

# BIBLIOALIMENTARIA

*Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no  
acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra*

Carmen Soares (Coord.)



Imprensa da Universidade de Coimbra  
Coimbra University Press

# O acervo documental do Arquivo da Universidade de Coimbra representado na *BiblioAlimentaria*

Ana Maria Leitão Bandeira

A dinamização, divulgação e valorização do acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra, no domínio da alimentação, levada a cabo com a exposição bibliográfica *BiblioAlimentaria*, conta com a participação do Arquivo da Universidade de Coimbra (AUC). Entre o seu riquíssimo acervo, são inúmeros os testemunhos documentais que ilustram aquilo que é o património alimentar português, nas suas mais diversas vertentes.

O *Guia de Fundos do Arquivo da Universidade de Coimbra*, publicado em 2015, permite conhecer 526 fundos arquivísticos e coleções aqui existentes, provenientes das mais diversas instituições.<sup>93</sup> Este acervo reúne um conjunto de fontes documentais primárias, muitas vezes desconhecidas, que veem agora a ocasião de serem divulgadas.

Foi no seio de alguns destes fundos documentais que foi feita a pesquisa que permitiu identificar as peças expostas, ilustrativas das mais variadas situações, seja quanto à memória gastronómica, aos registos de contabilidade e administração, às atividades de agricultura, comércio e indústria alimentar, ao alimento enquanto medicamento, à dieta alimentar, à preocupação de alimentação equilibrada no refeitório universitário, ou mesmo às manifestações de sociabilidade e etiqueta, na degustação de alimentos.

É assim que pode trazer-se à colação a produção agrícola, ilustrada com o pagamento de foros e rendas. Ao escolher o *Livro donde se escrevem as pagas dos carros das rendas que se recolhem per mordomos: deste anno que começou o 1.º de julho 1616 em que foi*

93 Pode ser consultado na sua versão digital, acessível através da página institucional do AUC ou em [http://www.uc.pt/imprensa\\_uc/catalogo/documentos/GuiaFundosAUC](http://www.uc.pt/imprensa_uc/catalogo/documentos/GuiaFundosAUC)

*celeireiro o Sor. João Rodrigues Banba e escrivão o Sor. João de Villas Boas conegos*, pertencente ao Cabido da Sé de Coimbra, puderam ilustrar-se os pagamentos em milho, cevada, centeio e cebolas, mais concretamente, a quantidade de *carros de cebolas* (cat. n.º 42), e também as réstias e braços de cebolas. O citado livro inclui dados até 1618 e são desse ano os registos da entrega de cebolas, provenientes dos lugares de Avenal, Cardal e Rodam (c. Condeixa-a-Nova), entregues nos meses de agosto e setembro. O tema do pagamento de rendas poderia, só por si, dar lugar a uma exposição, tal é a diversidade de fontes documentais, seja através de livros de escrituras de arrendamento e empraçamento, registos de receita de foros e rendas ou róis de foreiros e rendeiros, provenientes de instituições monásticas de Coimbra, como o Mosteiro de Santa Cruz, Mosteiro de Celas, Mosteiro de Santa Clara, Mosteiro de São Jorge, etc., ou instituições como o Hospital Real de Coimbra, o Hospital de São Lázaro, a Mitra Episcopal de Coimbra, as igrejas colegiadas de Santa Justa, São Bartolomeu, São João de Almedina, e tantas outras, incluindo a própria Universidade (que possuiu um vasto património rústico e urbano, extinto pelo Decreto de 5 de maio de 1835, que ordenou a incorporação da “Fazenda da Universidade” nos Bens Próprios Nacionais).<sup>94</sup>

