior.

Compreende-se, assim, que a situação fosse mais precária nas cadeias onde havia mais presos pobres, e, conseqüentemente, mais bocas para alimentar. Também é verdade que as situações de insuficiência financeira em algumas comissões resultavam, por vezes, de negligência e de procedimentos perdulários, dado que os dinheiros recebidos pelo tesoureiro, em vez de serem geridos pelos seus membros, eram entregues aos carcereiros, que nem sempre os administravam da forma mais conveniente. Em alguns casos, as comissões nem reclamavam as prestações mensais a que tinham direito para cumprirem a sua função³⁷.

Com exceção da cadeia de Caminha, que disporia de cozinha, embora não tenhamos informação sobre se nela eram preparadas refeições, nas demais prisões do distrito este compartimento não existia³⁸. Em 1839, aquando da formação das comissões de cadeias, foi estabelecido que a comida podia ser

³⁶ *O Vianense*, 15 de Abril de 1869, n.º 163, não paginado.

³⁷ AHGVCV, *Correspondência com os administradores dos concelhos, Julho de 1844 a Março de 1845*, n.º 1.7.2.9, não paginado.

³⁸ *Actas de sessões da Mesa*, n.º 7.35.4.1, fl. 23.

confeccionada na cozinha do carcereiro ou de outra pessoa considerada idónea, que, para o efeito, receberia todo o apoio necessário da parte da comissão, incluindo o fornecimento de louça, víveres e lenha³⁹.

Na cadeia de Ponte de Lima era preparado, diariamente, um caldeirão de caldo e cozido pão grosso para distribuir pelos presos, na proporção de uma tigela e um vintém de pão a cada um⁴⁰. O pão constituía a base do sustento dos mais pobres, dado o seu baixo preço quando comparado com outros alimentos⁴¹. As refeições não primavam pela alternância nem pela variedade, sendo muito carecidas de proteínas. A ausência da carne e do peixe nas ementas é explicada pelo seu elevado custo e pelo reduzido subsídio concedido pelo Estado⁴². A pobreza nutricional da alimentação, associada à escassez de vestuário e à falta de comodidades da prisão, contribuía para o enfraquecimento dos corpos e, conseqüentemente, para o aparecimento de moléstias⁴³.

Em 1853, os presos queixavam-se da qualidade das refeições, atribuindo as culpas aos responsáveis pela sua confeção⁴⁴. Em abril desse mesmo ano, o delegado do procurador régio, em visita à cadeia, verificou que os presos só recebiam uma refeição diária, constituída por uma tigela de caldo, fornecida pela Misericórdia. A ajuda de amigos e familiares ou o óbolo conseguido por entre as grades ajudavam a atenuar a sua penúria. Porém, a partir de 1853, ficaram proibidos de pedir esmola. Aliás, essa interdição já vigorava em 1839 para os presos pobres que beneficiassem de auxílio⁴⁵. O apoio de que beneficiavam era

³⁹ AMVNC, *Escrituração pertencente à comissão das cadeias do concelho, suas sessões e deliberações, 1840-1857*, documento avulso, não paginado.

⁴⁰ Higgs, Michelle, *Prison Life in Victorian England...*, p. 38.

⁴¹ Araújo, Maria Marta Lobo de, *Rituais de Caridade na Misericórdia de Ponte de Lima (séculos XVII-XIX)*, Braga, Santa Casa da Misericórdia de Ponte de Lima, 2003, p. 134.

⁴² Sobre a ausência da carne da mesa dos mais humildes leia-se Veloso, Carlos, *A alimentação em Portugal no século XVIII, nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva – História, 1992, p. 45. Leia-se igualmente, Braga, Isabel Drumond, *Cultura, Religião e Quotidiano. Portugal (século XVIII)*, Lisboa, Hugin, 2005, p. 169.

⁴³ Confira-se Vázquez González, María Dolores, *Las cárceles de Madrid en el siglo XVII*, Madrid, Universidad Complutense de Madrid, 1992, p. 283. Tese de doutoramento policopiada.

⁴⁴ AMPL, *Livro para os autos das visitas às cadeias de Ponte de Lima desta comarca*, n.º 545, fl. 72. Também na cadeia da Relação do Porto os presos reclamavam, aquando das visitas do procurador régio, da fraca qualidade dos alimentos. Confirme-se Santos, Maria José Moutinho dos, *A Sombra e a Luz. As prisões do Liberalismo...*, p. 237.

⁴⁵ AMVNC, *Escrituração pertencente à comissão das cadeias do concelho, suas sessões e deliberações, 1840-1857*, documento avulso, não paginado.

sempre concedido sob a forma de alimentos previamente confeccionados, e não em dinheiro, por se recear o seu desvio para satisfazer vícios, nomeadamente para a compra de vinho, nem em géneros, dada a inexistência de condições para que pudessem cozinhar⁴⁶.

Em 1854, a quantidade e a qualidade da alimentação ministrada aos presos da cadeia de Ponte de Lima voltou a ser criticada, não só por estes mas também pelo carcereiro, o que indicia que, na altura, não lhe cabia a preparação das refeições⁴⁷. A diminuição da quantidade de comida devia-se, sobretudo, à subida dos preços dos géneros utilizados na sua confeção⁴⁸. Naquele ano, face às dificuldades em alimentar os presos durante os meses invernosos, sobretudo em dezembro, o delegado do procurador régio interveio, tendo providenciado as refeições de alguns presos carenciados, para que não sofressem os suplícios da fome⁴⁹. Esta conjuntura manteve-se ao longo do ano de 1855. Em finais desse ano, na sequência do aumento do contributo mensal da Misericórdia, as refeições melhoraram e até foram elogiadas. Na década de cinquenta, a alimentação diária era constituída, habitualmente, por duas tigelas de caldo, uma ao jantar e outra à ceia, e um vintém de pão⁵⁰.

