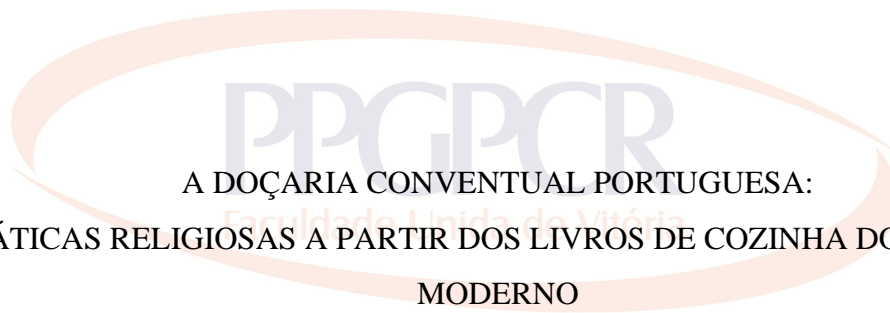


FACULDADE UNIDA DE VITÓRIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DAS RELIGIÕES

ANDRÉA FERREIRA SOUTO



A DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA:
PRÁTICAS RELIGIOSAS A PARTIR DOS LIVROS DE COZINHA DO PERÍODO
MODERNO

ANDRÉA FERREIRA SOUTO

A DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA:
PRÁTICAS RELIGIOSAS A PARTIR DOS LIVROS DE COZINHA DO PERÍODO
MODERNO



Trabalho de Conclusão de Curso na forma de Dissertação de Mestrado Profissional como requisito parcial para obtenção do grau de Mestre em Ciências das Religiões. Faculdade Unida de Vitória. Programa de Pós-Graduação em Ciências das Religiões. Área de Concentração: Religião e Sociedade. Linha de Atuação: Religião e Espaço Público.

Orientador: Dr. José Mario Gonçalves

Vitória-ES

2021

Souto, Andréa Ferreira

A doçaria Conventual Portuguesa / Práticas religiosas a partir dos livros de cozinha do período Moderno / Andréa Ferreira Souto. -- Vitória: UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2021.

vi, 116 f. ; 31 cm

Orientador: José Mario Gonçalves

Dissertação (mestrado) – UNIDA / Faculdade Unida de Vitória, 2021.

Referências bibliográficas: f. 109-116

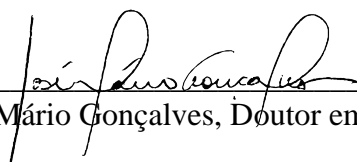
1. Ciência da religião. 2. Religião e Espaço Público. 3. Religiosidade. 4. Culinária e religião. 5. História da alimentação. 6. Alimento. 7. Conventos femininos. - Tese. I. Andréa Ferreira Souto. II. Faculdade Unida de Vitória, 2021. III. Título.

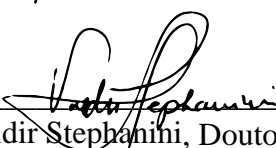
ANDREA FERREIRA SOUTO

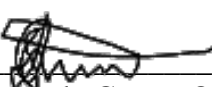
A DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA:
PRÁTICAS RELIGIOSAS A PARTIR DOS LIVROS DE COZINHA DO PERÍODO
MODERNO

Trabalho de Conclusão de Curso na forma de
Dissertação de Mestrado Profissional como
requisito parcial para obtenção do grau de
Mestre em Ciências das Religiões. Faculdade
Unida de Vitória. Programa de Pós-Graduação
em Ciências das Religiões. Área de
Concentração: Religião e Sociedade. Linha de
Atuação: Religião e Espaço Público.

Data: 13 ago. 2021.


José Mário Gonçalves, Doutor em História, UNIDA (presidente).


Valdir Stephanini, Doutor em Teologia, UNIDA.


Leandro do Carmo Quintão, Doutor em História, IFES.