A memória gastronómica, no que toca a alimentos adquiridos pela comunidade estudantil e funcionários da Universidade de Coimbra, pode ser ilustrada com os géneros vendidos na designada *feira dos estudantes* que era considerada uma feira franca. A existência desta feira, localizada, inicialmente, na praça de Almedina, antes de ser transferida para a alta de Coimbra, pode ser conhecida pela leitura de diversa legislação régia enviada à Universidade (Alvarás, Cartas e Provisões) desde o século XVI. Os próprios *Estatutos da Universidade de Coimbra*, como, por exemplo, os de 1559, contêm informação sobre a sua existência.<sup>95</sup> Também os Estatutos de 1653 contêm determinações sobre o seu funcionamento, os almotacés que a governavam (e por isso possuíam o direito de

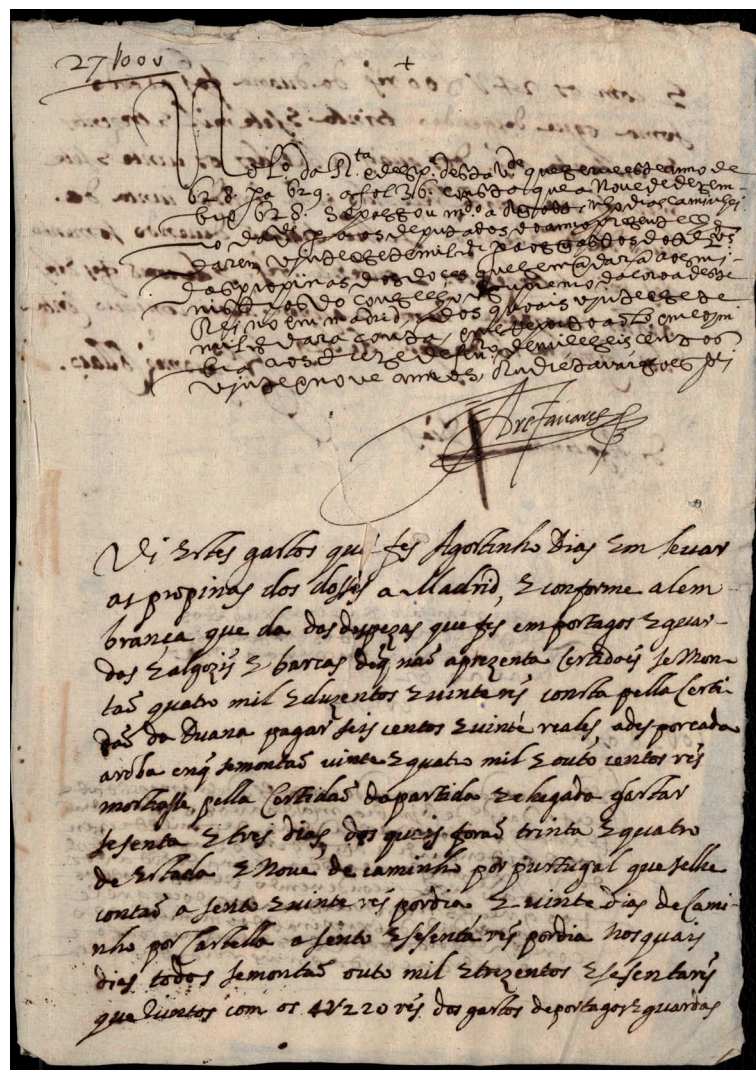
94 Vd. Brandão, Mário; Almeida, Manuel Lopes de (1937), *A Universidade de Coimbra: esboço da sua história*. Coimbra, p. 128.

95 Vd. *Estatutos da Universidade de Coimbra (1559). Com introdução e notas históricas e críticas de Serafim Leite*. Coimbra, 1963, pp. 149-151, 178-179, 197.

usar uma vara vermelha, à semelhança dos almotacés da Câmara de Coimbra), os direitos e deveres dos vendedores, dos “regatões e regateiras”, existindo mesmo um Regimento da feira.<sup>96</sup>