No que diz respeito à participação das misericórdias na ajuda alimentar aos presos carenciados, convém salientar que, segundo as autoridades administrativas, não havia no distrito qualquer instituição desta natureza que tivesse este encargo, exceto a Misericórdia de Viana do Castelo, que, por um legado, era obrigada a dar 24 jantares anuais aos presos pobres, distribuídos por dois domingos de cada mês. Tratava-se de um legado instituído desde 1768 por Francisco de Torres de Aguiar, natural da cidade do Porto, no valor de um conto de réis, cuja única finalidade era a realização dos referidos jantares, que foram

⁴⁶ Segundo Marta Lobo, na idade moderna, a esmola da Santa Casa Misericórdia de Ponte de Lima concedida aos presos era distribuída sob a forma de pão e dinheiro. Confirme-se Araújo, Maria Marta Lobo de, "A aguardar justiça: os presos pobres em Portugal durante a Época Moderna", in Ribeiro, Gladys Sabina; Neves, Edson Alvisi; Ferreira, Maria de Fátima Cunha Moura (Org.), *Diálogos entre Direito e História: cidadania e justiça*, Rio de Janeiro, Editora da Universidade Federal Fluminense, 2009, p. 112.

⁴⁷ AMPL, *Livro para os autos das visitas às cadeias de Ponte de Lima desta comarca*, n.º 545, fl. 79.

⁴⁸ AMPL, *Livro para os autos das visitas às cadeias de Ponte de Lima desta comarca*, n.º 545, fl. 81v.º.

⁴⁹ AMPL, *Livro para os autos das visitas às cadeias de Ponte de Lima desta comarca*, n.º 545, fl. 85.

⁵⁰ Nas últimas décadas do século XIX, nos presídios da cidade espanhola de Valência, as refeições reduziram-se praticamente a arroz e feijões. Leia-se Llorca Ortega, José, *Cárceles, Presídios y casas de corrección en la Valencia del XIX. (Apuntes históricos sobre la vida penitenciaria valenciana)*. . . , p. 243.

mantidos até outubro de 1864, data em que, com a concordância do delegado do procurador régio, foram interrompidos⁵¹.

Dois dias antes do jantar, o irmão do mês de segunda condição deslocava-se à cadeia para identificar os indivíduos detidos desde o último jantar, a fim de serem acrescentados à lista. Posteriormente, esta seria passada ao mordomo dos presos ou, no seu impedimento, ao irmão do mês da primeira condição, o qual teria de assinalar os reclusos que reuniam os requisitos necessários para poderem participar no jantar, ou seja, quais eram efetivamente pobres e não tinham quaisquer bens. A informação era levada ao provedor, a quem cabia a decisão final sobre os admitidos. Por último, os seus nomes eram lançados num caderno, para usufruírem dos jantares enquanto durasse a sua detenção⁵².

As refeições eram preparadas no hospital da Misericórdia pelo criado e pela hospitaleira⁵³. Aquando da instituição dos jantares, ficou estabelecido que, por norma, estes deviam ser compostos por um arrátel de carne de vaca, uma porção de toucinho, uma tigela de caldo com hortaliça, um vintém de pão branco ou broa. Em algumas ocasiões, era ainda incluído um prato de arroz e, nos dias em que o consumo de carne estivesse interdito, devia ser fornecido caldo de feijão com hortaliça, uma posta de peixe fresco ou bacalhau e um vintém de pão⁵⁴. Competia ao irmão do mês de segunda condição convocar os irmãos da Misericórdia necessários para o transporte das refeições para a cadeia. Com o objetivo de garantir que os alimentos fossem distribuídos com zelo e disciplina, também o mordomo dos presos devia marcar presença ou, no seu impedimento, o irmão da primeira condição.

Entre junho de 1835 e maio de 1838, a média de refeições servidas variou, apresentando uma tendência ascendente, devido ao aumento da população prisional. Em alguns meses, foi ultrapassada a fasquia das 30 refeições. Por exemplo, em maio de 1838, aquando do primeiro jantar, foram confeccionadas 36.

⁵¹ AHGCVC, Santa Casa da Misericórdia de Viana do Castelo, *Actas de Sessões*, 3.24.3.5, fl. 110v.º.

⁵² AHGCVC, Santa Casa da Misericórdia de Viana do Castelo, *Actas de Sessões*, 3.24.3.5, fl. 112.

⁵³ AHGCVC, Santa Casa da Misericórdia de Viana do Castelo, *Actas de Sessões*, 3.24.3.5, fl. 111. Cardoso, Maria Teresa Costa Ferreira, *Os presos da Relação do Porto entre a cadeia e a Misericórdia (1735-1740)*, Braga, Universidade do Minho, 2005. Tese de mestrado policopiada, p. 140.

⁵⁴ AHGCVC, Misericórdia de Viana do Castelo, *Escritura da instituição de 24 jantares por ano aos presos da cadeia, feito por Francisco Torres*, n.º 3.27.3. Cx 5-28, não paginado. Leia-se Simón Palmer, María del Carmen, "Aspectos religiosos de la cocina de Palacio", in Garrido Aranda, Antonio, *Los Sabores de España y America*, Huesca, Editorial Val de Onsera, 1999, p. 231.

Posteriormente, entre 1848 e 1851 não foi ultrapassada a média de 20, sendo o ano de 1855 aquele em que foi distribuído o maior número, para o que terá contribuído, certamente, a crise que nesse ano afetou o Alto Minho e que arrasou muitos pobres para o cárcere. No segundo jantar do mês de março desse mesmo ano, foram preparadas 42 refeições. A partir desta data, com ligeiras alterações, assistiu-se à diminuição do número de repastos, o que pode ter sido determinado pela escassez de verbas e consequente refinamento das condições de acesso aos jantares previstos pelo legado, até porque a população prisional da cadeia vianense não diminuiu, mas, pelo contrário, continuava a crescer.

Não dispomos de dados que nos permitam identificar as causas da extinção deste legado. Podemos, no entanto, supor que os fundos se esgotaram, deixando de ser possível alimentar as bocas dos presos mais necessitados, até porque se afigura pouco provável que o Estado, apesar da sua maior intervenção neste domínio, prescindisse do auxílio das instituições de assistência. Aliás, era usual o apelo à sua participação, uma vez que os recursos financeiros disponíveis eram, por norma, irrisórios para acudir às necessidades de todos os indigentes das cadeias do distrito.

Os presos pobres da cadeia de Viana do Castelo, para além dos jantares dos legados, contavam ainda com os organizados pela Ordem Terceira de S. Francisco, que tinham lugar na Quinta-Feira Santa. Outros eram promovidos, de vez em quando, por personalidades da sociedade vianense com o objetivo de comemorar determinados eventos.

