Tânia Manuel Casimiro
Universidade Nova de Lisboa, HTC/IAP – FCSH
tmcasimiro@fcsh.unl.pt
https://orcid.org/0000-0002-9471-6194

João Pedro Gomes
Universidade de Coimbra, CECH
jpdrgms@gmail.com
https://orcid.org/0000-0002-0153-7147

FORMAS E SABORES: ALIMENTAÇÃO E CERÂMICA EM PORTUGAL (SÉCULOS XVI - XVIII).

SHAPES AND FLAVOURS: FOOD AND CERAMIC IN PORTUGAL (16TH TO 18TH CENTURY)

"Conimbriga" LXI (2022) p. 259-294

http://doi.org/10.14195/1647-8657_61_7

Texto recebido em / Text submitted on: 04/03/2021
Texto aprovado em / Text approved on: 29/03/2022

Resumo: A cultura material associada à produção e consumo de alimentos, nomeadamente a cerâmica, representa o maior volume dos conjuntos arqueológicos exumados em contextos portugueses de Idade Moderna. Panelas, tachos, frigideiras, pratos, tigelas ou salseiras, produzidos em cerâmica comum ou vidrada, testemunham tanto os distintos processos de preparação dos alimentos ou modos de apresentação destes à mesa, como as tecnologias de produção cerâmica disponíveis à época, as formas, decorações, origens e contextos de utilização dos objetos que a análise arqueológica, isoladamente, não permite entender na sua totalidade. Assim, e para o período moderno, apresenta-se como essencial

o cruzamento dos dados arqueológicos com as fontes documentais coevas. Livros de receitas, registos de despesa, cartas, entre outros, permitem inferir um vasto leque de características: a que tipo de formas estariam associados determinados preparados culinários, de que forma eram servidos e acondicionados os alimentos ou qual o valor simbólico que determinadas peças teriam? Tenta-se assim uma aproximação semiótica à utilização da cerâmica em contexto alimentar no que respeita à sua forma, cor e mesmo odor que, no lato universo alimentar, despertaria diversos sentidos além do gosto.

Palavras-chave: Cerâmica; alimentação; arqueologia; documentação; Idade Moderna.

Abstract: Material culture associated to food production and consumption, namely ceramics, represents the highest amount of archaeological finds to be recovered in Portuguese Early Modern contexts. Cooking pots, plates, bowls or sauce dishes, produced in glazed and unglazed pottery are the testimony of the process of food preparation and the ways these were served at the table as well as the technologies of pottery production, forms, decorations and origins, something that archaeology could not give an answer on its own. For the Early Modern age it is fundamental to cross information between archaeological and documental evidence. Cook books, expense records, and letters, among others allow to recognize the uses of the exhumated objects: to what shapes would certain recipes be associated, how were these served and what was the symbolic value of certain objects based on their form, colour or smell attributes that could touch several senses besides taste?

Keywords: Ceramics; food; archaeology; documents; Early Modern Age.

FORMAS E SABORES: ALIMENTAÇÃO E CERÂMICA EM PORTUGAL (SÉCULOS XVI-XVIII)

Introdução

Os recipientes cerâmicos foram, durante a Idade Moderna portuguesa, fundamentais à manutenção da preparação e consumo de alimentos. Panelas, frigideiras, alguidares, púcaros, pratos, entre outros, faziam parte dos quotidianos dos habitantes das cidades e lugares do reino que com estas formas conviviam e partilhavam os ambientes domésticos. Mas para que serviam? Como e por quem eram usados? Estas aparentemente fáceis perguntas correspondem a um grande desafio. Arqueologicamente tais objetos são recuperados em todas as escavações arqueológicas de Idade Moderna, sobretudo associadas a contextos domésticos tais como casas ou lixeiras de edifícios religiosos que recolhem os lixos das atividades quotidianas. Mas a sua descoberta não é apenas material. Diversa é a documentação onde estes itens surgem, demonstrando-se fundamentais à manutenção do dia a dia em Portugal pois seria com eles que as pessoas cozinhavam, comiam, armazenavam, entre outras atividades.

O objetivo deste artigo é combinar as informações retiradas de peças identificadas em contextos arqueológicos datados dos séculos XVI a XVIII, e cruzar essa informação com referências documentais, obtidas através da leitura de diversos documentos coetâneos. A atribuição de um nome partirá sempre da documentação e nunca da designação atribuída na literatura arqueológica. Este seria o nome atribuído pelos seus utilizadores diretos. Mesmo assim reconhecemos que, à distância de tantos séculos, poderemos não conseguir fazê-lo tão corretamente como gostaríamos. Desta forma, o presente artigo é apenas uma tentativa de uniformização. Para o período moderno outros ensaios já ocorreram neste esforço (Gomes, 1996; Sebastian, 2010; Fernandes, 2012; Mata, 2012; Bugalhão e Coelho, 2017), destacando-se o

presente estudo por associar distintas evidências arqueológicas à leitura de um maior e mais diversificado conjunto de documentação coetânea dos conjuntos cerâmicos e de várias tipologias, nomeadamente administrativas, contabilísticas e culinárias, possibilitando leituras pluridimensionais da utilização dos objetos.

Muito embora evidências de objetos arqueológicos destinados ao consumo e preparação de alimentos sejam frequentes em todos os ambientes domésticos em Portugal, o presente trabalho assenta sobretudo nas evidências arqueológicas recuperadas particularmente na cidade de Lisboa, não ignorando, no entanto, coleções arqueológicas recuperadas em locais como Almada, Aveiro, Coimbra ou Palmela, entre outros. As razões para esta seleção são práticas. Enquanto os autores têm acesso direto a coleções recuperadas em Lisboa, utilizam informações publicadas sobre diversos sítios arqueológicos espalhados pelo país.

Não acreditando numa coesão nacional relativamente às formas, a preparação de alimentos e o tipo de produtos consumidos não era assim tão diferente de norte a sul do país, pelo que panelas, frigideiras, alguidares, púcaros e pratos, atendendo às diferenças regionais, serviam funções semelhantes.

Combinar informações arqueológicas e documentais não é uma tarefa fácil. Como se identifica que um objeto serviu para cozinhar, servir ou comer? Os nomes que se dão a muitos recipientes que utilizamos no nosso quotidiano ajudam a associar os itens estudados a certas funções, mesmo que as formas daqueles tenham mudado, sobretudo devido à adaptação aos novos fogões. Não podemos, no entanto, negar o facto de muitas destas peças conhecerem uma nomenclatura na bibliografia arqueológica que não corresponde àquela atribuída nos séculos aqui em apreço, refletindo sim a terminologia em uso no momento ou região em que o estudo de dada coleção foi efetuado.

Devemos ainda ter em atenção que cada contexto de onde estas peças são exumadas corresponde a realidades culturais, económicas e sociais distintas e que os objetos podem ter tido funcionalidades diferentes de acordo com os contextos. Se esta é uma possibilidade na louça de cozinha, é certamente uma realidade na louça de ir à mesa, considerando que importações tais como pratos e taças chineses, italianos ou espanhóis, tão frequentes em contextos mais ou menos abastados, são uma raridade ou mesmo ausência em contextos pobres (Casimiro *et al.,* 2019). Por outro lado, algumas peças produzidas em território portu-

guês poderiam ser consideradas louças de exceção, tais como objetos em louça vermelha produzidos em Lisboa, Montemor, Estremoz ou Coimbra, conhecidos pelo seu cheiro e sabor (Newstead e Casimiro, 2020).

As coleções recuperadas não correspondem a um único tipo de cerâmica, tendo de ser consideradas várias categorias. O tipo mais abundante é certamente a cerâmica não vidrada, ou fosca, conhecida documentalmente como "louça vermelha" ou "loiça de barro". Esta corresponde à maior parte dos objetos identificados com a recuperação abundante de panelas, tachos, frigideiras, potes, cântaros, púcaros, talhas, entre diversas formas.

A cerâmica ou louça vidrada pode ser dividida em duas categorias. A cerâmica revestida a vidrado de chumbo passa a ser conhecida, a partir do século XVI, e segundo a documentação, como cerâmica "malagueira" ou "loiça vidrada", sendo sobretudo, mas não exclusivamente, utilizada na louça de cozinha e na louça de armazenamento ou de mesa. Panelas, jarros, taças, alguidares e potes encontram-se entre os objetos vidrados mais recorrentes. Ainda que se conheçam alguns vidrados castanhos, a maioria corresponde a vidrados verdes e amarelos.

Os vidrados estaníferos surgem na documentação como "louça branca", "louça branca de talaveira", "louça de malega", "louça branca pintada" ou "louça de Veneza". Esta seria branca ou decorada com pintura a azul, verde, roxo ou amarelo, com as mais variadas decorações, conjugando influências resultantes dos contactos internacionais dos portugueses.

Os documentos

Uma variada tipologia de documentos contribui para estabelecer uma relação entre as formas cerâmicas encontradas em contexto arqueológico e a sua utilização.

A documentação regimental/profissional é a que transmite informação mais precisa sobre as formas e tipologias produzidas em Portugal. Considerámos, para o estudo em questão, os regimentos dos oleiros e malagueiros de Coimbra (*Regimento de Malegueiros* de 1556, a *Vereação* de 1571, as *Taxas dos Oleiros* de 1573 e as *Taxas dos ofícios dos Malegueiros* de 1573) (Carvalho, 1921) e de Lisboa (*Regimento dos Oleiros* de 1572) (Correia, 1926), documentos que

apresentam detalhes descritivos sobre algumas tipologias de peças que permitem uma primeira aproximação ao universo de produções. Conhece-se documentação regimental para outras geografias, nomeadamente Lamego (1530), Guimarães (1552), Loulé (1555 e 1561), Funchal (1587), Elvas (1632) e Montemor-o-Novo (1646) (Fernandes, 2012), sendo, todavia, documentação pouco pormenorizada na descrição das formas produzidas e, por tal, considerada aqui na perspetiva comparativa com o corpus selecionado de Lisboa e Coimbra, destacados centros produtores a nível nacional durante os séculos XVI a XVIII, não obstante a existência de outros, tal como Vila Nova.

