

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

Giacinto Manuppella e Salvador Dias Arnaut, é publicado o livro mais antigo que se conhece sobre a alimentação portuguesa medieval: o *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (Coimbra, Por ordem da Universidade, 1967).

Mais recentemente, a história tem impulsionado, nesta área específica do conhecimento, o diálogo interdisciplinar e o cruzamento de saberes de vários domínios científicos, tanto das ciências humanas e sociais como das ciências exatas, procurando-se recuperar sistemas alimentares do passado, saberes-fazeres caídos em desuso, sabores inscritos na memória de gerações, costumes de mesa... A este esforço de recuperação histórica, convém associar a criação de novas áreas de pesquisa sobre a história da alimentação, desenvolvida, ente outros aspectos, ao nível universitário, sobretudo no âmbito de cursos de mestrado ou de 2.º Ciclo, e que têm a particularidade de não se fecharem sobre o tradicional universo estudantil mas, pelo contrário, se abrirem a todos aqueles que trabalham na fileira alimentar, sensibilizando-os para as potencialidades práticas dos sabores com história.

A obra *A Arte Doceira de Coimbra. Conventos e tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, de Dina Fernanda Ferreira de Sousa, e que foi galardoada com o prémio *Best Culinary History Book 2013*, constitui um contributo para a análise do fenómeno da patrimonialização alimentar, ao recuperar e transcrever receitas antigas da doçaria de Coimbra, desde o século XVIII aos nossos dias, e ao problematizar o seu papel na construção de uma eventual dinâmica identitária.

O espólio coligido é proveniente de três núcleos documentais distintos, mais precisamente um receituário conventual do século XVIII, disponível na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra; róis de despesas de *Livros de Receitas e Despesas* dos Conventos de Sandelgas (1734-1871) e de Sant'Ana (1860-1871), depositados no Arquivo da Universidade de Coimbra, bem como receitas recolhidas oralmente, tanto pela autora como por grupos etnográficos da cidade de Coimbra.

Esta diferente tipologia de fontes estrutura o livro, o qual se divide em três capítulos, cronologicamente sequenciais (I – Os livros de Cozinha; II – Os Livros de Receitas e Despesa; III – Outras Receitas de Coimbra), sendo completado por uma introdução em que é feita o enquadramento histórico do tema e um apêndice final com a principal bibliografia consultada.

De certa forma, a organização interna do volume é representativa das vias tomadas pela evolução da atividade doceira de Coimbra, ou seja, a obra acompanha as duas principais faces desta doçaria: a nobre e/ou conventual e a popular. Tendo principiado no interior dos conventos femininos, nos respectivos espaços privados, a doçaria tomou, a partir do século XIX, o caminho dos espaços públicos, por razões económicas, em especial, por dificuldades financeiras dos conventos por efeito da extinção das ordens religiosas no continente e no ultramar e a incorporação dos seus bens na Fazenda Nacional, bem como alterações na tipologia dos consumos e dos consumidores-tipo, entre outros aspetos. Primeiro começaram por ser vendidos nas portarias dos conventos e, mais tarde, já no decurso da segunda metade do século XIX, muitos doces passaram a ser transaccionados nas próprias ruas, como acontecia com as arrufadas de Coimbra, vendidos pelas características “arrufadeiras” que corriam a cidade de lés-a-lés com os seus tradicionais cestos.

Este livro tem inúmeros pontos de interesse: mostra-nos, por um lado, a importância económica, financeira e social que a confecção de doces desempenhava no seio das referidas comunidades religiosas sete e oitocentistas e, por outro, como se reinventavam os patrimónios doceiros, bem perceptível na multiplicação dos modos de confeccionar uma mesma receita, suprimindo-se ou incluindo-se novos ingredientes ou modificando-se a sua preparação. Entre outros exemplos que se poderiam citar, este livro elenca três modos distintos de fazer pão de ló de Coimbra e pastéis de Santa Clara, dois de manjar branco de Coimbra e de arrufadas, três de barrigas de freiras, entre outros casos que se poderiam citar.

A obra põe igualmente a nu o idílio entre erotismo e doçaria, já que a arte doceira, em particular a conventual, se integrava nos rituais de sedução do “galante século XVIII”, como o definiu Cavaleiro de Oliveira. Dádivas sob a forma de comida desde sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais, constituindo um meio de se estabelecerem ou reforçarem vínculos. Contudo, no século XVIII, a oferta de iguarias açucaradas constituía um elemento decisivo na estratégia das relações sociais, reforçava os laços de solidariedade no seio das comunidades religiosas, ou entre estas e a sociedade civil, funcionando igualmente como meio de troca ou forma de pagamento de serviços prestados, isto é, como “propina” como referem os documentos. Constituía igualmente um sinal de prestígio e um

ato natural de uma requintada sociabilidade, pujante em termos simbólicos e representativa de uma sensualidade do gosto.

