

familiar o reunidas a partir de personas o lugares conocidos. 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 secretos. 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).

Vejamus então, de forma mais circunstanciada: em reflexão que a Autora expõe na sua Apresentação (p. 19-), a alimentação e a sua escassez constituíram natural motivo de preocupação em todos os tempos, o que bem justifica a sua inclusão entre as “obras de misericórdia” de que as confrarias medievais cedo se fizeram eco. O século XIV foi justamente um dos mais afectados por epidemias e fomes que, suscitando temores e morte, tiveram o seu contraponto nas práticas assistenciais aos doentes como aos pobres, alicerçadas nos ditames da religião cristã: “dar de beber a quem tem sede e de comer aos que têm fome” que eram, na verdade, acções primordiais de caridade.

A dinâmica e multifacetada população da vila louletana é apresentada no capítulo 2, particularmente nos quadros em que se plasmam as diversas funções exercidas no âmbito da administração concelhia e em officios que se prendem com o quotidiano, acompanhadas dos nomes dos homens que as praticaram (pp. 33-38), como sejam o corretor e o físico ou, noutro plano, o cenoureiro, de que não conhecemos outro exemplo. A onomástica da população da vila e termo poderia ter aqui um excelente ponto de partida como base para um estudo antroponímico que, decerto, daria a conhecer novos aspectos da população de Loulé medieval – assim o deixa implícito a Autora (p. 44).

A sua privilegiada localização geográfica proporcionava quer a actividade agrícola, com destaque para as culturas da oliveira, da figueira e da vinha, quer a actividade piscatória, que fornecia um dos alimentos preferenciais. Mas, não sendo esta uma terra propícia ao cultivo de cereais, foi a escassez de pão uma das questões mais debatidas na vereação, e com ela entramos na “trilogia” do capítulo 3. Importado de diversas regiões, em tempos amargos de carência, o preço dos cereais era questão candente a que a vereação atendeu com firmeza, quer tabelando preços, quer privilegiando a venda aos da vila, quer proibindo outras culturas ou diferente uso das terras de sementeira, ainda que tais medidas suscitassem desagrado de alguns, ciosos das suas prerrogativas, e a tal propósito se refere a contenda que envolveu a exploração dos campos de Bilhas e que levou a intervenção régia. E assim perpassam outras questões, fossem elas referentes ao funcionamento dos moinhos, ao aproveitamento da água, à protecção das culturas ou à comercialização do cereal.

Somos chegados à olivicultura e à produção de azeite, 2.º elemento da “trilogia”, de variada utilização e produto mediterrânico por excelência, que terá tido na vila de Loulé um lugar de relevo (seis lagares pelo ano

de 1487). Mas aqui parecem ser diversas as preocupações espelhadas na documentação compulsada, pois é a actividade dos lagareiros e a qualidade da produção que suscitam mais ampla matéria legislativa – os quadros que revelam as situações irregulares e as respectivas coimas são eloquentes: a falta de vistoria aos lagares, a presença de gado que lesava a produção, os cortes de árvores e ainda a demora na moagem da azeitona, que prejudicava a qualidade do azeite, foram objecto de atenção. A “trilogia” fecha com o vinho, outro produto mediterrânico de longa tradição no nosso País. De novo se nos deparam as medidas de protecção, agora à cultura da vinha – a obrigação de afastar as colmeias “a mais de uma légua da vila” (p. 63), os cuidados com os cães e outros animais soltos nos vinhedos, os furtos de uvas e o seu transporte foram algumas das questões rigorosamente consideradas e de que resultou a fixação de pesadas coimas. A observância das determinações correspondia, pois, ao reconhecimento do valor da produção de vinho, presente na vida quotidiana – na alimentação, nas cerimónias litúrgicas ou nas práticas medicinais.

No capítulo 4 entramos no domínio dos “hortofrutícolas”, capítulo em que a Autora inclui considerações diversas também no que respeita ao consumo de carne e de peixe. Tendo partido, neste capítulo como nos anteriores, da fixação de áreas vocabulares que lhe serviram de fio condutor no seu percurso pela documentação que analisou, de entre as frutícolas e frutos o maior número de registos aponta para figueiras e figos, seguido de vinhas e uvas. Os figos secos e as passas já então eram um produto algarvio de excelência, cuja abundância e qualidade constituíram um bem de valor, não apenas no consumo local, mas também na comercialização. Assim se justificam os cuidados atentos à sua produção, com medidas similares às que se verificavam relativamente a outras culturas, como eram as relativas aos danos provocados por quaisquer animais soltos nas áreas cultivadas ou até pela “voragem” das abelhas, e as medidas tomadas quanto ao seu comércio não podiam deixar de estar presentes. De entre estas, é dado o devido realce às trocas comerciais com o exterior, nomeadamente com a Flandres, de onde se importava trigo por permuta com figos secos, nem sempre em boas condições, pois que por “*mallicia*”, “*em cima da peça booa fruita e na meetade [estavam] chouchos*”, situação que originou o protesto que foi registado na Vereação, em 1394, e que levou a novas medidas de protecção. Uma nota singular para o entrevistado plantio de roseiras, pois sendo a rosa objecto de cobiça, caberia ao infractor a consequente punição. É que, como lembra a Autora, o interesse pela

flor residia na sua ampla utilização – como cosmético e como fármaco e também na culinária.