Outro conjunto de documentos, de caráter mais privado e doméstico, remete para a efetiva circulação e utilização dos objetos. Para o presente estudo foram considerados os seguintes documentos, complementados com pontuais recursos a outras fontes da mesma natureza: o inventário testamental de D. Beatriz, mãe de D. Manuel, elaborado em 1507 (Freire, 1914); o registo de despesas da Casa Real de D. Catarina de Áustria, avó de D. Sebastião, referente ao mês de Maio de 1571 (Cândido, 2014); e os registos contabilísticos do Hospital Real de Todos-os-Santos (ANTT, Hospital de São José, liv. 762 e 763) para os anos de 1592 e 1593. Todos estes refletem a circulação comercial e o uso de objetos cerâmicos dentro de um contexto aristocrata urbano, abrindo maiores possibilidades de investigação quando correlacionados com conjuntos arqueológicos exumados na região de Lisboa.

Um último grupo de documentos permite contextualizar tanto os achados arqueológicos como as outras referências documentais. Tratam-se dos receituários culinários. Conhecem-se, atualmente, três documentos escritos em português para os séculos XVI e XVII, sendo dois manuscritos e um impresso: o denominado *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, à guarda da Biblioteca Nacional de Nápoles, transcrito e anotado por Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut (1967), recentemente reeditado (Braga, 2018), e cuja produção está associada ao círculo de D. Maria de Portugal, neta de D. Manuel I, que casa com Alexandre Farnésio, Duque de Parma e Placência, em 1565; o manuscrito 142 do Arquivo Distrital de Braga, inventariado no século XVIII no Mosteiro de Tibães e cuja produção se situará entre os séculos XVI e XVII (Barros, 2013; Ramos e Claro, 2013), em provável ambiente religioso institucional, nomeadamente um colégio masculino (Barros, 2013: 23) e *Arte de Cozinha*, de Domingues Rodrigues, o primeiro livro de cozinha escrito em Português e impresso em Portugal, tendo

sido publicado em 1680 e reeditado duas vezes em vida do autor (1687 e 1693), refletindo uma cozinha aristocrata e profissionalizada, onde é possível perfilar uma clara distinção entre o universo de objetos de metal, caraterizados por denominações e uso distintos e que permitem a desambiguação de alguma terminologia culinária (Rodrigues, 1693).

Os objetos cerâmicos

A cerâmica utilizada na preparação de alimentos encontra-se entre os objetos que em maior número se conhecem nos contextos arqueológicos em Portugal entre os séculos XVI e XVIII (Fig. 1). Por serem recipientes de manuseamento quotidiano fragmentavam-se com alguma facilidade. Neste sentido, ambientes domésticos ou lixeiras que receberam estes materiais durante a Idade Moderna são a principal fonte deste estudo. A funcionalidade é sempre um aspeto fundamental das análises cerâmicas. Neste sentido, optámos por associar as formas dos recipientes aqui apresentados à sua funcionalidade, apresentando as que são mencionadas na documentação e dividindo-as em louça para cozinhar, louça para preparação de alimentos, louça de armazenamento, louça de fogo, louça de mesa e peças para medir.

Louça para cozinhar

As panelas (Fig. 2 – 1, 2), a par dos outros objetos de ir ao fogo, tais como os tachos, as frigideiras, ou as tijelas, estão certamente entre os recipientes mais recuperados em contextos arqueológicos de Idade Moderna. Na atribuição desta funcionalidade preocupámo-nos em identificar objetos que tivessem evidências nas paredes externas de exposição continuada ao fogo. Paralelamente, eles são igualmente os recipientes mais citados na documentação que aborda a produção e utilização de recipientes. Tal exercício de contabilização foi já efetuado para o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* onde tachos e panelas lideram a contabilização (Gomes, 1996: 96).

Não temos a certeza se todas as receitas que mencionam panelas, tachos ou frigideiras se refiram a recipientes em cerâmica, visto que na maior parte das vezes não é feita qualquer menção ao material que seria utilizado. A quase ausência de peças em metal das escavações arqueo-

lógicas leva-nos a crer que grande parte destes recipientes fosse efetivamente feito em cerâmica, no entanto, não podemos ignorar que os recipientes em metal eram facilmente reciclados. Contudo, mesmo nos ambientes domésticos que foram abruptamente abandonados, tais como os contextos resultantes do terramoto de 1755, os recipientes metálicos para cozinhar não foram identificados, o que nos leva a crer que, devido ao seu custo, fossem menos recorrentes.

Tanto a documentação relativa a processos produtivos como à compra e utilização de equipamentos cerâmicos fornecem informações que contribuem para esclarecer alguns aspetos morfológicos de peças, tipologias utilizadas e contextos de utilização.

No que respeita às panelas, em 1556, em Coimbra se faz notar que a panela pertence a "toda a obra que há-de servir de fogo" (Carvalho, 1921: 229), referindo-se na *Taxa* de Guimarães de 1552 as panelas vidradas e foscas (Fernandes, 2012: 720-721). Em 1571, após uma deliberação da Câmara de Coimbra, passa a ser proibida a produção de "panelas vidradas nem outros vasos de barro em que se haja de cozer ao fogo", passando os "vasos para cozer ao fogo" a ser feitos de barros vermelhos "sem mais ter outra coisa nem vidro algum" e, os vidrados, deveriam ser apenas aqueles "que não houverem de chegar ao fogo por cozimento de qualquer coisa" (Carvalho, 1921: 231-232).

Nesta mesma cidade, em 1573, registam-se panelas sem vidrado e vidradas por "dentro e fora" (Carvalho, 1921: 234). Para Lisboa, as informações de que dispomos dão conta de que as panelas poderiam ser de "loiça vermelha", vidradas a "branco de talavera" ou de loiça vidrada verde, sendo estas últimas de meia arroba ou menores e "de toda a sorte" (Correia, 1926: 143), não se especificando o seu contexto de utilização.

A documentação relativa a despesas domésticas e institucionais corrobora a heterogeneidade do universo das panelas bem como variados contextos de utilização além da cocção, como atesta a despesa da Casa da rainha D. Catarina, em 1571, com a compra de três panelas vidradas para a botica, e de duas panelas usadas para transportar "mantequilhas" (Cândido, 2014).

Os receituários, por seu turno, confirmam a associação da panela a processos de cozedura lenta em líquidos (Barros, 2013: 157), sob fogo ou brasa (Manueppela e Arnaut, 1967: 49), incluindo sob fogareiro (Manueppela e Arnaut, 1967: 45), recorrentemente associada à operação de "afogar", isto é, refogar em gordura e à cozedura sobre

pressão em fogo lento, onde a panela é coberta por um testo, posteriormente vedada com massa "para que não saia o bafo" (Rodrigues, 1693: 103). Um processo culinário igualmente complexo onde a panela era usada, era a cozedura do cuscuz, para a qual deveria ser encaixado na boca da panela o cuscuzeiro e o encaixe devidamente barrado, para que a cozedura ocorresse através do vapor (Barros, 2013: 117).

As panelas vidradas, por seu turno, quando assim referidas, aparecem exclusivamente associadas a contextos de conservação de conservas de frutas e flores ou processos de preparação de produtos de botica (Barros, 2013: 297; Rodrigues, 1693: 150). No inventário de D. Teodósio a forma aparece associada recorrentemente às "conservas que tinha a Senhora Duquesa para os hóspedes do Duque" (Hallet, Monges e Senos, 2018: 68). Os próprios documentos regimentais fornecem algumas indicações nesse sentido: as "panelas que levem até arroba", de vidrado branco, aparecem associadas a vasilhames de botica no *Regimento dos Oleiros* de Lisboa (Correia, 1926: 44) e, em Coimbra, é referido que as almotolias vidradas deveriam ter o mesmo preço que "as panelas de conserva", supondo-se se tratar das panelas vidradas referidas linhas acimas no documento regimental (Carvalho, 1921: 234). Os registos de despesas corroboram esta utilização, registando-se a compra, para a Casa de D. Catarina, de "duas dúzias de panelas vidradas para a botica" (Cândido, 2014: 223) e a aquisição, para o Hospital Real de Todos-os-Santos em 1592, de "panelas vidradas para marmelada de sumos" (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl. 46v.). O manuscrito 142 contextualiza o uso destas produções vidradas apenas numa operação de cozimento e banho-maria, associada a alimentação para doentes, na receita de "Galinha Estilada": "uma panela vidrada que leve canada e meia, pouco mais ou menos, e meter-lhe-ão duas caninhas ou paus tais que não sumam o estilado, e atravessados dentro nela, e sobre eles a galinha inteira picada com alguns golpes e metida a panela em um tacho de água que lhe dê pelo colo" (Barros, 2013: 167).