Ainda hoje, o Largo da Feira, frente à Sé Nova de Coimbra, evoca a “feira dos estudantes”, semanal, que ali decorria, e a celebrar a sua existência foi selecionado, entre o acervo documental do AUC, o livro que apresenta o seguinte termo de abertura: *Livro de registo dos preços porque em cada huma das feiras forem almotaçados todos os géneros que a ella vierem*, de 1796 a 1809 (cat. n.º 47). Este livro tem ainda um rótulo de título que o identifica como *Diário dos preços porque são Almotaçados os Géneros de todas as qualidades que vem à Feira...* e apresenta os produtos vendidos e a diversidade de preços, ao longo dos meses de cada ano. Entre a variedade de alimentos situam-se os peixes: cação, ruivo, pescada, chicharro, dourada, congro, rodovalho, raia, sardinha (fresca e salgada, referidas também como “frescal” e “amarela”) e os crustáceos, como os caranguejos e os camarões. Quanto a legumes: o repolho, o feijão (o “da terra”, o “carrapato” e o “frade”); entre as frutas, cite-se a cereja, a ameixa, a uva, etc. Podem conhecer-se, ainda, alguns outros produtos, como: a chouriça, o presunto, o “toucinho do Alentejo” e o “queijo do Alentejo”.

Foi recolhido no fundo documental da Universidade, na série de documentos da Mesa da Fazenda (ou “contas”), um curioso e raro documento que não podia deixar de figurar na exposição. Trata-se do registo de despesa com a oferta das designadas *propinas dos doces* (cat. n.º 43), feita em 1629 pela Universidade de Coimbra ao Conselho Supremo da Corte em Madrid, durante o reinado de D. Filipe II, sendo reitor da Universidade D. Francisco de Brito de Meneses. A despesa referida diz, apenas, respeito ao transporte dos doces, com indicação dos dias gastos por Agostinho Dias, caminheiro da Universidade, para se deslocar a Madrid.



Esta tradição da oferta de doces, certamente que teve manifestação ao longo do tempo, sendo os doces conventuais confeccionados em casas monásticas de Coimbra, como atestam os exemplos do pagamento feito pela Universidade de Coimbra a D. Maria Manuel, religiosa do Mosteiro de Celas, em junho de 1628.<sup>97</sup>

96 Vd. a edição fac-similada *Estatutos da Universidade de Coimbra (1655)*. Coimbra: Acta Universitatis Conimbricensis, 1987, pp. 82-83, 90-91, 101. Também Fonseca, Fernando Taveira da (1995), *A Universidade de Coimbra (1700-1771)*. Coimbra: Acta Universitatis Conimbricensis. Septingentesimo Natali Edita, pp. 348-349, 351-353, analisa a existência desta feira e seu funcionamento.

97 Vd. *Universidade de Coimbra (F); Livros de receita e despesa (SR); Livro da receita e despesa da Universidade de Coimbra, 1627-1628*, fl. 89 – cota AUC-IV-1.ºE-12-3-7. Referências a pagamentos semelhantes, para outras datas, figuram em documentação já publicada por Almeida, Manuel Lopes de (1972), *Artes e ofícios em documentos da Universidade*, vol. 3 (1650-1650). Coimbra, p. 10.





Os inventários judiciais são uma fonte inquestionável, para conhecer o recheio das habitações, os bens móveis e, concretamente, os utensílios de uso doméstico, na cozinha e na sala de refeições. O Arquivo da Universidade é simultaneamente Arquivo Distrital de Coimbra e, por esta razão, possui no seu acervo os fundos documentais de tribunais das comarcas deste distrito, sendo inúmeros os exemplos de inventários judiciais que poderiam ter sido apresentados.

No entanto, foi escolhido um outro inventário judicial, proveniente do fundo documental do Colégio de Jesus de Coimbra (cat. n.º 44). Trata-se de um traslado, em pública forma, do inventário de bens, datado de 1631, elaborado por óbito do doutor Francisco da Fonseca, instituidor da Capela de São Francisco Xavier, situada no Colégio de Jesus de Coimbra. Revela todos os seus bens de raiz que reverteram, na sua maioria, para o referido Colégio, e bens particulares de sua casa. Destaquem-se, neste inventário, as referências a prataria: saleiro, pimenteiro, gomil, colheres, pichel, etc., bem como a *lousa e couzas de cozinha*, em que se incluem as porcelanas da Índia e, ainda, caldeiras, tachos, bacias, pratos, jarro e pichel de estanho, escumadeira, etc.

