

BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e segredos. Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*, 416 pp., Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015, ISBN: 978-989-26-1079-5

Recensão recebida a 26-05-2017 e aprovada a 12-06-2017

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga es una historiadora interesada por la historia en su sentido más amplio. Ha estudiado temas muy diversos, desde la Inquisición y la parenética a las relaciones internacionales y la vida cotidiana, se ha movido a través de tiempos largos, de la edad media a la edad contemporánea, y por espacios muy extensos que abarcan el Viejo y el Nuevo Mundo. En ese marco se inserta una de sus especialidades más destacadas, la historia de la alimentación. También es muy amplia su experiencia académica. Actualmente es Profesora de la Facultad de Letras de la Universidad de Lisboa y miembro del proyecto DIAITA.

Su brillante trayectoria se refleja en *Sabores e segredos*, una obra de plenitud, llena de experiencias propias y de referencias documentales y bibliográficas. El subtítulo de *Sabores e segredos*, manifiesta uno de los méritos principales de la obra: *Receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. La autora ha recuperado dos interesantes recetarios conventuales del siglo XVIII, hasta ahora inéditos. Se trata de un recetario de cocina masculino, de la orden franciscana, el *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar*. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza (...) he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna... (Lisboa, B.N.P., Cod. 11390). Y de otro recetario femenino, un texto sin autor ni título, perteneciente a las religiosas de la Visitación. (Lisboa, A.N.T.T., Manuscritos da Livraria, n.º 2403).

Solo la publicación de estos dos recetarios ya supone un gran servicio a la historia de la alimentación y a la historia en general. Por mucho tiempo un recetario de cocina se veía en la comunidad académica como una curiosidad. Desde mediados del siglo XX, el nuevo impulso dado a la historia de la alimentación, especialmente en Francia por la Escuela de Anales, llamó la atención hacia la importancia del hecho alimentario en la historia de la humanidad, especialmente interpretado en sentido económico y social. Posteriormente el giro cultural de la historiografía dio valor de fuente histórica a los recetarios de cocina. En los años ochenta y noventa

muy sobresaliente fue la contribución de Jean-Louis Flandrin y su escuela² Fue esencial la obra de otro historiador francés, Bruno Laurioux. Se doctoró en la Universidad Paris 1 Panthéon-Sorbonne con una tesis titulada : « Les Livres de cuisine en Occident à la fin du Moyen Âge » (1992). Numerosas fueron las publicaciones derivadas, especialmente sus dos libros: *Le règne de Taillevent: livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*,³ y *Les livres de cuisine médiévaux*⁴.

Actualmente el estudio serio y riguroso de los recetarios de cocina está plenamente reconocido en la comunidad académica y es una de las líneas clásicas de la historia de la alimentación. Hay espléndidos trabajos en muchos países, pero queda todavía mucho por hacer, por lo que la aportación de Isabel Drumond Braga en su libro *Sabores y Segredos* debe ser acogida con gran beneplácito y satisfacción.

Isabel Drumond Braga no solo da a conocer dos nuevos e interesantes recetarios, que incluye completos en apéndice, sino que los transcribe, los analiza, los interpreta y los inserta en el marco de la historia de la alimentación y en la historia general, a escala de Portugal y a escala universal. No se limita a hacer un estudio en profundidad, sino que establece comparaciones y relaciones entre ellos y con algunos otros recetarios más o menos próximos en el tiempo y en el espacio, y así enriquece el panorama general y sitúa a los recetarios estudiados en sus justos términos. La cocina de los monasterios y conventos generó una interesante literatura culinaria, sobre todo en el siglo XVIII, normalmente textos manuscritos, aunque también en algunos casos libros publicados, como sucedió en España con el famoso *Nuevo Arte de Cozina*, sacado de la escuela de la experiencia económica. Obra de Juan Altamiras, nombre que es el seudónimo de un fraile franciscano aragonés, fray Raimundo Gómez, natural de La Almunia de Doña Godina, que fue cocinero en el convento de San Diego en la ciudad de Zaragoza. Publicado

² J.-L. Flandrin y O. Redon, “Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles”, *Archeologia Medievale*, VIII, 1981, pp. 393-408. *Le Cuisinier français*. Textes présentés par J. L. Flandrin, Philip et Mary Hyman. Paris, Montalba, 1983, 543 pp. Col. Bibliothèque bleue. 16-2-24039 (4). J.-L. Flandrin, “Livres de cuisine et innovation alimentaire, 14e-18e siècles”, *Autrement*, núm. 108, Septiembre de 1989, pp. 68-74. *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*. Paris, Editions Odile Jacob, 1992.

³ Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.