Arqueologicamente, podem classificar-se como recipientes bojudos, assentes em base plana, com uma ou duas asas, horizontais ou verticais e colos baixos com bordos semi-circulares (Fig. 3A), foscas ou vidradas. As formas mencionadas na documentação encontram tradução no contexto arqueológico, tais como nos achados efetuados nas lixeiras de Carnide (Casimiro *et al.*, 2017), ali depositados sensivelmente entre 1550 e 1650 ou nos depósitos modernos identificados nas Casas Nobres do Infantado, em Lisboa (Casimiro e Valongo, 2017), entre muitas

outras escavações efetuadas naquela cidade (Coelho e Bugalhão, 2015: 35), ou noutros locais do país, tais como Coimbra ou Palmela (Silva, 2012; Fernandes e Carvalho, 2003) que seria impossível aqui enumerar exaustivamente. Formalmente, as panelas vidradas e não vidradas são muito semelhantes, pelo menos nas produções lisboetas, sendo que as que encontram as superfícies revestidas podem-no ser só por fora ou também por dentro (Casimiro *et al.*, 2019).

Há, no entanto, que estabelecer algumas reservas quanto ao material de que eram feitas. Se para "panelas vidradas" não temos dúvidas quando à sua natureza cerâmica, para as restantes panelas referidas há notícia de que poderiam ser feitas também em cobre (Barros, 2013: 395), ainda que o mais recorrente devesse ser o barro. No manuscrito 142 é referido que o "Escabeche de Sardinha" deverá ser feito em panela e não em tacho "porque sempre toma dele o sabor" (Barros, 2013: 391), associando-se o vocábulo "panela" a um objeto não-metálico.

Ainda que o *Regimento dos Oleiros de Lisboa* de 1572 indique que o oficial "saberá fazer tachos" (Correia, 1926: 143) e que, efetivamente, se comprem "2 tachinhos vidrados" para o Hospital Real de Todos-os-Santos em 1593 (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl. 83v.) e que a mesma terminologia foi usada na receita de "Ungento Rosado" (Barros, 2013: 401), é legítimo considerar que, de modo geral, esta forma seria de metal, podendo ser de ferro, cobre e latão (Freire, 1914: 70 e 92). Dos receituários, ainda que não seja discriminado o material de que são feitos, depreende-se que eram usados para processos de cocção em fogo alto, de alta fervura e forno, sendo utilizados na preparação de sardinhas e bivalves (Barros, 2013: 193-197), tutanos (Rodrigues, 1693: 72), para cozer sal (Barros, 2013: 241) e no já referido processo de cozedura em banho-maria (Barros, 2013: 167). São, no entanto, usados recorrentemente e quase exclusivamente em receitas de doces, de marmelada a limoada (Barros, 2013: 279, 284, 287), o mesmo acontecendo no *Livro de Cozinha da Infanta Dona Maria* (Gomes, 1996: 91) e outros preparados doces como biscoitos ou manjar branco (Rodrigues, 1693: 131). A associação desta forma ao açúcar torna-se ainda mais clara quando, no manuscrito 142, a única peça identificada no processo de clarificação e derretimento do açúcar é o tacho (Barros, 2013: 259).

Não é fácil compreender a que forma corresponde um tacho ou que proporção corresponderia a peças cerâmicas. Acreditamos ser distinta da panela por possuir uma abertura maior e paredes mais baixas permi-

tindo o acesso facilitado aos alimentos que necessitariam de ser mexidos com frequência (Fig. 2 – 3 e 4 – e Fig. 3B). Teria, tendencialmente, a base plana, como parece indicar o "tachinho, ou vasilha que tenha o fundo a modo de sertã" para fazer "Ovos Reais" (Barros, 2013: 253). Objetos hemisféricos, de fundo plano e paredes altas, com asas horizontais, verticais ou triangulares, podem efetivamente ter correspondido a estas formas, ainda que com as devidas reservas. Também estes deveriam ser de diversos tamanhos e tipos, como revela o "tachinho de cabo" onde se ferve a rosa pisada com o açúcar para fazer "Tablilhas de rosa" (Barros, 2013: 381).

As tigelas são referidas várias vezes na documentação, sendo possível distinguir, desde a segunda metade do século XVI, produções destinadas à preparação de alimentos e ao consumo. Desde logo, vidradas a verde em Lisboa em 1572 (Correia, 1926: 143) e, no ano seguinte, em Coimbra, produções foscas de "tigelas para gente", "maiores para comer companhia de gente", "para salgar carne que leve três pintas" e "tigelas de fogo […] de barro bem cozido e forte" (Carvalho, 1921: 233), designação também registada em 1552 em Guimarães, associada a loiça vidrada (Fernandes, 2012: 720). Surgem igualmente produções vidradas de "tigelas com seu cabo de palmo e meio e vão" e uma forma específica para "cozer lampreia sendo vidrada", com várias sumichas de capacidade (Carvalho, 1921: 234).

No entanto, tanto registos de despesas como receituários dão conta de outras tipologias de tigelas: "tigelas de real", assim denominadas por custarem 1 real a unidade (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl.53v), denominação que aparece igualmente no *Livro de Cozinha de D. Maria* (Manuppella e Arnaut, 1967: 53); "grandes" (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl.53v), denominação que surge também na *Arte de Comer* (Rodrigues, 1693: 4); "de frigir" (Barros, 2013: 387); "alta" (Barros, 2013: 375; Rodrigues, 1693: 56) ou "de barro alta" (Manuppella e Arnaut, 1967: 81); e "baixa" (Rodrigues, 1693: 23). No entanto, a referência apenas a tigela é a mais comum entre os documentos.

Os seus contextos de utilização são os mais variados, garantindo a esta forma uma enorme versatilidade dentro do contexto culinário, que poderá ser justificado pelos baixos preços que apresentavam. Ferver, cozer, afogar, assar, frigir, corar, medir líquidos ou como objeto de apoio a outros processos, a tigela não apresenta nenhuma função exclusiva, sendo utilizada sobre fogo, brasa ou indo ao forno, ainda que se perceba

a sua utilização maioritariamente para finalizar a cocção de alimentos previamente cozinhados (inclusive doces) ou preparados de rápida cozedura como peixe, bivalves, legumes, preparados à base de pão.

Ainda que se identifiquem situações onde é utilizada para servir o preparado na mesa (Barros, 2013: 207; Rodrigues, 1693: 80), é comummente usada durante o processo de preparação e cocção, registando-se a curiosa utilização no "Pastel de uma perna de carneiro" para dar forma a uma sopa de pão (Gomes, 2016: 257-259; Gomes, 2018: 34-40) que, em estando feita, se "vire sobre o prato e que quebre a tigela para que a sopa fique inteira (Rodrigues, 1693: 23-24).

Temos igualmente notícia de tigelas feitas em prata ou vidro associadas a contextos sociais mais abastados, informações retiradas do Testamento de D. Beatriz (Freire, 1914: 71-72) e do Inventário de D. Teodósio (Hallet, Monges e Senos, 2018: 69).

A tradução formal da tigela, nas suas variantes, não é sempre consensual, no entanto julgamos tratar-se de um tipo de recipiente hemisférico cuja altura das paredes seria variável, com ou sem asas, ainda que a designação de "tigela de cabo" não nos permita uma atribuição formal segura (Fig. 2 – 5).

As frigideiras, tigelas de fogo ou tigelas de frigir surgem, igualmente, associadas a processos de cocção na documentação. O vocábulo "frigideira" aparece em dois dos documentos considerados: no *Regimento dos Oleiros de Lisboa* de 1572 (Correia, 1926: 143), elencado nas produções vidradas a verdes e exclusivamente no receituário seiscentista de Domingos Rodrigues. Neste receituário impresso está maioritariamente associada a processos de corar, assar e cozer no forno e usada na fase final de preparação dos pratos, não sendo usual a sua utilização na cocção integral do preparado, como se demonstra na "Tigelada Mourisca", onde pombos e frangos e galinhas em quartos, meios assados, são montados numa frigideira com talhadas de presunto e gemas de ovos batidas, prato que iria a coalhar e corar antes de ir para a mesa (Rodrigues, 1693: 184). Aparece igualmente nas *Posturas* do Funchal de 1587 (Fernandes, 2012: 738). A frigideira apresenta, portanto, também a função de louça de mesa, sendo comum servir preparados em frigideiras saídas do forno diretamente para a mesa. Ressalte-se que, em *Arte de Cozinha*, regista-se ainda a utilização de frigideiras para apoio à preparação de peixe e carne (Rodrigues, 1693: 93 e 107). Formalmente, referem-se frigideiras covas ou baixas (Rodrigues, 1693: 49;59) e a possibilidade da sua substituição por

pratos (inclusive de prata), pratos covos ou, em um caso apenas, por uma bacia de fartes (Rodrigues, 1693: 72). Refira-se ainda que o ato de frigir ou fritar é associado a uma forma específica, a sertã, e não à frigideira (Barros, 2013: 173).

Estas peças deveriam apresentar igualmente formas hemisféricas, paredes baixas, duas pegas equidistantes triangulares ou um único cabo tubular (Fig. 4).

Ainda que nem toda a documentação faça referência, alguns destes recipientes seriam tapados durante a confeção de alimentos. Os receituários, quando referem objetos específicos para tapar, remetem, na generalidade, para peças passíveis de conterem brasas para tostar os preparados por cima como, por exemplo, os "bofes de carneiro em moxinga" que deveriam ser feitos numa tigela de fogo "que se cobre com um testo, e por riba do testo brasas para que faça côdea por riba" (Barros, 2013: 370). A dúvida sobre o material dos objetos usados para tapar é transversal a todos os receituários: na receita de lampreia apenas se indica que a tigela deveria ser "coberta por telhador" (Manueppla e Arnaut, 1967: 33-34); no "Pastel de panela", a panela "se há-de cobrir e barrar com massa" (Barros, 2013: 121); tal como no "Peixe Mourisco", onde a panela deveria ser tapada "e barrada por fora de massa" (Rodrigues, 1693: 103). O vocábulo "testo" vamos encontrá-lo apenas associado, nas *Taxas dos Oleiros de Coimbra* de 1573, a contentores de líquidos, como se mostrará adiante. Nas *Taxas* de Elvas de 1632 referem-se "testos de panelas grandes" e "testos de potes" (Fernandes, 2012: 740).