RESUMO

Essa dissertação teve como objetivo analisar como as práticas religiosas aconteciam no interior dos conventos femininos em Portugal no Período Moderno, a partir da doçaria conventual. Partiu-se da hipótese que as mulheres enclausuradas nos mosteiros encontraram na comercialização dos doces uma forma de angariarem fundos para a manutenção dos conventos cujos habitavam. Ao passo que ao venderem seus doces elas passavam a manter contato com a sociedade que as cercava, ou seja, não estava à margem dos acontecimentos e das influências culturais que permeavam aquela sociedade. A partir da metodologia da análise de conteúdo e calcando-se no referencial teórico da Leila Algranti e Isabel Braga, utilizou-se como objeto de pesquisa o Caderno de Receitas das Salesianas, do Convento de Nossa Senhora da Visitação de Santa Maria, datado do século XVIII. Desta maneira, centrou-se na doçaria conventual portuguesa a fim de estudar como o catolicismo se refletiu nas práticas culinárias dos conventos femininos portugueses no Período Moderno.

Palavras chave: religiosidade; história da alimentação; conventos femininos



ABSTRACT

This research aimed to analyze how religious practices took place inside women's convents in Portugal in the Modern Period, based on convent sweets. It was assumed that women cloistered in monasteries found in the sale of sweets a way to raise funds for the maintenance of the convents they inhabited. While selling their sweets, they started to maintain contact with the society that surrounded them, that is, they were not excluded from the events and cultural influences that permeated that society. Based on the methodology of content analysis and based on the theoretical framework of Leila Algranti and Isabel Braga, the Caderno de Receitas das Salesianas, do Convento de Nossa Senhora da Visitação de Santa Maria, dating from the century, was used as a research object. XVIII. In this way, he focused on Portuguese convent sweets in order to study how Catholicism was reflected in the culinary practices of Portuguese women's convents in the Modern Period.

Keywords: religiosity; history of food; female convents



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	7
1 RELIGIÃO E ALIMENTAÇÃO	12
1.1 A Historiografia da Alimentação.....	12
1.2 A cultura gastronômica e seus reflexos	27
1.3 A religiosidade em perspectiva cultural	36
2 OS REFLEXOS NA MODERNIDADE NAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM PORTUGAL.....	47
2.1 Panorama sociocultural de Portugal no Período Moderno	47
2.2 O papel da Igreja Católica na sociedade portuguesa no Período Moderno	66
3 CAÍDOS DO CÉU: A DOÇARIA NOS CONVENTOS FEMININOS PORTUGUESES NA MODERNIDADE	78
3.1 A vida nos conventos femininos portugueses	81
3.2 Um doce de história: a doçaria conventual portuguesa	92
CONCLUSÃO.....	106
REFERÊNCIAS	109

INTRODUÇÃO

A proposta desta pesquisa de mestrado profissional insere-se no campo da História da Alimentação, pelo viés a religiosidade. Os anseios em desenvolver esse trabalho são oriundos da minha prática de trabalho docente. Sou graduada em Gastronomia e especialista em Cultura Gastronômica. Na pós-graduação *lato sensu* pesquisei os reflexos da trajetória do açúcar no Brasil e suas influências sociais. Naquela oportunidade a literatura de Gilberto Freyre¹ e Luis da Câmara Cascudo² já me inquietavam à entender as influências portuguesas na cozinha brasileira, especialmente no tocante aos doces. Ambos os autores mencionavam o intercâmbio dos saberes culinários e ingredientes entre a metrópole portuguesa e a América Colonial. Se das terras brasileiras saíra o açúcar, das terras lusitanas veio o gosto por doces baseados em ovos. O resultado dessa relação além-mar foram doces carregados no açúcar, o qual passou de ingrediente medicinal da época medieval para compor a mesa da realeza moderna.