A privação de alimentação era uma das sanções aplicadas com fins disciplinares. Uma vez que os presos já estavam privados de liberdade, a melhor forma de os castigar seria pela boca, retirando-lhes o alimento. Em 1854, por exemplo, esta punição foi imposta pelo administrador do concelho de Ponte de Lima aos presidiários com o objetivo de impor a ordem e a disciplina⁵⁵.

Nos finais do século XIX, o cenário das cadeias alto minhotas mantém-se: as verbas recebidas, cujo montante era estabelecido de acordo com o número de presos de cada estabelecimento, eram canalizadas essencialmente para a alimentação. O pouco que sobrava era despendido com a limpeza e o policiamen-

⁵⁵ Note-se, todavia, que esta não era uma prática corrente, ao contrário do que acontecia noutras regiões da Europa, como na Inglaterra. Veja-se McConville, Sean, "The Victorian Prison. England, 1865-1965", in Morris, Norval; David J. Rothman (Eds.), *The Oxford History of Prison. The Practice of Punishment in Western Society*, New York, Oxford, Oxford University Press, 1998, pp. 133-135.

to da cadeia. Mesmo assim, nos finais desta centúria, muitos fornecedores das refeições dos presos pobres queixavam-se de não serem pagos atempadamente.

Os gastos com os presos pobres nos concelhos do distrito de Viana do Castelo estavam dependentes de um conjunto de variáveis, não havendo uma relação direta entre a lotação dos cárceres e os gastos neste setor. A título de exemplo, em novembro de 1889, a prisão com mais despesas no sustento dos presos pobres foi a de Viana do Castelo, que despendeu 52 070 réis, seguida pela de Arcos de Valdevez, que gastou 20 560 réis. No ano seguinte, no mês de fevereiro, verificou-se a mesma situação. No entanto, em dezembro de 1899, a cadeia de Ponte de Lima era a que mais gastava com a alimentação dos presos pobres, seguida pelos estabelecimentos prisionais de Viana do Castelo, Caminha e Melgaço. Assim, nem sempre eram as prisões mais concorridas a despender maiores verbas com os presos pobres. Aliás, é de salientar que estes tinham de fazer prova da sua situação para poderem receber os benefícios inerentes ao reconhecimento dessa condição, que também podia ser atribuída a estrangeiros, como era o caso, por exemplo, dos galegos.

De forma resumida, procurámos traçar o quadro das pequenas cadeias comarcãs do distrito de Viana do Castelo, no século XIX, em matéria de alimentação dos presos, em particular dos mais pobres. Apesar das deficiências que ainda marcavam o sustento dos reclusos desses estabelecimentos prisionais, importa reconhecer a melhoria registada a nível da intervenção do Estado neste domínio ao longo da centúria oitocentista, depois de um tempo em que os detidos tinham de cuidar do seu mantimento, contando apenas com o apoio das instituições de assistência e da caridade privada. Apesar de escassos e de qualidade duvidosa, os alimentos fornecidos pelo Estado chegaram a saciar outras bocas, nomeadamente de crianças que acompanhavam os pais durante a sua reclusão e que, desse modo, conviviam com todo o tipo de delinquentes, alguns deles profissionais. Por conseguinte, as cadeias portuguesas, em particular as do distrito de Viana do Castelo, além do sofrimento que infligiam aos reclusos, devido, entre outras razões, à ausência de condições básicas de conforto e de higiene, requeridas pela condição humana, continuavam a ser consideradas autênticas escolas de delinquência.

“Cama, comida e roupa lavada”: albergues nocturnos de Lisboa em finais do séc. XIX

Maria de Fátima Reis*

O combate à prática de mendigar¹, aspecto central dos governos oitocentistas, norteou os princípios do Conselho Geral de Beneficência, criado em 1835, pelo decreto de 6 de Abril, cujo objectivo era a “extincção e repressão da mendicidade”, com o acolhimento dos pedintes em espaços próprios². Prevendo-se para o efeito a criação de “deposítos da mendicidade nos quaes recolham todos os mendigos, classificados de modo, que melhor convier, a fim de se subministrarem socorros de caridade a uns, e conveniente trabalho a outros, e educação aos que della carecerem”³. Em 1837, propunha-se a

* Centro de História da Universidade de Lisboa. Cátedra de Estudos Sefarditas “Alberto Benveniste”. Academia Portuguesa da História.

¹ A repressão aos vadios, legislada desde os tempos medievais, adquiriu no contexto liberal um sentido de valor social do trabalho, em que as associações mutualistas de trabalhadores e os montepios desempenharam papel de relevo. Tem-se uma perspectiva de conjunto em Costa Goodolphim, *A Associação, história e desenvolvimento das associações portuguesas*. Prefácio e notas César Oliveira, Lisboa, Seara Nova, 1974 [edição de 1876].

² De realçar o impacto do debate teórico nos princípios reformadores e na consolidação de uma opinião pública sensível à filantropia. Recordem-se, de entre os pensadores significativos, Inácio Paulino de Moraes (*Dissertação sobre o melhor methodo de evitar, e providenciar a pobreza, 1802*) e Manuel Pedro Henriques de Carvalho (*Noticia historica sobre a origem da Pobreza e da Mendicidade, das suas causas mais influentes, dos seus espantosos progressos, finalmente dos meios que tem tentado em algumas nações para reprimir uma, e aniquillar a outra*, Lisboa, Na Typographia de Filippe Nery, 1835).

³ *Collecção de Leis e outros documentos officiais publicados desde 15 de agosto de 1834 até 31 de dezembro de 1835*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1837, pp. 113-114.

existência de comissões de beneficência nas capitais de distrito⁴, numa linha de inovações assistenciais⁵ que levará à constituição e/ou reforço, a partir de 1870, de asilos⁶, de associações de socorros mútuos⁷ e de albergues nocturnos para os sem-abrigo.