As peças identificadas nos contextos arqueológicos por norma atribuídas à função de tapar recipientes são várias. As formas mais comuns correspondem a objetos troncocónicos com fundo plano, bordo com lábio de perfil semicircular e pequena pega na parte superior, com formas afins recolhidas em abundantes contextos arqueológicos (Casimiro, 2011; Fernandes e Carvalho, 2003; Gomes *et al.,* 2013; Rodrigues *et al.*, 2013) (Fig. 2 – 6, 7 e 8). Contudo surgem outras formas que podem ter sido usadas com a mesma funcionalidade, tais como aquilo que comummente se apelida na literatura arqueológica como as tampas/pratos que parecem ter servido às duas funções. Alguns destes objetos apresentam marcas de terem sido submetidos ao fogo, pelo que é possível que tivessem tapado recipientes que foram cobertos com brasas.

Documentalmente registam-se ainda outras tipologias de formas cerâmicas associadas a processos de cocção mais ou menos específicos.

Falamos dos asados, dos bacios de barro, dos cuscuzeiros e dos assadores de castanhas.

As formas dos asados é outra das grandes dúvidas que assolam o nosso trabalho. No testamento de D. Beatriz de 1507 menciona-se um "Asado de barro com um pouco de mel rosado" (Freire, 1914: 91) que, no *Regimento dos Oleiros de Lisboa* de 1572 se inclui dentro do grupo da louça vermelha, associado às panelas (Correia, 1926: 143), sendo que em Coimbra se fala em "azados grandes para cozer vidrados de dentro somente e não por fora" (Carvalho, 1921: 274). A ausência desta forma dos receituários poderá estar relacionada com o seu uso específico em contexto de botica, como se depreende pelo inventário de D. Teodósio (Hallet, Monges e Senos, 2018: 387) ou a despesa da Casa de D. Catarina com a compra de três asados para a botica (Cândido, 2014: 185 e 223), uso semelhante aos quatro asados comprados pelo Hospital Real de Todos-os-Santos em 1593, "para águas cozidas e estiladas" (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl. 58v). Tratar-se-iam, pois, de formas passíveis de conter consideráveis quantidades de líquidos e sólidos, como se pode depreender do "asado que faça dois queijos" registado nas *Taxas* de Elvas de 1632 (Fernandes, 2012: 740). No inventário dos bens de Catarina Loba surge também a referência a "hum azado de barro grande" (Olaia e Pinto, 2021: 139).

No que aos bacios de barro diz respeito, temos unicamente a referência na *Taxa dos Oleiros* de Coimbra, onde se menciona um **"**bacio de barro [fosco] para assar carne em forno" (Carvalho, 1921: 233), atribuindo-lhe uma funcionalidade específica, rara dentro do universo culinário dos séculos XVI e XVII, tal como a referência à "tigela para cozer lampreia sendo vidrada". Os malagueiros de Coimbra produziriam ainda "bacios vidrados de dentro para comer" (Carvalho, 1921: 234). Em Guimarães regista-se a denominação "bacio de comer de mesa vidrado" na *Taxa* de Guimarães de 1552 (Fernandes, 2012: 720). Refira-se que o termo "bacio" aparece, em larga medida, associado a peças metálicas, como se depreende do *Regimento dos Picheleiros de Lisboa* 1572 (Correia, 1926).

Não indo diretamente ao lume, mas necessitando de uma panela que fervesse água, os cuscuzeiros são igualmente objetos com uma funcionalidade específica. Na *Taxa dos Malegueiros de Coimbra* é mencionado um "cuscuzeiro bom de uma meia vidrado" (Carvalho, 1921: 234), sendo o processo de utilização explicitado no manuscrito 142.

Na *Taxa do Ofício dos Oleiros de Coimbra* é também mencionado "um assador para castanhas" (Carvalho, 1921: 233). Arqueologicamente as peças recuperadas possíveis de associar a esta função oferecem uma forma muito semelhante aos assadores que ainda hoje são utilizados, pelo que pensamos que deveriam cumprir essa funcionalidade.

Louça para preparar alimentos

Ainda que os recipientes para cozinhar alimentos estejam entre os mais frequentes nos contextos arqueológicos e na documentação, os alimentos tinham de ser preparados antes de serem submetidos aos diferentes processos de cozedura. Para o estudo da funcionalidade destes objetos a documentação é fundamental, visto que raramente serviriam para uma única utilidade e vamos encontrar peças que são usadas nas mais diversas funções.

O alguidar é a peça mais funcional na categoria dos recipientes que eram usados na cozinha sem ser para ir ao lume. São peças mencionadas em vários tamanhos, tanto foscas como vidradas, nos documentos camarários e regimentais de Coimbra (Carvalho, 1921: 229-233), estando curiosamente ausentes nas disposições lisboetas. No inventário dos bens de Catarina Loba (Olaia e Pinto, 2021: 139), surgem "três alguidares velhos vermelhos", indicando que seriam peças sem vidrado.

No universo culinário, aparecem como objetos de apoio a processos de preparação de receitas: são usados para lavar e guardar fruta aparada em água fria (Manuppella e Arnaut, 1967: 87; Barros, 2013: 276), sendo essenciais em processos de amassar massas ou marinar carnes (Rodrigues, 1693: 103 e 151), estando ausentes em processos de cocção, ainda que, excecionalmente surja uma referência à utilização de alguidares para assar lampreias, em Coimbra (Gomes, 2016: 256).

Os documentos de despesa confirmam a heterogeneidade de utilizações para além da cozinha: para a Casa de D. Catarina são comprados para lavar e fazer queijos, requeijões e fruta, transportados em alguidares (Cândido, 2014: 202 e 226), sendo igualmente adquiridos, na sua versão vidrada, para a botica (Cândido, 2014: 186); já o Hospital Real adquire tanto "alguidarinhos para sangrar" como um "alguidar grande vidrado para lavar roupa" (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl.54f e liv.763, fl.46v).

A forma que associamos a esta designação trata-se talvez de uma das que mais tempo perdurou, mantendo uma forma semelhante, troncocónica, como bordos espessados e base plana desde, pelo menos, o século XIII, com diversas evidências identificadas em várias intervenções arqueológicas (Casimiro *et al.,* 2017) (Fig. 2 – 9). As suas paredes podiam ser apenas alisadas embora se conheçam exemplares com o interior brunido, o que poderia de facto aumentar a sua impermeabilização. A partir de finais do século XV começam a surgir diversos exemplares vidrados, tanto a amarelo como a verde que chegam a atingir os 90 centímetros de diâmetro no bordo. O facto de muitas peças vidradas a verde, recuperadas em escavações arqueológicas, apresentarem sinais de reparação, vulgo 'gatos' ou grampos em metal, tal como foi identificado na escavação arqueológica das lixeiras modernas de Carnide (Casimiro *et al.*, 2018), mostra que deveriam tratar-se de peças dispendiosas, que justificavam a reparação.

Não obstante a importância destes recipientes, a preparação de alimentos não se ficava pelos alguidares. A *Taxa do Ofício dos Oleiros* de Coimbra menciona, por exemplo, "uma tigela para salgar carne que leve três pintas" (Carvalho, 1921: 223). Assim, a função de preparar alimentos estaria relacionada com outros objetos, tais como tigelas (Rodrigues, 1693: 30) e pratos e nem sempre fica registada na documentação.

Louça para armazenar

Aquilo que designamos de louça de armazenamento refere-se a uma grande variedade de formas e funções. Por vezes temos a vantagem de surgir documentação que especifica para o que eram utilizados e o que armazenavam, nomeadamente contentores para armazenamento de água e azeite, este usado na alimentação mas igualmente de grande importância para a iluminação (Santos, 2006), mas também de outros produtos alimentares.

A designação de *louça de água* é já conhecida desde, pelo menos, finais do século XV (Casimiro, 2018) e ainda que nem sempre seja fácil atribuir uma forma a estes recipientes, os documentos regimentais de Lisboa e Coimbra trazem importantes contribuições para clarificar as suas morfologias.

Para Lisboa, associada a louça vermelha, encontramos "talhas de água que serão iguais da grossura do barro com bons fundos e cheios […] cântaros e potes para ter água de meio almude e atanores e quartões" (Correia, 1926: 143). Em Coimbra registam-se nomenclaturas muito próximas à de Lisboa, ainda que não seja indicada a utilização específica para o armazenamento de água descrevendo-se, no entanto, algumas das caraterísticas formais de peças foscas: "talha grande com seu testo", "cântaro grande e brunido com seu testo […] levarão até seis e sete meias", "quarta que leve meio almude com seu testo" e "enfusa de uma meia […] com seu testo" (Carvalho, 1921: 232), revelando a multifuncionalidade dos testos.

Regista-se ainda, em Coimbra, a discriminação de formas específicas para armazenar azeite, igualmente foscas: "pote sendo bem grosso para azeite e bem cintado" e "talha para lagar de azeite sendo bem feita e forte por maior que seja levando até dezoito e vinte alqueires" (Carvalho, 1817: 233), assumindo-se que o pote deveria ser destinado a casas particulares e a talha seria já um recipiente de grandes dimensões, usado em lagares.

No entanto, o contexto de utilização destes contentores cerâmicos seria mais versátil, como evidencia o inventário de D. Teodósio que, se por um lado regista a presença de talhas em um lagar de azeite (Hallet, Monges e Senos, 2018: 304), por outro assinala "talhas grandes de Castela que servem de cal e água" a par de "talhas de Castela que serviam de azeite metidas no chão e outras levantadas que serviam de pão" (Hallet, Monges e Senos, 2018: 367). A mesma situação se regista para os cântaros que, no regimento de Lisboa, se associam à água e nas despesas da casa de D. Catarina se associam ao azeite (Cândido, 2014: 219).