Já que os produtos que consideramos estritamente hortícolas não se encontram discriminados, não se torna viável o conhecimento das espécies mais cultivadas e consumidas (provavelmente não muito diferentes das que continuam a fazer parte do nosso quotidiano), mas é interessante verificar a referência directa ao comércio da semente da mostarda.

Os registos respeitantes a “carne” forneceram maior soma de conhecimentos, já que no mesmo *item* se juntaram as questões da criação de animais (gado bovino, ovino e caprino, aves e coelhos), os locais de abate e de venda, os preços e ainda as datas aceites para o consumo de certas carnes, de acordo com as diferentes sensibilidades religiosas ou as suas determinações. Os dados recolhidos revelam a preferência pela carne de carneiro, atribuível à assinalável presença de judeus e muçulmanos no Algarve, e a abstinência de carne durante o período de interdição cristã não deixou de estar presente nas deliberações concelhias, com a proibição do seu talhe e venda, o que vedava o consumo a toda a população. A referida preferência pela carne de carneiro, em detrimento da carne de vaca deu origem, aliás, a uma questão que dividiu a vereação em 1468, a que a Autora consagra atenção (pp. 77-78), e, no que se reporta à criação de porcos, seria crível que alguma carne se destinasse ao consumo local, enquanto outra parte era exportada. A venda de gado, a sua fuga e os roubos de que podia ser objecto originavam a presença de adueiros (um dos quais tem o sugestivo nome de Domingos Aguilhão), cujas funções se encontravam fixadas. O consumo de carne sempre nos remete para os interditos religiosos, desde logo os islâmicos e judaicos, cujas comunidades se queixavam da venda de carnes misturadas, o que não permitia o seu imediato e indispensável reconhecimento, razão pela qual foram obrigados os talhantes a separar e identificar claramente as carnes. Acresce que a determinação relativa à expulsão do concelho do carniceiro que, por erro próprio, faltasse com o abastecimento de carne, constitui uma clara evidência da importância de se revestia o seu consumo.

A intensa actividade piscatória é reconhecida no elevado número de registos. De novo somos conduzidos à realidade das comunidades populacionais da região, cristã e judaica, e aos preceitos religiosos que elegiam o pescado como alimento preferencial e o único a ser admitido em épocas especiais. De destacar é a diversidade de peixes referidos, mais do que os números de registos que os referem: do “pescado de escama” (ou

simplesmente “pescado”) encontra-se sardinha, corvina, pargo, linguado e sável, distinto do chamado “pescado de couro”, em que se incluem a raia, a “auga” e o cação. De melhor qualidade o primeiro, mais caro e preferido, as questões atinentes à sua venda, preço e frescura tinham que ser devidamente geridas e controladas. E naturalmente, dizemos, com o peixe vem o sal, elemento fundamental do quotidiano, presente desde tempos recuados e de variada utilização. Presente está, mas não muito, nas actas de vereação consultadas, que mencionam tão-só a existência de “sainhas” (marinhas) perto da vila.

A interpretação das informações recolhidas, de acordo com o critério já enunciado, permitiu efectivamente abarcar aspectos diversos da dinâmica económica e social louletana na centúria considerada, e daí “formar uma imagem da alimentação medieval do território algarvio”. O crescente interesse pela “dieta mediterrânica” que é, desde 2013, Património Imaterial da Humanidade, tem neste livro mais um elemento de consulta e, embora se reconheça a parcimónia informativa das fontes em que se baseou, elas permitem definir a frugalidade das gentes, as suas necessidades e a sua coexistência.

MARIA ISABEL MIGUENS DE CARVALHO HOMEM
Universidade Autónoma de Lisboa
almisch@gmail.com
orcid.org/0000-0003-1082-7936
https://doi.org/10.14195/2183-1718_70_9

MILLER, Olivier; SANCHI, Luigi-Alberto, *Paris, carrefour culturel autour de 1500*, 324 pp., Paris, PUPS, 2016, ISBN: 979-10-231-0523-0

Recensão recebida a 16-05-2017 e aprovada a 08-06-2017

A obra *Paris, carrefour culturel autour de 1500*, editada por Olivier Miller e Luigi-Alberto Sanchi, recolhe as contribuições dos investigadores que participaram no colóquio “Le carrefour culturel parisien au tournant de 1500”, realizado em Março de 2015 na Sorbonne, com o apoio de várias entidades, entre as quais a Association V.L.Saulnier. Este volume colectivo divide-se em quatro partes, antecedidas não por uma introdução mas, significativamente, pelo artigo de Frank Lestringant “Le Paris des cosmographes (xvi^e siècle)”. De facto, a melhor forma de descrever a Paris