Quando o Governo Civil de Coimbra foi criado, na sequência da reforma administrativa determinada com a Carta de lei de 25 de abril de 1835, à semelhança do que se passou em todos os distritos do país, o governador civil recebeu, entre outras atribuições, as de

inspeção, licenciamento e coordenação das atividades económicas. Desta forma, a documentação emanada é um riquíssimo repositório para o conhecimento de atividades de comércio e indústrias de transformação alimentar. É por esta razão que são inúmeros os processos de licenciamento de fábricas de massas alimentícias, destilarias, fábricas de refinação de açúcar, de moagens, etc. Neste acervo, foram escolhidos apenas dois processos de licenciamento, por questões de gestão de espaço expositivo: primeiramente o processo, datado de 1896, para licenciamento de uma fábrica de massas alimentícias e moagem (cat. n.º 90), que laboraria com motor a vapor, localizada no Porto dos Bentos, junto à estrada da Beira, na freguesia da Sé Velha, em Coimbra, sendo seu proprietário a firma Dias Pereira Marques Pinto & Companhia (só foi feita aprovação do seu funcionamento, depois de uma visita sanitária); em segundo lugar - no ano de 1901, a fábrica de refinação de açúcar, situada no Largo da Sota, em Coimbra, de Carlos Alberto de Oliveira Fernandes (cat. n.º 91). De acordo com esta documentação, seguindo a legislação em vigor, como o decreto de 21 de outubro de 1863 (de acordo com este decreto, a fábrica era considerada um estabelecimento de segunda classe, indicando-se, como inconvenientes da sua existência, o fumo, o mau cheiro e perigo de incêndio), pretendia-se que as condições higiénicas de laboração fossem aprovadas, depois de uma visita sanitária, efetuada pelo delegado de saúde. Toma-se conhecimento, com a leitura destes documentos, que o sistema de fabrico se limitava “a clarificar ou refinar o açúcar” em rama, por meio da sua liquidificação, em tachos de cobre.

O acervo documental do Governo Civil é fértil em exemplos que dizem respeito ao licenciamento de locais de comércio e confeção de alimentos: restaurantes, casas de pasto, cafés, tabernas, etc. De entre os designados *Livros de licenças de porta aberta* (onde se regista a data de licença, período de funcionamento do estabelecimento, nome do proprietário e local onde se situava) foi selecionado um volume, de 1913-1915, para ilustrar esta riquíssima informação (cat. n.º 92). O referido volume permite-nos identificar, por exemplo: a taberna de Maria Benedita das Neves, na Rua Nova; o “café com seu bilhar” de Lúcio Augusto de Figueiredo, na Rua

Francisco Ferrer; a taberna de Luís Barros de Oliveira, também na Rua Nova; o “Restaurant” de Manuel Ferreira da Silva, na Rua da Sofia; a “casa de pasto” de Joaquina Cardoso, no Largo do Paço do Conde; o “café com bilhares” na Rua Visconde da Luz, de J. M. Abrantes; o “Restaurant” denominado “Cozinha Moderna”, na Rua do Cosme, de Francisco Batista e Comp.<sup>9</sup>; o “botequim” de Jorge Rodrigues de Moura, na Rua Joaquim António de Aguiar, e tantos outros que traduzem a multiplicidade de ofertas que a cidade proporcionava.

A revolução industrial do século XIX irá estimular uma alteração de hábitos alimentares, ao permitir o acesso rápido e generalizado a certos alimentos, como já foi referido com alguns exemplos: produção industrial de massas alimentícias e refinação de açúcar, em estabelecimentos situados na cidade de Coimbra.