O *Código Administrativo de 1878* atribuiu à administração local a tutela da beneficência, incumbindo as câmaras de “Criar estabelecimentos municipais de beneficência, instrução e educação” e de “Subsidiar estabelecimentos de beneficência, instrução e educação, que não estejam a cargo da sua administração, mas que sejam de utilidade para o concelho”⁸. Em Lisboa, apesar do Código Civil de 1867 atribuir aos municípios o encargo de assistir os filhos menores de pessoas miseráveis, o Pelouro da Beneficência da Câmara Municipal só entrou em funcionamento em 1878 com a incumbência de fundar e subsidiar estabelecimentos de beneficência, e prestar assistência às crianças desvalidas⁹. Pela Reforma Administrativa do Município de Lisboa, de 18 de Julho de 1885¹⁰, foi criado o Serviço Geral de Beneficência Pública, estabelecidas as comissões de beneficência – uma por cada uma das vinte circunscrições sani-

⁴ Comissões de que faziam parte muitos dos letrados da época, nomeadamente professores e párocos. Vide, a este propósito, Jacinto Salvador Guerreiro, “A diocese de Beja no final do século XIX: A intervenção de D. António Xavier de Sousa Monteiro”, *Lusitania Sacra. Revista do Centro de Estudos de História Religiosa da Universidade Católica Portuguesa*, 2.ª Série, Tomo VIII/IX – *Problemática Religiosa no Portugal Contemporâneo*, Lisboa, 1996-1997, pp. 35-169, em especial, p. 95, disponível em <http://hdl.handle.net/10400.14/4933>.

⁵ Em que cumpre assinalar o impacto do pensamento das elites culturais do tempo, nomeadamente José Silvestre Ribeiro, *Apontamentos sobre as classes desvalidas e institutos de beneficência*, Funchal, Typ. do Madeirense, 1847 e José Borges Pacheco Pereira, *Reflexões sobre o pauperismo ou as classes indigentes da sociedade*, Braga, Typ. de Domingos José da Cunha, 1857.

⁶ Para o caso das crianças pobres, acompanhe-se o movimento das Casas de Asilo em Portugal em Rogério Fernandes, «Orientações Pedagógicas das “Casas de Asilo da Infância Desvalida” (1834-1840)», *Cadernos de Pesquisa*, n.º 109, Março/2000, pp. 89-114, disponível em www.scielo.br/pdf/cp/n109/n109a05.pdf.

⁷ Vide, por todos, Miriam Halpern Pereira, *Do Estado Liberal ao Estado-Providência: um século em Portugal*, Bauru, EDUSC, 2012 e *Dicionário de história empresarial portuguesa: séculos XIX e XX*. Coordenação de Miguel Figueira de Faria e José Amado Mendes, 2 Vols., Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Universidade Autónoma de Lisboa, 2013.

⁸ Vide artigo 103, § 4.º e 5.º, *Código Administrativo aprovado por Carta de Lei de 6 de Maio de 1878*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1878, p. 25 e ver também artigo 127, § 8.º, p. 32.

⁹ Vide Cláudia Castelo, “Serviço Geral de Beneficência”, *Cadernos do Arquivo Municipal*, 1.ª Série, n.º 6, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 2002, p. 64.

¹⁰ *Collecção Oficial da Legislação Portuguesa: Anno de 1885*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1886, p. 111.

tárias correspondentes à divisão paroquial civil, destinadas a auxiliar os pobres da respectiva paróquia – e fundado o Congresso Municipal de Beneficência Pública, constituído por todos os membros das comissões de beneficência, organizado em quatro secções, a saber, a de socorros a velhos e inválidos; a de socorros a enfermos; a de socorros a crianças; a de socorros a desempregados e abandonados¹¹.

Expressão destas novas modalidades assistenciais, os albergues nocturnos foram instituídos, em 1881, em Lisboa e Porto, com o apoio do rei D. Luís¹². O albergue de Lisboa, criado a 13 de Novembro desse ano¹³, situava-se no Intendente¹⁴ e teve como beneméritos iniciais Francisco Augusto Mendes Monteiro, Luís Jardim, José Pereira Soares, Policarpo José Lopes dos Anjos, João Alfredo Dias, José da Costa Pedreira e Boaventura Gonçalves Roque, visconde do Rio-Vez¹⁵, todos retratados com D. Luís na revista *Occidente*, cuja gravura se reproduz na página seguinte.

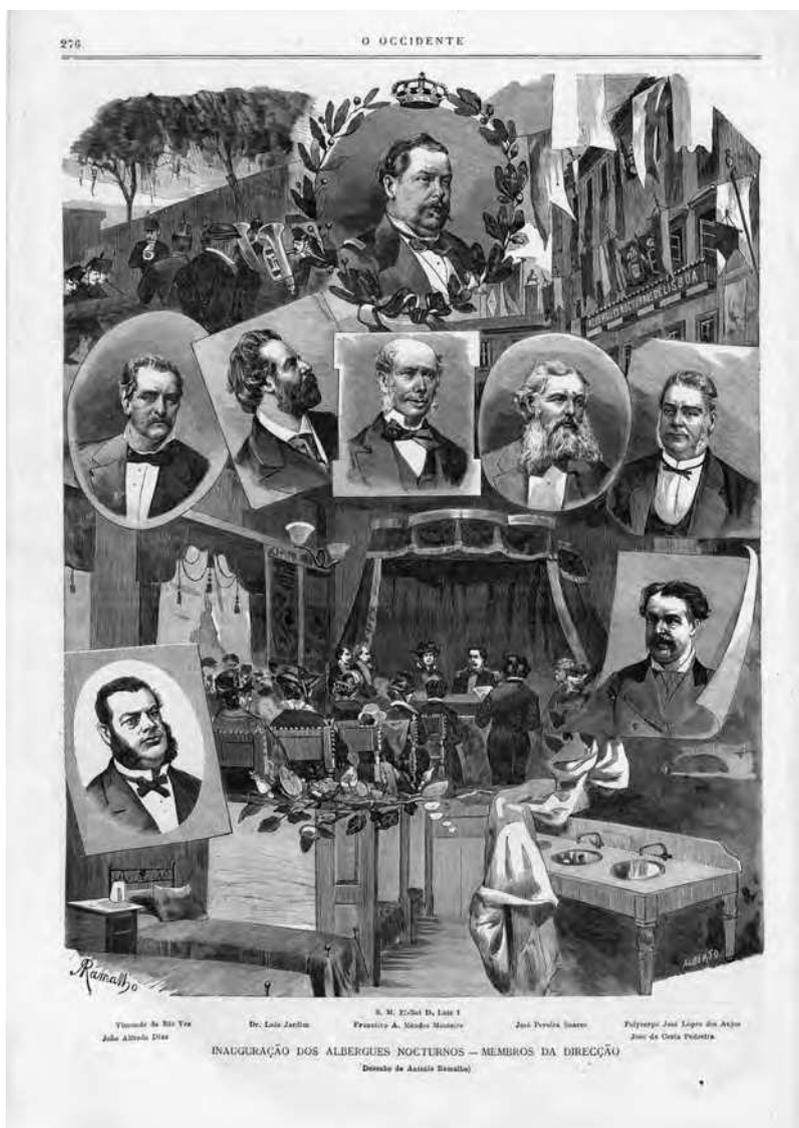
¹¹ Vide Cláudia Castelo, *op. cit.*, p. 64. Para o registo dos pobres nas Juntas de Paróquia e subsequente assistência domiciliária, em dinheiro, géneros alimentícios e vestuário, vide o caso da freguesia de Santos-o-Velho em, Eunice Relvas, “Congresso Municipal de Beneficência. Assistência domiciliária na freguesia de Santos-o-Velho (1887-1889)”, *Exclusão na História. Actas do Colóquio Internacional sobre Exclusão Social*. Organização de Maria João Vaz, Eunice Relvas e Nuno Pinheiro, Oeiras, Celta Editora, 2000, pp. 239-246.