Nos receituários, são, naturalmente, escassas as informações sobre cerâmicas de armazenamento de líquidos, sendo apenas indicado em *Arte de Cozinha* que as "Talhadas de ovos" deveriam levar "água do pote" (Rodrigues, 1693: 143). No inventário dos bens de Catarina Loba, feito em 1498, (Olaia e Pinto, 2021: 136), as talhas, para além de azeite levavam também trigo e pão (possivelmente um tipo de farinha).

Arqueologicamente, as peças de armazenamento são, a par da louça para cozinhar, das peças mais recuperadas nos contextos arqueológicos, talvez igualmente devido à sua utilização constante que proporcionava a frequente fragmentação. As formas concretas a que chamavam cântaros e talhas nos séculos XVI, XVII e XVIII são difí-

ceis de inferir. No entanto, acreditamos que devem ser muito semelhantes ao que ainda hoje em dia reconhecemos como estes objetos. As talhas seriam recipientes de grandes dimensões, bojudos, de colo alto, assentes em base plana e desprovidas de asas. Os cântaros apresentam forma semelhante, mais pequenos e, por norma, com uma ou duas asas equidistantes que são fixadas na parte superior do colo e no bojo (Fig. 2 – 10 e Fig. 5).

As características morfológicas dos contentores para azeite não são bem conhecidas para os contextos modernos, no entanto, existem alguns recipientes que podemos atribuir a esta funcionalidade. Estes potes apresentam boca larga, paredes altas e verticais e assentam em base plana. Em contextos mais recuados, associados ao século XIV alguns destes recipientes apresentam orifícios junto ao fundo, para facilitar a acessibilidade ao seu conteúdo (Casimiro e Barros, 2015).

Mas o armazenamento de bens alimentares estava muito além da água e do azeite. Os contentores para armazenamento de conservas de frutas e flores são recorrentemente citados na documentação e estão, geralmente, associados a produções cerâmicas vidradas (Fig. 2 – 13; Fig. 6). Nos registos observam-se desde "peças de malega e barro para ter conservas", "potes de barro verdes com conservas" e "panelas com espécie" no inventário de D. Beatriz (Freire, 1914: 91) às "panelas vidradas para marmelada" do Hospital Real (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl. 61). Os receituários confirmam esta associação: no manuscrito 142 a cidrada é posta em "vasos vidrados e põe ao sol" e a marmelada de sumos deve ser conservada "em panelas vidradas" (Barros, 2013: 269 e 297). O correto acondicionamento de conservas doces seria de tal forma importante que dele dependia a qualidade de preservação das mesmas: D. Vicente Nogueira, religioso português ao serviço da cura cardinalícia em Roma, chega a reclamar ao seu contacto em Lisboa que as conservas encomendadas chegaram em más condições, culpando o mau acondicionamento:

> E o açúcar rosado, e mel, e açúcar baixou da superfície das palanganas um dedo. (…) Pelo que fique por aviso a V. S. servir-se daqui por diante das panelas de talaveira ou málaga (…) que sejam na boca capazes de meter-lhes a colher e revoltá-la toda por dentro, e tapadas com beatilha dobrada, que sobeje por de fora, e rolha bem estreita ou pergaminho bem atado com cordel que não possa levantar-se porque cuido que tem releixo. Chegarão boníssimas. (Serafim 2011: 340; este curioso diálogo epistolar é analisado em Gomes, 2014).

Refira-se que o termo "palangana" não é comum na documentação, sendo referido apenas no manuscrito 142 na receita de "Mondongo de carneiro" (Barros, 2013: 333). O arrolamento de "9 pratos, 4 palanganas e 5 porcelanas de Lisboa" (AUC, IV-1ºE, 25-2-8) num inventário conimbricense de 1634 leva a crer se tratar de um prato de grande diâmetro, morfologia que certamente provocou uma cristalização acelerada das conservas de D. Vicente Nogueira, evitável com o uso de panelas vidradas passíveis de serem tapadas e, portanto, mais aptas a receber este tipo de preparados.

Esta variedade de formas mencionadas corresponderia certamente a diferentes objetos, no entanto, a identificação nos contextos arqueológicos de vários recipientes vidrados a verde e amarelo sem quaisquer evidências de terem sido submetidos ao fogo, pode indicar estarmos perante estes potes que guardariam conservas (Fig. 6).

Deverão aqui ser abordadas igualmente as formas que deveriam servir tanto para armazenar como para servir líquidos à mesa. Enquadramos nesta categoria as referências às "almotolias", jarros de várias capacidades que poderiam conter azeite, vinagre, água ou outros líquidos: aparecem em considerável número no *Inventário de D. Beatriz*, associados a produções vidradas a verde, contendo arrobe ou óleos (Freire, 1914: 68), sendo referidos no *Regimento de Lisboa* dentro da louça fosca, junto dos púcaros mas também "grandes e pequenas" vidradas a verde e "grande de pé" em "branco de talaveira" (Correia, 1926: 143-144). Em Coimbra, aparece a denominação de "almutalia" tanto para produções foscas como vidradas e de várias capacidades de sumichas (Carvalho, 1921: 233-234). Deveria esta forma se distinguir da "enfusa"/"infusa" e do "púcaro vidrado", que apresentavam capacidades de aproximadamente 1 e 2 litros, restringindo-se a infusa a produções foscas em Coimbra (Carvalho, 1921: 233). Em Lisboa a "enfusa" aparece exclusivamente associada a produções vidradas (Correia, 1926: 143). Registe-se ainda a existência de uma "enfusa" de meio almude de capacidade, em 1329, em Coimbra (Rocha, 2011: 159). Em Lisboa também se assinala uma "albarrada de canada de água" dentro das produções vidradas brancas (Correia, 1926: 143). No inventário dos bens de Catarina Loba surge ainda a referência a "tres pichees de Malegua dous grandes e hum pequeno dous quebrados" e "hum pichel de Malega amarello" mostrando que muita desta louça era importante e mantida mesmo depois de parcialmente partida (Olaia e Pinto, 2021: 139).

Nos contextos arqueológicos são comuns estes tipos de formas e tratam-se de recipientes de tamanhos variáveis, bojudos, com colo estreito, assentes em base plana. Possuem uma asa que liga o corpo ao gargalo e, muitas vezes possuem um bico que ajudaria a verter os líquidos no seu interior (Fig. 2 – 11 e 12).

Louça para servir, comer e beber

A louça de servir alimentos à mesa será apenas genericamente abordada neste artigo. Ainda que a documentação seja profícua na referência a pratos, pratinhos, taças e tacinhas, a sua utilização implica uma discussão tão simbólica quanto funcional, sobretudo tendo em atenção a relação entre as pessoas e esses objetos de utilização mais pessoal, longe da funcionalidade da louça de armazenamento e de cozinha. Note-se que a maior parte desta louça apresentava decoração que reflete os gostos dos seus consumidores e da sociedade na qual estão inseridos, recebendo influências de diversas outras produções mundiais, da China à Itália.

Apenas para abordar algumas das formas extensamente presentes na documentação e com abundantes referências arqueológicas pode referir-se a produção de "tigelas para gente […] as maiores para comer companhia de gente" nas *Taxas dos Oleiros* de Coimbra (Carvalho, 1921: 233) mostrando que formas semelhantes seriam produzidas em tamanhos e suportes variáveis, registando-se nas *Taxas dos Malegueiros* "bacios vidrados de dentro para comer" (Carvalho, 1921: 234), "malegas vidradas por dentro e por fora da feição de porcelana delgada da borda" (Carvalho, 1921: 234) e, em Lisboa, de vidrado verde, "escudelas de feição de porcelana" (Correia, 1926: 143), que se aproximariam das "12 tigelas brancas" compradas pelo Hospital Real de Todos-os-Santos (ANTT, Hospital de São José, liv. 762, fl. 61). O livro de Domingos Rodrigues dá ainda conta de uma forma específica para servir preparados doces, o covilhete, referido exclusivamente em conservas de frutas (Rodrigues, 1693: 144). Em contexto arqueológico, às tigelas, malgas e escudelas que serviriam à mesa correspondem formas comuns, hemisféricas, carenadas ou troncocónicas, de tamanhos variáveis, que por norma assentam em fundo com pé anelar (Fig. 2 – 16, 17 e 18 e Fig. 7).

No entanto, a forma mais recorrente de servir era o prato, não existindo um grande número de referências às tipologias e formatos.

Na documentação regimental apenas se referem produções lisboetas de "pratos de toda a sorte" vidrados a verde e de "prato grande que se chama galinheiro" vidrado a branco (Correia, 1926: 143).

Os inventários até agora analisados são bastantes elucidativos da variedade de pratos que povoavam determinadas mesas e cozinhas, sendo que a esmagadora maioria das referências remete para produções cerâmicas chinesas, espanholas e italianas, também o vidro e prata, sendo muito raramente referidas as produções nacionais. Lembre-se o inventário conimbricense de 1634 e a curta referência a pratos em "porcelana de Lisboa", remetendo para o que, nos últimos anos, se tem vindo a chamar de faiança, a produção azul e branca com alguns motivos de inspiração oriental, produzida desde meados do século XVI na capital do reino (Gomes *et al*., 2016). A louça produzida em Lisboa era amplamente utilizada no consumo de alimentos sendo efetivamente os pratos, os covilhetes e as tigelas, as formas mais abundantes identificadas nos contextos arqueológicos, a par da louça dita modelada que iria certamente à mesa (Fig. 2 – 20, 21 e 22).