Mas o progresso industrial irá refletir-se, também, em inovações que alterarão definitivamente a forma de conservação de alimentos, como foi a invenção dos sistemas de refrigeração e congelação. Os irmãos franceses Ferdinand-Philippe Carré e Edmond-Edouard Carré rivalizaram, no século XIX, com outros inventores de equipamento de refrigeração e fabrico de gelo. É da autoria do primeiro a invenção do aparelho apresentado na Exposição Universal de Londres, em 1862.<sup>99</sup> Terá sido este, ou um outro já mais aperfeiçoado, o que foi adquirido para o Gabinete de Física da Faculdade de Filosofia, em 1870, através do doutor António dos Santos Viegas. De acordo com o recibo de pagamento que se apresenta e que terá sido assinado por Edmond Carré (figura apenas, como assinatura, E. Carré) este equipamento de *Production du froid et de la glace, nouveaux appareils. Appareils spéciaux pour cabinets de physique et laboratoires* – foi adquirido em Paris, em agosto de 1870 e foi pago em 30 de junho de 1871 (cat. n.º 89).<sup>100</sup>

99 Vd. Larousse, Pierre (1877), *Grand Dictionnaire Universel*. tome 13 (1.er supplement), Paris, p. 468.

100 Uma cópia do recibo de pagamento encontra-se inserida no processo que contem a *Relação dos documentos de despesa feita nos diversos estabelecimentos e repartições abaixo designados, pela ordem de pagamento n.º 189 de 1869 a 1870* (Universidade de Coimbra (F); Documentos de despesa (SR); 1871 (janeiro-junho) – AUC – II-1.\*D-7-3-23). O seu original deve conservar-se no Arquivo Nacional da Torre

Como o documento textualmente refere, foi especialmente concebido para gabinetes de física e laboratórios, mas abriria campo a uma multitude de aplicações médicas e farmacêuticas e também rasgaria caminho para uma profunda alteração no sistema de conservação e refrigeração de alimentos.

A preocupação, por parte da Universidade de Coimbra, com uma alimentação adequada para os alunos universitários, pode ser ilustrada, para período bem mais recente, através de um outro documento bem apelativo. Trata-se do plano de atividades para o ano letivo de 1971-1972 (cat. n.º 81), proposto pelo Dr. António Luzio Vaz, então “gerente” do Refeitório da Universidade de Coimbra, onde eram servidas refeições em sistema de “self-service”. Neste documento fica bem explícita a preocupação de uma racionalização das refeições, a eliminação de pratos que pelas suas qualidades eram desprovidos de valor nutritivo, a introdução do pão integral e de pratos de peixe fresco, as refeições guarnecidas com saladas, etc., sendo estas apenas algumas das medidas que revelam o cuidado em obter “uma alimentação equilibrada para um completo rendimento escolar” como refere o autor do plano referido.

O elenco, de peças arquivísticas apresentadas, termina com a inclusão de ementas de refeições, retratando a sociabilidade, no convívio que tem por mote a reunião e celebração, em almoços e jantares de comemoração. A composição e número dos pratos servidos, a ordem de sua degustação, a terminologia adotada, uma descrição mais sucinta ou alargada da gastronomia, a inclusão de antepasto, a descrição de doces, de vinhos, licores, etc., são alguns dos temas que podem ser estudados nesta documentação efémera. Desta forma, e com esse intuito, foram identificados e selecionados: o *menu* do jantar oferecido pela Associação Comercial Chinesa em Macau ao comandante e oficiais do navio Gonçalves Zarco, em 13 de março de 1935 (cat. n.º 98) e a *ementa* do almoço de homenagem ao Presidente da República general Óscar Carmona, em 5 de agosto de 1938, em Angola (cat. n.º 99).

do Tombo, no fundo documental do Ministério do Reino, à semelhança do que se passa com outros exemplos de recibos de pagamentos de despesas da Universidade de Coimbra.