¹² Vide José Pedro Paiva (Coord.), *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, Vol. 8 – *Tradição e modernidade: o período da monarquia constitucional (1834-1910)*. Direcção de Maria Antónia Lopes e José Pedro Paiva, Lisboa, União das Misericórdias Portuguesas, 2010, p. 10. Como observou Maria Antónia Lopes, à excepção dos albergues nocturnos, “invariavelmente se pedia o patronato da rainha [D. Maria Pia] para as instituições beneficentes que iam nascendo”. Vide Maria Antónia Lopes, “Maria Pia de Sabóia (1847-191), Rainha de Portugal: um pilar da monarquia portuguesa e das relações Portugal-Itália”, *Portugal e o Piemonte: a Casa Real Portuguesa e os Sabóias. Nove Séculos de Relações Dinásticas e Destinos Políticos (XII-XX)*. Coord. de [...] e Blythe Alice Raviola, 2.ª Ed., Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2013, p. 276, disponível em <http://hdl.handle.net/10316.2/32355>.

¹³ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 105, Lisboa, 21 de Novembro de 1881, p. 258.

¹⁴ Vide Maria de Lurdes Ribeiro, “As vésperas da modernidade: do Intendente à Rua dos Anjos (1898-1908)”, *Cadernos do Arquivo Municipal*, 1.ª Série, n.º 4, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa, 2000, p. 125.

¹⁵ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, pp. 274-275.



Direcção do 1.º albergue nocturno da cidade de Lisboa

Fonte: O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 276, disponível em <http://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/Ocidente/Ocidente.htm>.

Os albergues nocturnos foram entendidos no tempo como “uma instituição perfeitamente moderna que tem por fim dar guarida a todos os desamparados, que sem abrigo, sem casa, sem família, enxameavam ás noites as praças publicas, os becos, os pateos desertos, dormindo sobre os bancos, nas escadas, dentro dos canos da companhia das aguas [...]. Essa população miseravel [...] tem finalmente uma porta que se lhes abra, alta noite, quando o vento sopra pelas ruas e o frio gera pneumonias”¹⁶. Recebendo nacionais e estrangeiros, fundado na sequência de outras instituições da capital vocacionadas para recolher mendigos (desempregados, idosos, crianças) – Asilo da Mendicidade (1836), no antigo convento de Santo António dos Capuchos –, órfãos – Asilo da Ajuda (1857) – e indigentes e crianças – Asilo de D. Maria Pia, em Xabregas (1867)¹⁷, o albergue nocturno de Lisboa enquadra-se nas medidas políticas de protecção aos verdadeiros pobres e mendigos e de repressão aos vadios e falsos pedintes e na tendência filantrópica da época. “Credores da benemerencia publica”, os membros da direcção mereceram a atenção da referida revista *Occidente* que traçou o perfil dessas personalidades, que vale historiar. O rei D. Luís, de “índole piedosa”, presidente da benemérita associação, figura a par dos outros “cidadãos prestantes” acima elencados. Francisco Augusto Mendes Monteiro, “decano e presidente da direcção dos albergues nocturnos”, é apresentado como possuidor de “avultada fortuna”, adquirida no Brasil, tesoureiro da Santa Casa da Misericórdia do Rio de Janeiro, e membro fundador do Asilo de Santa Isabel¹⁸. Luís Jardim, jurisconsulto, secretário da direcção dos albergues nocturnos, que elaborou o projecto de estatutos, depois conde de Valenças, é tido por “philantropo que acode sempre com a sua bolça aos gemidos da miseria”¹⁹. José Pereira Soares, tesoureiro da direcção dos albergues nocturnos, emigrado no Brasil, que ofertara à Caixa de Socorros D. Pedro V três contos de

¹⁶ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 105, Lisboa, 21 de Novembro de 1881, p. 258.

¹⁷ Vide Eunice Relvas, “Assistência”, *Dicionário da História de Lisboa*. Direcção de Francisco Santana e Eduardo Sucena, Lisboa, [s.n.], 1994, p. 108.

¹⁸ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 274. Francisco Augusto Mendes Monteiro era conhecido por o “Monteiro dos Milhões”, epíteto herdado pelo filho, António Augusto Carvalho Monteiro, bibliófilo, proprietário da Quinta da Regaleira, em Sintra. Vide Vítor Manuel Adrião, *Quinta da Regaleira, a Mansão Filosofal de Sintra*, Lisboa, Editora Occidentalis, 2007.