Os receituários são parcos em referências aos pratos, à exceção de *Arte de Cozinha*, onde esta forma é comummente utilizada para apresentar e levar os preparados à mesa, distinguindo-se "prato covo" e "prato grande" e indicando-se a possibilidade de substituir o prato por uma frigideira (Rodrigues, 1693: 14, 152 e 26).

Arqueologicamente identificam-se pratos em cerâmica vermelha, louça revestida a esmalte de estanho e de chumbo e porcelana, pelo que qualquer uma destas categorias podia ser utilizada nesta função. As suas formas, hemisféricas ou subtroncocónicas, de aba larga, assentam muitas vezes em fundo de pé anelar (Fig. 2 – 14, 15). Estas peças são abundantemente recuperadas nos contextos arqueológicos entre 1550 e 1650 (Casimiro, 2013; Henriques, 2012).

A partir de inícios do século XVI surgem nos contextos arqueológicos pequenos recipientes, de diâmetros variáveis, que julgamos tratar-se do que a documentação designa por salseiras (Fig. 2 – 19). Este tipo de peça está documentado entre as produções vidradas de Coimbra como "salseira de mostarda" (Carvalho, 1921: 234) encontrando correspondência no manuscrito 142, onde uma "salseira de mostarda para 20" serve de medida para manteiga ou é usada para servir sarapatel "nos Colégios pequenos" (Barros, 2013: 123 e 129). A especificação deste tipo de forma reflete a prática alimentar generalizada do consumo de "mostarda", molhos, durante as refeições, que acompa-

nhariam os pratos de carne ou, mais recorrentemente, de peixe (Gomes, 2018: 35-37).

Associados maioritariamente ao ato de beber, os púcaros eram produzidos um pouco por todo o país (Fig. 8). Em Lisboa, incluem-se dentro das "coisas miúdas" feitas em barro vermelho (Correia, 1926: 143) e, em Coimbra, desdobram-se em "púcaro para beber com seu alguidar e cobertura", "de coruchéu [podendo ter pé]", "grande para beber chão" e "mais pequenos", sendo produzidos igualmente avulsos o "testo para cobrir o púcaro" e o "alguidarinho para debaixo" (Carvalho, 1921: 33) (Fig. 2 – 23, 24, 25 e 26).

Apesar da sua manufatura generalizada, algumas produções eram mais apreciadas que outras, sobretudo os púcaros de Estremoz, Montemor-o-Novo, Maia e Lisboa (Newstead e Casimiro, 2018). A presença destas peças em inventários e despesas da Casa Real demonstra o apreço que detinham na sociedade portuguesa, estando bem documentado o seu uso ao longo dos séculos XVI e XVII: no *Inventário de D. Beatriz* surgem arrolados "púcaros de barro", "púcaros e outros apedrados", "púcaros de Montemor" (Freire, 1914: 91) e também D. Catarina de Áustria faz questão de os ter na sua mesa, atribuindo ao seu copeiro Francisco Ferreira, mensalmente, uma quantia específica para "púcaros de barro pera a copa de S.A" (Cândido, 2014: 257).

No curioso diálogo epistolar de D. Vicente Nogueira com o Marquês de Niza são igualmente referenciadas estas produções, solicitando o clérigo o envio de alguns púcaros, especificando "doze púcaros de Estremoz, doze de Montemor (de uns pedrados de pedrinhas amassadas no barro), e doze da Maia" e cujos tamanhos deveriam variar entre 2 quartilhos (0,7 litros) e "mais pequeninos" que meio quartilho (0.175 litros) (Serafim, 2011: 142). A alusão ao tamanho dos púcaros é muito interessante atendendo à sua representação formal obtida através de evidências arqueológicas, visto que correspondem basicamente às medidas mencionadas neste documento. Os púcaros são formalmente pouco variáveis e correspondem a peças pequenas, que levam aproximadamente 0,350 litros (aproximadamente um quartilho), bojudas, com colo alto e uma asa, com paredes muito finas, usadas sobretudo para beber água.

O seu sucesso entre os portugueses e mesmo em outros países prendia-se, sobretudo, com o seu sabor e cheiro. O rei português D. Sebastião apreciava o seu "sabor a terra" (Vasconcelos, 1921: 20) e Lorenzo Magalloti, um autor e poeta italiano de finais do século XVII,

menciona que os púcaros portugueses exalavam um cheiro capaz de encher uma sala, tal como o cheiro da terra a seguir a uma chuvada (Magalloti, 1695). A estas peças podiam ser ainda acrescentados perfumes quando perdessem o odor natural, como evidencia o queixume de D. Vicente Nogueira, informando o Marquês de Niza de que "já não tenho mais que doze púcaros da Maia que, a poder de perfumes, conservam inda algum cheiro." (Serafim, 2011: 142).

Ainda hoje o cheiro destes recipientes não deixa ninguém indiferente e tanto recipientes novos como artefatos arqueológicos exalam este odor (Newstead e Casimiro, 2020).

Note-se ainda que aos púcaros está associado o uso como contentor/medidor de ingredientes: se para a Casa de D. Catarina são comprados "24 púcaros de nata" (Cândido, 2014: 202), no manuscrito 142 assinala-se a necessidade de deitar "16 púcaros de água, destes de real" para cada meia arroba de açúcar, durante o processo de clarificação deste (Barros, 2013: 259).

Peças para medir

Ainda que grande parte da documentação contabilística e culinária demonstre que uma grande variedade de vasilhames era utilizada para medir, como panelas, tigelas, ou púcaros, arqueologicamente identificam-se medidas de capacidade em barro.

Estas medidas estão entre as peças mais curiosas que se podem identificar nos contextos modernos em Portugal, sobretudo a partir dos inícios do século XVI quando D. Manuel uniformizou e legislou acerca da capacidade destes recipientes (Lopes, 2003). Tipologicamente são recipientes muito simples, altos, paredes retas e base plana, por norma com uma asa, produzidos localmente. É provável que todas as cidades produzissem as suas próprias medidas de capacidade, no entanto, arqueologicamente elas são muito visíveis em Lisboa (Viana, 2015; Caessa e Mota, 2014; Casimiro e Valongo, 2019; Gomes, 2020). O que as torna distintas das demais é terem marcado na sua superfície, pós-cozedura, não apenas a quantidade que mediam, mas, em muitos casos, a data da aferição. O tamanho é variável e correspondem às medidas e aos seus submúltiplos. Uma das peças mais recorrentes que surge nos séculos XVI e XVII é a canada, surgindo igualmente ½ canada e ¼ canada (Fig. 2 – 27).

Ainda que fosse expectável que elas aparecessem associadas a contextos económicos, todas as medidas identificadas até agora na cidade de Lisboa têm sido recuperadas em contextos domésticos ou lixeiras e aterros, o que descaracteriza a sua utilização. A sua presença nas cozinhas portuguesas dos séculos XVII e XVIII poderá estar relacionada com a utilização doméstica destes recipientes, comprovada documentalmente no registo de despesas da Casa de D. Catarina, onde se indica a compra de "uma medida de meia canada de barro para medir o azeite na dispensa" (Cândido, 2014: 223).

Peças para conter fogo

Não são muitas as formas cerâmicas utilizadas como contentores de fogo durante os séculos XVI, XVII e XVIII, no entanto elas são fundamentais nos quotidianos portugueses.

A mais frequente tanto nos contextos arqueológicos como na documentação é certamente o fogareiro. Surge na documentação regimental de Coimbra, especificando-se um "fogareiro grande para taverneiro para assar e cozer que tenham um palmo e meio de vão barrado e bem acabado e forte" e "um fogareiro mais pequeno de um palmo e meio em vão bem barrado e acabado / os outros somenos / e outros mais pequenos" (Carvalho, 1921: 233).

Um dos raros exemplos da utilização destes dispositivos é a descrição de um anónimo italiano das ruas de Lisboa no século XVI, revelando que as tabernas "fazem viandas na rua, sobre uns fogareiros de barro, de modo que ao passar, se é perfumado pelo fumo das sardinhas e dos outros peixes" (Marques, 1987: 197). A literatura culinária é muito sucinta em referências a fogareiros, registando-se no *Livro de Cozinha de D. Maria* a sua utilização para cozer a galinha mourisca, preparar o manjar branco em fogo brando ou a marmelada de D. Catarina Ximenes (Manuppella e Arnaut, 1967: 45, 76 e 117) ou para fazer a "Letria de ovos", para a qual era necessário manter o fogo forte (Rodrigues, 1693: 141). Serviriam, igualmente, para manter a comida quente em épocas de maior frio, como se depreende da descrição de Nicolau de Oliveira do Hospital Real de Todos-os-Santos, onde as panelas eram colocadas "sobre os fogareiros que estão junto a uma mesa, onde se reparte o comer na enfermaria" (Oliveira, 1620: 122), à maneira dos rechaud setecentistas.

Os fogareiros apresentam, pois, formas peculiares e de inequívocas características morfológicas (Fig. 2 – 28). Assentes em base plana encontram-se divididas em duas partes. A zona inferior seria a fornalha, onde se colocariam as brasas e a separação da parte superior, onde se colocava a panela, era feita pela fornalha. Formalmente é, a par dos alguidares, a morfologia que mais perdurou ao longo dos séculos, sendo identificadas desde os contextos medievais islâmicos e mantendo o mesmo perfil até ao século XX.