Estas peças documentais foram recolhidas no espólio de um arquivo pessoal existente no AUC. Trata-se do arquivo de João Jardim de Vilhena (1873-1966), que doou à Universidade de Coimbra grande parte da sua correspondência pessoal e, sobretudo, um conjunto considerável de manuscritos, iconografia e folhetos impressos que foi reunindo ao longo da sua vida, nos quais se inclui um interessante conjunto destes cardápios, alguns deles ainda manuscritos. A designação de ementa ou de menu é utilizada indistintamente, em pequenos folhetos ou em cartões divulgativos, encontrando-se muitos deles assinados por participantes dos encontros.<sup>101</sup> No caso da ementa de Macau, está impressa em português e também com caracteres chineses e revela uma partilha de gastronomia oriental e ocidental, ao conjugar sopa de barbatana de tubarão, ninhos de salangana e ovos de pomba, juntamente com filetes de garoupa, galinha corada com presunto, etc.

Os menus ou ementas (ou ainda cardápios) foram, nos últimos anos, objeto de estudo, no Brasil, em interessantes e inovadores trabalhos de investigação, num reconhecimento da importância deste património documental para a memória gastronómica e, também sem ser apenas numa perspetiva gastronómica, podendo ser interpretados com uma leitura crítica, quanto ao seu grafismo, banquetes ou homenagens para os quais foram elaborados, locais de reunião, etc. Podem referir-se aqui as coleções de menus que foram objeto desses estudos: a que foi reunida pelo Imperador do Brasil D. Pedro II, e que foi oferecida à Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro<sup>102</sup>, ou ainda a coleção agrupada pelo poeta e jornalista Olavo Bilac e hoje localizada na Academia Brasileira de Letras, da qual foi fundador.<sup>103</sup>

101 Refira-se o trabalho de investigação que teve por objeto o estudo de menus ou ementas: Braga, Isabel Drumond (2006), *Menus em Portugal: para uma história das artes de servir à mesa*. Lisboa: Chaves Ferreira.

102 Que serviram de tema ao trabalho de Boccato, André; Lellis, Francisco (2013), *Os Banquetes do Imperador*. São Paulo: Ed. Senac.

103 Parte desta coleção é divulgada no trabalho de Garcia, Lúcia (2011), *Para uma história da belle-époque – a coleção de cardápios de Olavo Bilac*. São Paulo, Imprensa Oficial.

## Mais de um século em prol da agricultura: a *Gazeta das Aldeias*

Maria Helena da Cruz Coelho

Será uma verdade elementar afirmar que, antes de consumir, é preciso produzir. Logo, no que diz respeito à alimentação, diríamos que, antes de comer, é preciso semear, plantar, colher, se pensamos no pão, no vinho, nos legumes, nos produtos hortícolas, na fruta; criar e cuidar, se pensamos nos animais domésticos; capturar e recolher se pensamos na caça e na recolheção da cera e do mel; pescar no mar e nos rios, se pensamos no peixe; trabalhar nas marinhas, se pensamos no sal. Ao que poderíamos acrescentar todo um leque de tarefas nos moinhos, nos lagares de vinho ou azeite, na confeção e conservação dos produtos alimentares, para só nos atermos às atividades mais básicas.

Assim, porque o homem para subsistir se teve de nutrir, necessário foi que caçasse, recolhesse ou agricultasse. E, desde que aprendeu a trabalhar a terra, foi-se continuamente esforçando por colher mais e melhores frutos.

A agricultura, que surgiu no Crescente Fértil há muitos milhares de anos, em conjugação com a sedentarização das populações e a domesticação dos animais, foi porém evoluindo muito lentamente no contexto de uma longuíssima duração. Houve de facto mudanças na adaptação de diferentes sementes e plantas, nas técnicas de cultivo, nos pousios, nas rotações de culturas e preparação dos solos, nas alfaías agrícolas (mais operativas com a aplicação de peças de ferro), no aproveitamento de diversas forças motrizes, nos diferentes modos de produção, mas verdadeiramente a revolução agrícola correu a par com a revolução industrial nos séculos XVIII e XIX. A indústria modernizou a agricultura com a maquinaria agrícola, com a aplicação dos químicos, dos adubos aos pesticidas, com a melhoria dos transportes, fomentando o estímulo do mercado.