¹⁹ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 274.

réis, agraciado com o diploma de sócio benemérito, “sempre concorreu com a melhor vontade para todos os actos de beneficencia”, tanto no Brasil como no seu país, “o que lhe mereceu o diploma de benemerito, e o agradecimento, que lhe fez S. M. El-rei D. Luiz, por uma portaria de agosto de 1866”²⁰. Policarpo José Lopes dos Anjos, “abastado capitalista e proprietario”, antigo vereador do município da capital, provedor do Asilo de Nossa Senhora da Conceição, para raparigas abandonadas, que contemplou com diversos donativos, pelo empenho na sociedade dos Socorros aos Inundados, aquando das inundações de 1875, e por muitos outros serviços públicos, concedeu-lhe o rei o foro de fidalgo cavaleiro da Casa Real e as comendas da Ordem de Cristo e de Nossa Senhora da Conceição de Vila Viçosa²¹. João Alfredo Dias, “cidadão prestantíssimo”, um dos mais conspícuos comerciantes de Lisboa, fundador da Associação dos Empregados do Comércio e Indústria, fazia parte da plêiade de beneméritos do tempo²². José da Costa Pedreira, natural de Braga, com passagem por S. Tomé na agricultura e no comércio, vereador da Câmara Municipal de Lisboa, fiscal da Congregação da Caridade da freguesia de S. Mamede, são-lhe reconhecidas “qualidades altamente philanthropicas”²³. Boaventura Gonçalves Roque, visconde do Rio-Vez, que partiu para o Brasil em 1842, era sócio do Gabinete Português de Leitura, da Sociedade de Beneficência Portuguesa e da Caixa de Socorros D. Pedro V, fez parte de diversas comissões de caridade, tendo sido condecorado por D. Luís com a comenda da Ordem de Cristo e pelo imperador do Brasil com a comenda da Ordem da Rosa, é exaltado pela “sua vontade sempre eficaz na pratica do bem”²⁴.

²⁰ *Ibidem*, p. 274.

²¹ *Ibidem*, p. 274. A sua cooperação no Albergue Nocturno terá sido “a mais brilhante, figurando sempre o seu nome entre os maiores subscriptores”. Vide Esteves Pereira e Guilherme Rodrigues, “Polycarpo José Lopes dos Anjos”, *Portugal. Dicionario Historico, Chorographico, Heraldico, Biographico* [...], Vol. I, Lisboa, João Romano Torres – Editor, 1904, pp. 568-569, em que se referem muitos outros actos de beneficência.

²² *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 274. Vide Esteves Pereira e Guilherme Rodrigues, “João Alfredo Dias”, *op. cit.*, 1907, Vol. III, pp. 44-45.

²³ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 274. Vide Esteves Pereira e Guilherme Rodrigues, “José da Costa Pedreira”, *op. cit.*, 1911, Vol. V, p. 490.

²⁴ *O Occidente. Revista Illustrada de Portugal e do Estrangeiro*, 4.º ano, Vol. IV, n.º 107, Lisboa, 11 de Dezembro de 1881, p. 274.

Ressalta destes beneméritos a visibilidade social e a presença significativa de “brasileiros” de torna-viagem – emigrantes bem-sucedidos regressados do Brasil – que praticavam a filantropia, apoiando asilos, associações de caridade, misericórdias, hospitais. O papel socioeconómico e a participação dos “brasileiros” oitocentistas na política nacional e local tem estado em observação, mormente na perspectiva assistencial²⁵. A imagem do benemérito e do reconhecimento público das obras apoiadas por estes “capitalistas”, a merecerem estudos biográficos, ultrapassa o alcance deste trabalho. Por ora, diga-se que Francisco Augusto Mendes Monteiro e José Pereira Soares foram presidentes do Albergue Nocturno de Lisboa, tendo sido presidente perpétuo o rei D. Luís e depois o rei D. Carlos²⁶.

Com estatutos aprovados pelo alvará de 21 de Junho de 1881, o Albergue Nocturno de Lisboa foi inaugurado em sessão solene no referido dia 13 de Novembro desse ano, estando o largo do Intendente “todo adornado com bandeiras, flammulas e galhardas, pendentes de elegantes mastros, postos em circulo; tocaram as bandas da guarda municipal e de infantaria 16, e diferentes philarmonicas”, o hino dos Albergues Nocturnos, escrito por Frondoni, a que assistiram “Suas Magestades e Altezas, o prezidente do conselho, o ministerio, o ministro do Brazil, o arcebispo de Mytelene, o comandante das guardas municipaes, os primeiros funcçionarios ecclesiasticos, civis e militares, a camara municipal, a imprensa, os associados fundadores e todas as pessoas que directa ou indirectamente haviam concorrido para a instituição d’esta obra caritativa”²⁷. Com o objectivo de dar abrigo gratuito e temporário durante a noite a quem não tivesse domicílio, de ambos os sexos, sem distinção política ou religiosa, e a crianças, apesar de se prever nos estatutos o estabelecimento de albergues em cada bairro de Lisboa, tal não aconteceu, vindo o albergue a ser mudado do palácio Manique do largo do Intendente para a rua da Cruz dos Poiais, a S. Bento,

²⁵ Vide, por todos, Jorge Fernandes Alves, *Os Brasileiros, Emigração e Retorno no Porto Oitocentista*, Porto, Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1993 e *Os “Brasileiros” enquanto agentes de mudança: poder e assistência*. Coordenadores Maria Marta Lobo de Araújo, Alexandra Esteves, José Abílio Coelho e Renato Franco, Portugal, Brasil, CITCEM – Universidade do Minho, Fundação Getúlio Vargas, 2013.

²⁶ Vide Esteves Pereira e Guilherme Rodrigues, “Albergue Nocturno”, *Portugal. Diccionario Historico, Chorographico, Heraldico, Biographico* [...], Vol. I, Lisboa, João Romano Torres – Editor, 1904, p. 126.

²⁷ Vide *idem, ibidem*, p. 126.

em 1894, para propriedade comprada pela associação²⁸. Seguramente devido aos muitos donativos e importantes legados que foi recebendo²⁹. Aquando da inauguração os 104 associados fundadores concorreram com 27.980\$000 réis, a que acresceu o contributo de D. Luís no valor de 2.000\$000 réis e as iniciativas de angariação de fundos, como a de 1883, que rendeu 1.900\$000 réis e a de 1884, que produziu 7.107\$515 réis³⁰. O albergue fornecia roupa aos mais necessitados, almoço e ceia, sendo o número de acolhidos sempre elevado como consta dos relatórios conhecidos.

Os dados fornecidos pelos relatórios anuais do Albergue foram estudados por Eunice Relvas e permitem saber que entre 1882 e 1899 foram acolhidas 33.748 pessoas nacionais e estrangeiras (homens, mulheres e crianças)³¹. Sujeitas a um processo de admissão, em que se registava o nome, idade, filiação e naturalidade, e sem poder permanecer durante o dia no albergue, os albergados tinham de obedecer a uma disciplina rigorosa, com horas de entrada e de saída. Sendo a maioria dos acolhidos jovens solteiros do sexo masculino, entre os 18 e os 30 anos, oriundos da região norte e centro do país e desempregados, e ainda considerável a percentagem de pessoas idosas, as mulheres e crianças acompanhadas dos pais ou abandonadas, impunham cuidados para evitar a prostituição e a vadiagem dos menores³². Facultando o banho, a lavagem da roupa e a comida até quatro noites, com possibilidade de prolongamento até oito noites, o Albergue fornecia vestuário aos necessitados e dava emprego temporário a alguns sem-abrigo³³.