Conclusão

O estudo da funcionalidade e significado dos objetos cerâmicos utilizados no quotidiano das casas portuguesas durante a Idade Moderna é, como se notou, um grande desafio apenas do ponto de vista dos recipientes. Se a estas evidências juntarmos as informações documentais que lhes fazem referência estamos a adicionar mais um ingrediente fundamental a uma discussão que não tem uma resolução fácil nem objetiva. Os diversos documentos demonstram que, ainda que algumas peças tivessem utilizações específicas, outras teriam funcionalidades tão diferentes quanto aquelas que os seus utilizadores lhes pudessem atribuir.

Os contributos aqui elencados engrossam o debate que há muito tem suscitado o interesse de arqueológos e historiadores. No entanto, a atribuição de um nome a uma forma é sempre debatível e questionável. Que garantias há de que as formas que hoje se designam como panelas, tachos, tigelas ou frigideiras o fossem na altura em que foram produzidas e utilizadas? Ainda que seja possível distinguir o que é louça utilizada para cozinhar (visto que muita dela ainda apresenta as marcas de fogo no exterior), os nomes que surgem na documentação não oferecem nenhum desenho associado, pelo que as propostas aqui avançadas são possíveis de serem questionadas. Existem variantes regionais que não foram aqui contempladas e que devem ser consideradas em estudos mais alargados.

A cultura material cerâmica, sobretudo aquela que era utilizada na preparação e confeção dos alimentos, era semelhante entre contextos mais empobrecidos e contextos mais abastados. Esta realidade foi já confirmada para Lisboa onde diversos ambientes associados a diferentes classes económicas e sociais revelaram a presença de objetos semelhantes. No entanto, exceção seja feita aos regimentos profissio-

nais onde se menciona a forma e, apenas ocasionalmente a função, toda a outra documentação foi produzida em conjunturas mais privilegiadas, associadas a classes nobres ou instituições religiosas que teriam uma alimentação e forma de preparar alimentos específica. É provável que a maior parte da população não tivesse acesso a estes tipos de alimentos ou não os confecionasse desta forma, adaptando a alimentação à disponibilidade financeira. Esta clivagem social é ainda mais intensa quando discutimos a utilização de louça de mesa tais como pratos e púcaros. Ainda que tais objetos surjam em todos os contextos arqueológicos, é de notar que a riqueza daqueles, com base nos seus materiais ou decoração, é sempre mais elevada nos ambientes económicos mais abastados o que nos leva a ter muito cuidado com as generalizações.

O caso dos púcaros é no entanto, uma exceção. Apesar de não existir documentação que ateste o consumo destes objetos em casas menos favorecidas, a Arqueologia corrobora essa utilização. Tais recipientes encontravam-se em todos os ambientes arqueológicos revelando que seriam utilizados por classes sociais muito distintas.

Por outro lado, é bom recordar que surgem formas nos contextos arqueológicos sobre as quais não fazemos ideia nem do seu nome nem para o que serviam. O mesmo acontece com certas peças mencionadas na documentação cuja atribuição formal é, por ora, impossível.

Não se trata, portanto, de um estudo exaustivo. Não foram abordados todos os dados arqueológicos conhecidos, tendo o foco incidido especialmente sobre sítios arqueológicos de Lisboa, bem como não foi analisada toda a documentação disponível.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

Barros, Anabela (2013) – *As receitas de um frade português do século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

Braga, I. D. (coord.) (2018) – *Primeiro Tratado de Cozinha. Arte de Cozinha*, Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa, Lisboa: Círculo de Leitores.

Cândido, Guida (2014) – *Comer como uma Rainha. Estudo de um livro da Casa de D. Catarina de Áustria.* Dissertação de Mestrado apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Carvalho, José Teixeira de (1921) – *A cerâmica coimbrã no século XVI*, Coimbra: Imprensa da Universidade.

Correia, V. (1926) – *Livro dos Regimetos dos Officiaes mecânicos da mui nobre e sepre leal cidade de Lixboa (1572)*, Coimbra: Imprensa da Universidade.

Freire, Anselmo Braamcamp (1914) – Inventário da infanta D. Beatriz, 1507, *Arquivo Historico Portuguez*, vol. IX, pp. 64-110.

Hallet, J.; Monges; Senos, N. (2018) – *De Todas as Partes do Mundo: o Património do 5.º duque de Bragança, D. Teodósio I*. Volume 2: Documentos, Lisboa: CHAM, Fundação da Casa de Bragança.

Magalloti, L. (1695) – *Lettre sopra i buccheri, con l'aggiunta di letter contro l'ateismo, scientifiche ed erudite, e di relazioni varie,* Edited by Praz, M., 1945, Florence: Felice le Monnier.

Manuppella, Giacinto; Arnaut, Salvador Dias (1967) – *O Livro de cozinha da Infanta D. Maria de Portugal: primeira edição integral do Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.

Marques, António Oliveira (1987) – Ritrato e Riverso del regno di Portogallo, 1578/80, *in Portugal Quinhentista*, Lisboa: Quetzal.

Olaia, Inês; Pinto, Pedro (2021) – Inventário dos bens de Catarina Loba (1498), *Fragmenta Historica*, nr 7, pp. 131-156.

Oliveira, Nicolau (1620) – *Livro das Grandezas de Lisboa*, Lisboa: Iorge Rodrigues.

Rodrigues, Domingos (1693) – *Arte de cozinha devidida em tres partes*, Lisboa: Officina de Manoel Lopes Ferreyra.

Ramos, Anabela; Claro, Sara (2013) – *Alimentar o corpo, saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVIIi*, Vila Real: Direcção Regional de Cultura do Norte.

Serafim, João Carlos (2011) – *Um Diálogo Epistolar. D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza*, Porto: CITCEM e Edições Afrontamento.

Estudos

Bugalhão, Jacinta; Coelho, Inês (2017) – Cerâmica Moderna de Lisboa: uma proposta tipológica, *in* Caessa, Ana; Nozes, Cristina; Cameira, Isabel; Silva, Rodrigo, coord. – *I Encontro de Arqueologia de Lisboa: Uma Cidade em Escavação*, Lisboa: CAL/DPC/DMC/CML, pp. 107-145.

Caessa, Ana; Mota, Nuno (2014) – O núcleo histórico de Carnide: o contributo da investigação arqueológica, *in* Veiga, Carlos; Reis, Maria, coord. – *Quadros da História de Lisboa. A Freguesia de Carnide*, Lisboa: Academia Portuguesa de História e Junta de Freguesia de Carnide, pp. 85-104.

Casimiro, Tânia Manuel (2011) – Estudo de espólio de habitação setecentista em Lisboa, *O Arqueológo Português*, S.5 – 1, pp. 689-726.

Casimiro, Tânia Manuel (2018) – Material Culture from the Al Hallaniyah Island early 16th century Portuguese Indiaman wreck site, *International Journal Nautical Archaeology* 47, pp. 1-22.

Casimiro, Tânia Manuel, Henriques, José Pedro; Filipe, Vanessa; Ramos, Dário (2019) – Pottery Use and Social Inequality in Mid-18th century Lisbon. An Initial Approach, *in* Matejkova, K; Blazkova, G, eds. – *Europa Post-Medievalis*, Oxford: Archaeopress, pp. 1-15.

Casimiro, Tânia Manuel; Barros, Luís (2015) – De quem são estas *ollas.* Comer, beber e armazenar em Almada no século XIII, *in Actas do X Congresso Internacional de Cerâmica no Mediterrâneo Ocidental*, Mértola: Campo Arqueológico de Mértola, pp. 337-342.

Casimiro, Tânia Manuel; Boavida, Carlos; Detry, Cleia (2017) – Cozinhar e comer: cerâmicas e alimentação em Carnide (1550-1650), *in Actas do Encontro Diz-me o que comes... Alimentação antes e depois da cidade*, Lisboa: Centro Arqueologia de Lisboa, pp. 105-116.

Casimiro, Tânia Manuel; Henriques, José Pedro; Filipe, Vanessa; Boavida, Carlos (2018) – Lead glazed ceramics in Lisbon (16th-18th centuries), *in* Pereira, Sílvia; Menezes, Marluci; Rodrigues, José, eds. – *GlazeArt2018. International Conference Glazed Ceramics in Cultural Heritage*, Lisboa: LNEC, pp. 268-282.

Casimiro, Tânia Manuel; Valongo, António (2017) – Uma lixeira nas Casas Nobres do Infantado, *in Actas do II Congresso da Associação dos Arqueólogos*, Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 1835-1848

Casimiro, Tânia Manuel; Valongo, António (2019) – Size does matter. Measuring cups from Lisbon (16th-18th centuries), *in Europa Post-Medievalis. Post-medieval pottery between (its) borders*, Oxford: Archaeopress, pp. 78-82

Coelho, Inês; Bugalhão, Jacinta (2015) – Cerâmica, in Bugalhão, Jacinta, coord. – *Uma casa pré-pombalina na baixa lisboeta. Núcleo arqueológico da Rua dos Correeiros*, Lisboa: Centro de História de Além-Mar FCSH/UNL e UAç, pp. 31-54.

Fernandes, I. (2012) – *A loiça preta em Portugal. Estudo histórico, modos de fazer e usar*, 2 volumes, Tese de doutoramento em História apresentada à Universidade do Minho

Fernandes, I. C.; Carvalho, A. R. (2003) – A louça seiscentista do Convento de São Francisco de Alferrara (Palmela), *in Actas das 3.as Jornadas de Cerâmica Medieval e Pós Medieval, Métodos e Resultados para o seu Estudo*, Tondela: Câmara Municipal de Tondela, pp. 231-252.

Gomes, João Pedro (2014) – Uma doce viagem: doces e conservas portugueses na correspondência de D. Vicente Nogueira e o Marquês de Niza (1647-1651), *in* Soares, Carmen; Macedo, Isabel, coord. – *Ensaios sobre património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, pp. 213-250.