A recolha feita por Dina Fernanda Ferreira de Sousa mostra-nos como a doçaria constituía uma forma de ritual de sedução, a qual é possível captar na terminologia amorosa da designação dos doces – assunto já tratado por outros autores – os melindres, os bolos de amor, os esquecidos, os sonhos, as súplicas, entre outros, associando-se metaforicamente as delícias açucaradas a outros prazeres.

Por outro lado, como já foi referido, a oferta de doçaria integrava-se na estratégia das relações sociais e políticas – *obrigações da comunidade*, assim referem os documentos – estando associadas ao ato de receber. Por vezes, eram designadas genericamente nos róis de despesas conventuais por “mimos”. Apenas se registam alguns casos representativos de gastos feitos nos Conventos de Sandelgas e de Santana: com “mimos que se deo ao festeiro de Nossa Senhora de Campos” gastou-se 1.115 réis, enquanto, no mês de Julho de 1824, gastou-se 1.080 réis “em hum mimo ao juiz de fora”. Recebedores de muitos *mimos* são inquestionavelmente os Reverendos Padres Confessores, seja pela 5.^a feira Santa, seja pelo Domingo de Páscoa, seja pela procissão do Santíssimo Sacramento, seja por outras ocasiões.

Também se explicita a composição dos *mimos*: “manjar branco para a festa do nosso patriarca”, “caremelos para o escrivão”, “doces de xila para os médicos”, “bolos e arrufadas para os Anjos e para a Verónica”.... A documentação recolhida permite ainda captar a calendarização da distribuição dos doces ao longo do ano: arrufadas e folares pela Páscoa, arrufadas pelo corpo de Deus e pelo dia de Santa Ana (26 de Julho); sonhos e pastéis pelo Entrudo; “letria” pela quinta feira Santa; castanhas pela consoada; bolos pelo São Nicolau (6 de Dezembro) e pelo dia da Visitação de Santa Isabel (2 de Julho), “volos” pelo Natal e pelos Santos”...

O prestígio ou a fama da doçaria conventual também se avalia pela apresentação. Neste aspeto, os documentos deixam perceber o esmero prestado com a sua decoração, seja no delicado trabalho de recorte dos papéis que a enfeitava, seja na escolha criteriosa dos recipientes onde era colocada, como as “panelinhas para a marmelada”, demonstrativa da importância da cultura visual.

Decididamente, nesse galante século XVIII, o sagrado cruza-se com o açucarado....

No momento em que diariamente somos confrontados com a globalização, em que se pode aprender a fazer, via televisão ou Internet, um qualquer doce dos antípodas, afigura-se importante conhecer as tradições culinárias da região onde se vive, como forma de as preservar. A história, como um dia escreveu um grande historiador, é um outro continente... É precisamente a capacidade de nos transportar para um outro tempo uma das grandes potencialidades do livro *Arte doceira de Coimbra. Conventos e tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*.

As receitas coligidas contribuem, também, e de um modo muito significativo, para a valorização do património doceiro conimbricense, preocupação que norteou a autora deste livro, conhecedora das potencialidades da doçaria tanto em termos históricos e culturais como factor de desenvolvimento turístico. Espera-se que confeitores e pasteleiros da cidade de Coimbra saibam aproveitar velhas receitas e as reinventem, fazendo regressar à arca dos sabores da actualidade, doces com história...

Irene Vaquinhas

FLUC/CHSC

irenemcv@fl.uc.pt

Notícia Historiográfica

Gago Coutinho corrige e esclarece o Visconde de Lagoa

Na página 17 do volume I do seu *Fernão de Magalhães – A Sua Vida e a Sua Obra* (Lisboa, “Seara Nova”, 1938, 347 p. e “corrigenda”), o 4.º Visconde de Lagoa, António de Mascarenhas Júdice (1898-1957), ao procurar reconstituir a rota da viagem inaugural de Vasco da Gama à Índia, abona-a historiograficamente deste modo: “Tal é a rota mui criteriosamente marcada pelo almirante Gago Coutinho, que é um mestre no assunto”. Já gozava, pois, de autoridade científica geralmente reconhecida o companheiro de Sacadura Cabral na imortal viagem que, em 1922, haviam logrado realizar entre Lisboa e o Rio de Janeiro.