Alguns dos donativos em espécie deixam entrever o vestuário usado e os alimentos fornecidos. Pão, bolachas, arroz, feijão, grão, bacalhau, azeite, banha são os mantimentos citados, a par da lenha e do carvão, necessário para confecção

²⁸ Vide *idem, ibidem*, p. 126.

²⁹ Vide *Os Albergues Nocturnos de Lisboa. Associação de que é Presidente S. M. El-Rei o Sr. D. Carlos I*, Lisboa, Typographia e Lithographia de A. E. Barata, 1899, pp. 51-64.

³⁰ Vide Vide Esteves Pereira e Guilherme Rodrigues, "Albergue Nocturno", *Portugal. Dicionário Histórico, Chorographico, Heraldico, Biographico* [...], Vol. I, Lisboa, João Romano Torres – Editor, 1904, p. 126.

³¹ Vide Eunice Relvas, *Esmola e Degredo. Mendigos e vadios em Lisboa (1835-1910)*, Lisboa, Livros Horizonte, 2002, p. 49.

³² Vide *idem, ibidem*, pp. 49-61.

³³ Vide *Os Albergues Nocturnos de Lisboa. Associação Fundada por S. M. El-Rei o Sr. D. Luiz I. Relatório do Conselho Administrativo*, Lisboa, Typ. Lallement Frères, 1884, pp. 23-25.

ou aquecimento³⁴. Quanto à indumentária, além de cobertores e outra roupa de cama e de mesa, referem-se as seguintes peças, umas usadas, outras novas: calças, saias, vestidos, casacos, coletes, camisolas de flanela, camisas, ceroulas, corpetes, meias, xailes, botas, sapatos, lenços e chapéus³⁵. Agravada a subsistência na capital, com a pressão demográfica e a carestia de vida, a alimentação, pouco diversificada, com mais farináceos e menos proteínas, seria constituída por sopa e/ou pão e/ou prato, como acontecia nas Cozinhas Económicas criadas em diferentes pontos de Lisboa entre 1893 e 1906³⁶ e sucedeu com a sopa dos pobres. Em Lisboa, um dos principais polos industriais do país³⁷, com mercado de trabalho irregular, ao ritmo das retracções da oferta e das crises, situação agravada pelo próprio crescimento populacional, o custo médio da ração alimentar era dos mais elevados da Europa e inferior em qualidade e quantidade à de um habitante de Paris³⁸.

Com efeito, o panorama de Lisboa, de meados do século XIX até à instauração da República, período marcado pela instabilidade política, é caracterizado por uma presença significativa de mendigos e vagabundos, problema afinal secular, que levou à adopção de diversas medidas, agora norteadas pela valorização do trabalho. Situação que remete para a vulnerabilidade e para comportamentos de exclusão social dos indivíduos e consequentes medidas de protecção formal e informal³⁹. Criado, como se disse, o Conselho Geral de Beneficência, em 1835, génese da organização estatal da assistência pública, sucederam-se as iniciativas filantrópicas, sustentadas por subscrições privadas, ainda que impulsionadas pelos governos, tendo em vista combater a men-

³⁴ Vide e.g., *ibidem*, pp. 49-50.

³⁵ Vide e.g., *ibidem*, pp. 25 e 49-50.

³⁶ Vide Ricardo Alexandre Forte Cordeiro, *Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa (1893-1911)*. Dissertação em História Moderna e Contemporânea, Especialidade em Política, Cultura e Cidadania, apresentada ao ISCTE – IUL, Lisboa, 2012. Exemplar policopiado.

³⁷ Para a atracção da capital sobre a população agrícola pobre e a crescente proletarianização da Lisboa oitocentista, vide Miriam Halpern Pereira, *Livre-Câmbio e Desenvolvimento Económico. Portugal na segunda metade do século XIX*, 2.ª Ed. corrigida, Lisboa, Sá da Costa Editora, 1983, em especial pp. 30-37.

³⁸ Para a desaceleração do crescimento económico português a partir de finais da década de 1880, vide Conceição Andrade Martins, “Trabalho e condições de vida em Portugal (1850-1913)”, *Análise Social*, Vol. XXXII (142), Lisboa, 1997, pp. 483-535, onde se podem localizar os estudos canónicos sobre a matéria.

³⁹ Para um percurso histórico desta problemática, vide Catharina Lis, “Insegurança e Exclusão Social. Uma avaliação histórica”, *Exclusão na História* [...], pp. 215-233.

dicidade e a vadiagem⁴⁰. A penalização dos ociosos, o desenvolvimento de associações de socorros mútuos⁴¹ – agremiações voluntárias de previdência profissional – e a prática da beneficência aos mais carenciados, idosos e crianças, se revela a implementação de estruturas de solidariedade social, denota o pauperismo que dominava na capital. Realidade derivada do predomínio de desempregados e de recém-chegados à cidade, em busca de melhores condições e em trânsito para outras paragens, que aumentou o número de pessoas a recorrer à caridade pública ou à mendicância.

Com a carestia dos géneros e uma alimentação deficiente, tendo por base o pão, os operários da capital passaram por várias crises que os situava no limiar da sobrevivência. Basta atentar nas imagens que nos chegaram da aparência física dos mendigos, para inferir da certa subnutrição dos pedintes: magros, acusam sinais de muitas privações e até de falta de força para trabalhar. Aspecto largamente descrito na literatura, estudado e denunciado pelos teóricos, propício à criminalidade⁴² e à propagação de epidemias, desencadeou medidas de repressão e de assistência. Certo é que pedir para comer, por não se conseguir trabalho, não era considerado crime. Podendo, pois, o Albergue de Lisboa suprir temporariamente a situação, já que o objectivo era a posterior integração no mercado de trabalho e a diminuição dos vadios e, por conseguinte, dos delitos. Pelo que a instituição não acolhia embriagados, nem doentes; aqueles por não serem verdadeiros miseráveis e estes por carecerem de tratamento hospitalar. Os registos de inscrição, no seu cômputo e na sua caracterização, mostram o papel crucial que desempenhou nas estratégias de sobrevivência dos mais carenciados – idosos, mulheres e crianças indigentes que recorreram à institui-

⁴⁰ Encontra-se um bom diagnóstico e perspectiva histórica em Victor Ribeiro, *História da Beneficência Pública*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1907, sep. de *O Instituto*, Vol. 48-54 e em Mário Simões dos Reis, *A Vadiagem e a Mendicância em Portugal*, Lisboa, Imprensa Libanio da Silva, 1940. Útil também a identificação do problema feita por António Luís Gomes, *Ociosidade, vagabundagem e mendicância: estudo social e jurídico*, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1892, abordada por Maria Antónia Lopes, "Os pobres e a assistência pública", *História de Portugal*. Direcção de José Mattoso, Vol. V – *O Liberalismo (1807-1890)*, [s.l.], Círculo de Leitores, 1993, pp. 501-515.