⁴ Turnhout, Brepols, 1997.

en Madrid el año 1745, fue en España el libro de cocina más popular a lo largo del setecientos y gran parte del ochocientos.⁵

Los recetarios monásticos y conventuales no sólo nos proporcionan un buen conocimiento de la alimentación en las órdenes religiosas, sino que constituyen una interesante vía de aproximación a la realidad de la alimentación general de la sociedad. Sabores y Segredos representa, pues, mucho más que la publicación de dos recetarios inéditos. Supone una importante contribución al conocimiento de la vida conventual portuguesa y de la sociedad del siglo XVIII.

Isabel Drumond Braga, que conoce bien el mundo del clero en la edad moderna, tema que ha investigado desde diversos puntos de vista, ofrece en esta obra interesante información desde la perspectiva del hecho alimentario. Y aporta, además, relaciones muy interesantes entre la alimentación religiosa y la alimentación de otros estamentos y grupos sociales, tanto de las clases altas, como de las clases populares.

La autora plantea un gran tema, sobre los orígenes y vías de difusión del hecho cultural, un tema que se refleja en la alimentación y muy especialmente en los recetarios de cocina y que el conocimiento profundo de los circuitos concretos de relación de las recetas puede contribuir a comprender mejor. Un tema que invita a muchas reflexiones

No es fácil de resolver, pero resulta muy interesante pensar si las recetas que aparecen en los recetarios conventuales se originaron en el convento o más bien proceden del bagaje alimentario común y pasaron a los conventos desde las cocinas familiares, desde ámbitos profesionales como el de los confiteros, en definitiva, desde la sociedad. Posiblemente ese intercambio de saberes culinarios se realizó repetidamente a través del tiempo, en múltiples direcciones, introduciéndose cambios, en función de las influencias recíprocas.

Naturalmente no todo se reduce a los recetarios. Un sistema alimentario es mucho más amplio y complejo. Pero los recetarios, en cuanto códigos que fijan una imagen de la alimentación en un lugar y en un tiempo concretos, pueden resultar muy útiles como referente.

Recetarios estrictamente originales no había muchos en la época moderna. En algunos casos los libros de cocina se realizaban compilando recetas de otros libros y de procedencias diversas, transmitidas por tradición

⁵ Juan Altamiras: *Nuevo Arte de Cocina*, Madrid, Joseph García Lanza, 1745. Edición actual, Huesca, La Val de Onsera, 1994

familiar o reunidas a partir de personas o lugares conhecidos. Hay que hacer un análisis muy afinado para distinguir, hasta donde sea posible, lo ya conocido de lo verdaderamente nuevo, para poder trazar las vías de rupturas y transformaciones.

Son muchas las reflexiones que suscita el libro de Isabel Drumond Braga, Sabores y segredos. Hay que felicitar a la autora por el buen trabajo realizado. Es una obra importante por lo que aporta y también por las perspectivas que abre a nuevos trabajos sobre la historia de la alimentación.

MARÍA DE LOS ÁNGELES PÉREZ SAMPER

Universidad de Barcelona

angelesperez@ub.edu

orcid.org/0000-0002-3465-223X

https://doi.org/10.14195/2183-1718_70_8

MARTINS, Luísa Fernanda Guerreiro, *Contributos para a História da Alimentação Algarvia a partir das atas de vereação de Loulé (1384-1488)*, 143 pp., Faro, Direção Regional de Cultura do Algarve, 2016, ISBN: 978-989-99521-6-4

Recensão recebida a 05-06-2017 e aprovada a 12-06-2017

O livro que é objecto desta recensão teve como base a dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, defendida pela Autora em 2014. As oito dezenas de obras citadas na Bibliografia refletem, consistentemente, o que em Portugal se tem escrito sobre o tema e a Autora recorreu a fontes documentais de Trezentos e Quatrocentos (1384-1488) existentes no Arquivo Municipal de Loulé, nomeadamente às atas de vereação do concelho, de que publica excertos, acompanhados de quadros e gráficos referentes aos dados resultantes da sua análise, em anexo (pp. 100-135).

Os capítulos 2, 3 e 4 constituem o núcleo do estudo, que parte de uma ampla observação da medievalidade louletana (capítulo 2) acompanhada *pari passu* pela análise circunstanciada das fontes, que permitiram à Autora olhar sucessivamente para o que designa como “trilogia consagrada”, expressão que se refere ao pão, ao azeite e ao vinho (capítulo 3), para seguidamente considerar a produção e consumo dos produtos hortofrutícolas, bem como o consumo e comércio de carne e de peixe, a que alia um apontamento sobre o sal (capítulo 4).