

lugares e pessoas. Um conceito que, embora não explícito, se me afigura subjacente à escrita da história do autor.

Sérgio Campos Matos

sergiocamposmatos@gmail.com

Universidade de Lisboa, Centro de História

Silva, Maria João Oliveira e – *A escrita na Catedral. A chancelaria episcopal do Porto na Idade Média*, edição: Centro de Estudos de História Religiosa; co-edição Centro de Investigação transdisciplinar “Cultura, Espaço e Memória”. Prefácio de Maria Josefa Fuentes, Lisboa, 2013, 398 págs.

Maria João Oliveira e Silva é investigadora e bolsista de pós-doutoramento da Fundação para a Ciência e Tecnologia, tendo realizado a sua carreira académica na Escola da cidade que a viu nascer – a Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Aqui, obteve os três graus do Ensino Superior: Licenciatura, Mestrado e Doutoramento em História. Apesar de muito jovem, tem revelado possuir dotes notáveis, na área, em especial, das Ciências da Paleografia e da Diplomática, reforçados, diga-se, por uma assinalável cultura humanística, uma inteligência fina e um bom domínio da palavra escrita.

A obra em epígrafe corresponde à tese de doutoramento, orientada pela minha Estimada Colega Doutora Cristina Cunha, e por mim própria que, então, aceitei o seu amável convite.

Maria João Oliveira e Silva, entusiasmada e apaixonada pelo estudo da Sé do Porto, concretizado na dissertação de Mestrado, hoje livro, intitulada *Scriptores et notatores. A produção documental da Sé do Porto (1113-1247)* [Edição da Fio da Palavra, 2008], deu continuidade a esta inesgotável linha de investigação. É a autora quem, na Introdução, escreve: “queremos continuar o trabalho desenvolvido na Dissertação de Mestrado”. Com efeito, mantendo-se “dentro” da instituição eclesiástica em apreço, avançou no tempo mais de um século e meio, ou seja, estabeleceu como termo *ad quem* o ano de 1406, data que marcou a transferência do senhorio episcopal da cidade para o Rei.

Sustentado pela informação transmitida por várias centenas de cartas (cópias e originais), o estudo é constituído a partir do dado inquestionável de que a escrita, o mesmo é dizer, os “modos de escrever”, é em si mesma uma privilegiada fonte de conhecimento do indivíduo e da sociedade. Com uma estrutura e metodologia irrepreensíveis, a obra distende-se por oito capítulos distribuídos por II.^{as} Partes. Na primeira, são analisadas, com rigor teórico e prático, as características da organização, estrutura e funcionamento da(s) chancelaria(s) da Sé: a do prelado e a da Audiência. É admirável verificar como este órgão de governo espiritual influencia e é influenciado por factores internos e externos determinados pela instituição e pelos seus “gestores”. Para além do estudo diplomático do *corpus* documental, a Autora dedica um capítulo ao único cartulário medieval da Sé, até hoje conhecido. Trata-se do Censual do Cabido, a que atribui a data crítica do episcopado de D. Pedro Afonso (1342-1354), cuja elaboração, à semelhança de outros, se deveu à exigência de um desejável e eficaz controle da esperança de vida dos documentos originais que faziam prova dos direitos e propriedades da Sé portuense. A segunda parte insere-se nas mais modernas correntes do tratamento paleográfico e diplomático das fontes e da sua linguagem cultural e social. A escrita, ontem como hoje, é sempre um barómetro das condições humanas e materiais em que é produzida.

Numa feliz e original expressão, o “Porto escrito”, descobrimos, entre muitos outros aspectos, o quadro morfológico de evolução das grafias adoptadas pelos notários, do século XII a inícios do século XV, relacionado de perto com o ensino, nas escolas da Sé e da cidade, e com as práticas da leitura e da grafia. Eram tempos, no entanto, de fraca difusão social activa da aptidão para a escrita, pelo que, na comunicação, dominava a oralidade protagonizada, em circunstâncias oficiais, pelos pregoeiros. “Os homens do pregão”, nas palavras da Autora, contribuem para um melhor conhecimento do quotidiano da Sé e da cidade. Retirados das cartas inertes a que deram vida pela voz, ficamos a conhecer os seus nomes, as condições de trabalho, os lugares que percorriam e a natureza e duração dos pregões.

Como remate, encontramos, na obra, largas dezenas de páginas ocupadas por quadros extensos e pormenorizados que, a par das inúmeras figuras de cartas, selos e sinais, editados ao longo do estudo, muito contribuem para ilustrar as múltiplas matérias abordadas.

Resta-nos, pois, salientar, uma vez mais, a importância e a qualidade superior de um trabalho de grande honradez e brio científico, que, em tudo, concorre para um maior e melhor conhecimento do Porto medieval, em particular da sua emblemática Sé.

Maria José Azevedo Santos

FLUC/CHSC

mazevedo_santos@yahoo.com

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de, *Arte doceira de Coimbra. Conventos e tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, Sintra, Colares Editora, 2013 (123 pgs.)

Os temas da alimentação, da gastronomia e da doçaria estão atualmente na moda, sendo objeto de forte investimento por parte das editoras e dos media, convertendo-se livros em *best sellers* e programas televisivos de culinária em campeões de audiência. Inclusive, alguns reputados chefes de cozinha, entendidos, nos dias de hoje, como criadores de atos artísticos efémeros, têm-se elevado ao estatuto de estrelas mediáticas. Pontualmente, os temas da alimentação ressurgem na cena política seja por questões de segurança agroalimentar seja pelo facto de o turismo dos dias de hoje ter avançado na qualificação de especialidades gastronómicas, consideradas memórias de um território, das suas gentes ou glórias locais, associando-se produtos alimentares a regiões ou a localidades. Decididamente, a culinária, como expressão cultural que é, tal como bem assinalou Massimo Montanari (Jean-Louis Flandrin; Massimo Montanari, *História da alimentação*, Lisboa, Terramar, 2008), rompeu o universo doméstico e o território das cozinhas e, atravessando paredes, invadiu o espaço público, incorporando o nosso quotidiano...

A ciência histórica não ficou alheia a este processo, não obstante o historiador Fernand Braudel, nos anos 1960, muito ter investigado sobre a história da alimentação no âmbito das suas pesquisas sobre os aspetos mais elementares da cultura material humana: a comida, a habitação e o vestuário. Foi também nesta década que, com introdução histórica de