⁴¹ Vide sobre o assunto, Miriam Halpern Pereira, "Mutualismo e a Origem do Seguro Social", *Exclusão na História* [...], pp. 201-213.

⁴² A preocupação com a criminalidade em Lisboa na época em foco encontra-se em Alfredo Luís Lopes, *Estudo Estatístico da Criminalidade em Portugal nos Anos de 1891 a 1895*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1897, cujos dados revelam a repressão à vadiagem e à prostituição. Vide, a este propósito, Maria João Vaz, "Crimes e Cidades: Lisboa nos Finais do Século XIX", *Exclusão na História* [...], pp. 139-147.

ção para prover as suas necessidades⁴³. Albergando, em média, 80 pessoas por noite, tanto podiam ser indivíduos “válidos” que acorriam a Lisboa em busca de trabalho, peregrinos e viajantes pobres, emigrantes e vadios, como “inválidos” doentes, idosos e famintos. Aí encontrariam uma refeição constituída pelos alimentos de primeira necessidade, à semelhança, por certo, dos que facultavam as paróquias na assistência domiciliária – pão, sopa, legumes, arroz. Também na escola fundada junto ao albergue para o ensino de crianças se serviam refeições diárias, sabendo-se que no ano de 1898 da despesa total de 1.164\$21 réis, foram gastos 454\$685 réis em jantares aos alunos⁴⁴.

Na sequência do debate teórico de teor socializante e filantrópico que defendia uma verdadeira reforma geral do país, o final do século XIX é marcado por uma intervenção no combate à mendicidade e no socorro à invalidez e às crianças abandonadas e indigentes, tendo o Estado incentivado, promovido e regulamentado a beneficência e a previdência⁴⁵. Assim surgindo instituições inovadoras, como o Albergue Nocturno de Lisboa. Ultrapassado o vigor dos donativos dos fundadores, à medida que foram falecendo, o Albergue Nocturno passou por problemas financeiros, chegando, contudo, à actualidade e a desempenhar a sua vocação de assistência aos sem-abrigo. Conceito que, entendido na sua especificidade temporal, remete para uma questão e uma preocupação que perpassa, como bem se sabe, as diversas épocas da história e que se prolonga até ao presente, em que a insegurança alarga a extensão do próprio conceito de vulnerabilidade, apelando hoje, como outrora a formas de entreatajuda e solidariedade. Realidade que no quadro do “Horizonte 2020 – Programa-Quadro Comunitário de Investigação & Inovação”, integra um dos pilares programáticos, os “Desafios Societais”, no âmbito da problemática da “Saúde, Alterações Demográficas e Bem-Estar”⁴⁶. Na linha da prioridade reconhecida pelo Parlamento Europeu, com a nomeação, em 2012, do “Ano Europeu

⁴³ Para o sentido de distinção entre pobre e indigente, vide Bronislaw Geremek, *Poverty. A History*, Oxford, Cambridge, Blackwell Publishers, 1997, em especial, pp. 230-243.

⁴⁴ Vide *Os Albergues Nocturnos de Lisboa. Associação de que é Presidente S. M. El-Rei o Sr. D. Carlos I*, Lisboa, Typographia e Lithographia de A. E. Barata, 1899, pp. 53-54.

⁴⁵ Vide o enquadramento legal e os respectivos documentos em *Portugalia e Monumenta Misericordiarum*. Coordenação Científica de José Pedro Paiva, Vol. 8 – *Tradição e modernidade: o período da monarquia constitucional (1834-1910)*. Direcção científica de Maria Antónia Lopes e José Pedro Paiva, Lisboa, União das Misericórdias Portuguesas, 2010.

⁴⁶ Vide as linhas estratégicas do programa europeu em <http://ec.europa.eu/programmes/horizon2020/> e a sua promoção em Portugal em <http://www.gppq.fct.pt/h2020/h2020.php>.

do Envelhecimento Activo e da Solidariedade entre Gerações", em resultado do aumento da esperança média de vida, e em que são valorizadas as intervenções sociais na área da população idosa, os estudos históricos são importantes, não só para conhecer as respostas sociais levadas a cabo ao longo do tempo, como para perceber e melhorar os caminhos de intervenção no campo da assistência social.

HÁBITOS ALIMENTARES E PRÁTICAS QUOTIDIANAS NAS INSTITUIÇÕES PORTUGUESAS

Alimentar o corpo constitui uma prática de todos os povos de todos os tempos, desde logo por ser imprescindível para a conservação da vida e da saúde. Porém, pelas mais variadas razões, a alimentação de muitas pessoas tem sido sujeita a todo o tipo de restrições e de condicionamentos.

As crenças religiosas, como sucede com o catolicismo, por exemplo, têm interferido na alimentação dos seus seguidores, através, nomeadamente, dos preceitos do jejum e da abstinência. Por outro lado, a opção pode recair, de forma deliberada, na eliminação pura e simples de determinados produtos no regime alimentar, ou até na suspensão de algumas refeições, com o objetivo de, por exemplo, penitenciar o corpo e mais facilmente alcançar a salvação da alma. As práticas alimentares adequadas aos tempos litúrgicos deviam conciliar-se com a necessidade de sustentar o corpo, facto que nas instituições estudadas neste livro originou formatos muito semelhantes. Porém, e de acordo com a natureza de cada instituição, as diferenças emergem, chamando a atenção para as especificidades de cada uma.



FCT

Fundação para a Ciência e a Tecnologia
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR

Bray
1003