Gomes, João Pedro (2016) – Cozinhar "á Portugueza" com Lucas Rigaud: identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 16.1, pp. 243-270.

Gomes, João Pedro (2018) – Práticas alimentares no Real Colégio de São Paulo de Coimbra: o "Livro do pão" de 1707-08, *Boletim do Arquivo da Universidade de Coimbra*, v. 31, n. 1, pp. 21-60.

Gomes, João Pedro (2020) – Medida, *in* Henriques, J. P.; Filipe, V. – *O dia em que a Casa foi abaixo. Catálogo da exposição*, Lisboa: Câmara Municipal de Lisboa, Direção Municipal de Cultura, Departamento de Património Cultural, pp. 36.

Gomes, Paulo Dórdio (1996) – O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, *Olaria – Estudos de Arqueologia, História e Etnografia* 1, pp. 93-104.

Gomes, Rosa Varela; Casimiro, Tânia Manuel; Gomes, Mário Varela (2016) – *Proceedings of the 1st International Congress Portuguese Faience*, Lisboa: Instituto de Arqueologia e Paleociências.

Gomes, Rosa Varela; Gomes, Mário Varela; Almeida, Mariana; Boavida, Carlos; Neves, Dário; Hamilton, Kirsten; Santos, Carolina (2013) – Convento de Santana (Lisboa). Estudo preliminar do espólio da fossa 7, *in* Arnaud, José; Martins, Andrea; Neves, César, eds. – *Arqueologia em Portugal – 150 anos*, Lisboa: Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 1057-1065.

Henriques, José Pedro (2012) – Do Oriente para Ocidente: Contributo para o conhecimento da porcelana chinesa nos quotidianos de época moderna. Estudo de três contextos arqueológicos de Lisboa, *in* Teixeira, André; Bettencourt, José, coord. – *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, volume 2, Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, pp. 919-932.

Lopes, Luís Seabra (2003) – Sistemas Legais de Medidas de Peso e Capacidade, do Condado Portucalense ao Século XVI, *Portugália*, Nova Série, Vol. XXIV, pp. 113-164.

Mata, Aida (2012) – Da panela ao prato: o universo cerâmico dos beneditinos, in Araújo, Maria; Lázaro, Clemente; Ramos, Anabela; Esteves, Alexandra – *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga: CITCEM.

Newstead, Sarah, Casimiro, Tânia Manuel (2018) – Strange Adventures in a City Made of Marble: Exploring Pottery Production in Estremoz, Portugal, *Medieval Ceramics*, 37, pp. 37-45.

Newstead, Sarah; Casimiro, Tânia Manuel (2020) – What's that Smell? New Directions for Material Studies, *Antiquity*, 377, pp. 1314-1324.

Rocha, Ana Rita (2011) – *A Institucionalização dos Leprosos. O Hospital de S. Lázaro de Coimbra nos séculos XIII a XV*, dissertação de mestrado em História Medieval apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Rodrigues, Severino; Bolila, Catarina; Filipe, Vanessa; Henriques, José Pedro; Ribeiro, Inês; Simões, Sara (2013) – As cerâmicas da Idade Moderna da Fortaleza de Nossa Senhora da Luz, Cascais, *in* Teixeira, André; Bettencourt, José, coord. – *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, volume 2, Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, pp. 865-876.

Santos, Maria José (2006) – O azeite e a vida do homem medieval, *in Estudos em Homenagem ao Prof. Doutor José Amadeu Coelho Dias*, vol. II, Porto: Faculdade de Letras, pp. 139-157.

Sebastian, Luís (2010) – *A produção oleira de faiança em Portugal (séculos XVI-XVIII)*. Lisboa: tese de doutoramento apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa.

Silva, Ricardo Costeira (2012) – Primeira abordagem a um depósito moderno no antigo Paço episcopal de Coimbra (Museu Nacional de Machado de Castro): a cerâmica desde meados do século XV à consolidação da Renascença, *in* Teixeira, André; Bettencourt, José, coord. – *Velhos e Novos Mundos. Estudos de Arqueologia Moderna*, volume 2, Lisboa: Centro de História de Além-Mar da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa e Universidade dos Açores, pp. 877-890.

Vasconcelos, C. (1921) – *Algumas palavras a respeitos dos púcaros de Portugal*, Coimbra: Impressa da Universidade.

Viana, Mário (2015) – Dois recipientes de medida para líquidos de cerâmica, *in* Bugalhão, J., coord. – *Uma casa pré-pombalina na baixa lisboeta. Núcleo arqueológico da Rua dos Correeiros*, Lisboa: Centro de História de Além-Mar FCSH/UNL e UAç, pp. 31-54.

FIG. 1 – *Conjunto de cerâmica de cozinha. Carnide. Lisboa.*

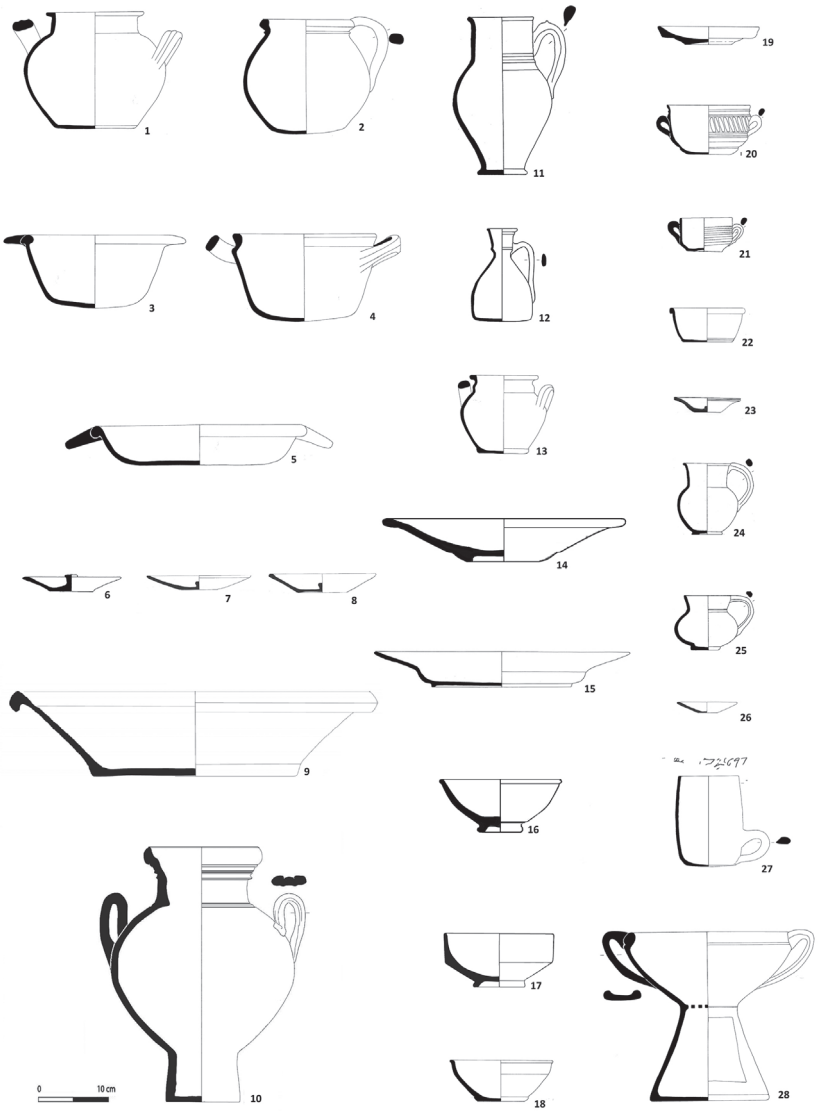

Fig. 2 – *Formas cerâmicas identificadas em contextos arqueológicos.*

FIG. 3 – *Panelas (A) e tachos (B). Carnide. Lisboa.*

Fig. 4 – *Tigela de fogo. Carnide. Lisboa.*

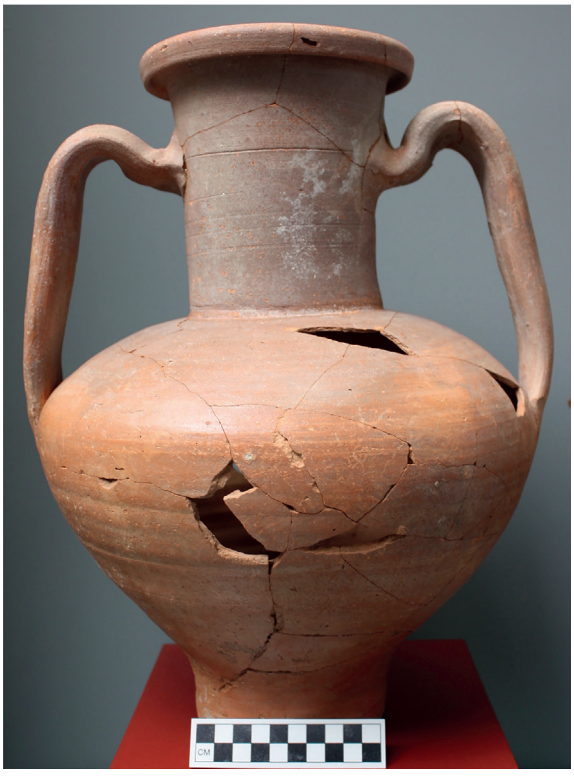

Fig. 5 – *Cântaro. Rua da Judiaria. Almada.*

Fig. 6 – *Potes vidrados. Carnide. Lisboa.*

Fig. 7 – *Taça vidrada. Carnide. Lisboa.*

FIG. 8 – *Púcaros. Carnide. Lisboa.*