Há mais de dez anos atuo ministrando cursos da área da confeitaria e, atualmente, sou responsável pelas disciplinas voltadas à confeitaria em um curso de graduação superior tecnológica em Gastronomia. Porém, mais do que ensinar a cozinhar, entendo que o meu papel enquanto docente é formar alunos capazes de atuarem criticamente na sociedade a partir do viés da alimentação e da gastronomia. Neste sentido, busquei um mestrado profissional justamente para poder aliar minha prática de trabalho à pesquisa. Desta forma, retomei as minhas inquietações acerca das influências portuguesas na doce cozinha do Brasil. Neste momento me deparei com as pesquisas de Leila Mezan Algranti³ e me chamou atenção à doçaria conventual portuguesa. Como legítima descendente lusitana, sempre presenciei as mulheres da minha família cozinhando pratos típicos de Portugal. Dentre as iguarias, os doces nunca estiveram ausentes. Ao tomar conhecimento das pesquisas de Algranti⁴ percebi que muitos dos doces característicos da culinária portuguesa são oriundos dos conventos femininos daquele país. Assim, me deparei com novas perguntas: porque as freiras além de produzirem os doces para consumo os comercializava? Como a Igreja Católica, tão marcante na sociedade portuguesa, se portava diante desse contato das noviças com o mundo exterior? Uma vez que fizeram seus votos de pobreza, poderiam as religiosas praticamente o comércio

¹ FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas e doces no Nordeste do Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2007.

² CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

³ ALGRANTI, Leila Mezan. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cad. Pagu*, Campinas, n. 17-18, p. 397-408, 2002.

⁴ ALGRANTI, p. 397-408, 2002.

visando lucro? Percebi que para buscar tais respostas eu deveria entender um pouco melhor as influências das práticas religiosas na sociedade. Desta maneira, optei em desenvolver minha pesquisa pelo viés das ciências das religiões.

Muito tem se estudado sobre os malefícios do *fast food*, o movimento *slow food*, o advento da globalização sobre os hábitos alimentares, a valorização das práticas culinárias regionais⁵. Os estudos atuais sobre a comida e a alimentação são alavancados pelas Ciências Humanas⁶. A partir da premissa de que a formação do gosto alimentar não ocorre, exclusivamente, pelo seu aspecto nutricional, biológico. O alimento se constitui como um objeto histórico, uma vez que os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares estão relacionados à dinâmica social e a cultura. Sendo assim, o alimento é muito mais do que o produto cujo será ingerido para nutrição do sujeito. Ele está diretamente relacionado aos usos, costumes, regras e condutas de um grupo. As práticas alimentares são explicadas pelas manifestações culturais e sociais como reflexo de uma determinada época justamente por seu caráter cultural.

A alimentação insere-se na prática experimentada cotidiana e ritualmente por todos os homens das mais diversas culturas. Ocorre que para viverem, os seres humanos, independentemente das suas diferenças morfológicas ou etárias precisam se alimentar. Assim, comer é um ato social e cultural calcado em significados que agrega ao mesmo passo que segrega pessoas. Ademais é um ato que dita o cotidiano, marca os momentos festivos, requer conhecimentos técnicos para a preparação das receitas e cuidados para a manipulação e o cozimento dos alimentos⁷.

Desta forma, esta pesquisa visa colaborar com os estudos multidisciplinares que tomam a alimentação como foco de estudo. Interessante à disciplina História da Gastronomia, mas também à Antropologia e Sociologia da Alimentação, esta pesquisa recorre ao caráter cultural da alimentação tomando a religiosidade como um viés interpretativo.

Juntar três campos de conhecimento não parecer ser tarefa fácil. Mas, como *chef* gastronômica, ou melhor, cozinheira, misturar ingredientes já é algo nato ao cotidiano da pesquisadora. Desta forma, ao longo dessa jornada de pesquisa, venho juntando punhados de história da alimentação, com pitadas de cultura, salteados sobre a chama das práticas religiosas. A partir desta mescla apresento-lhes um prato (dissertação) capaz de trazer as

⁵ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998.

⁶ MENESEZ, U.T.B; CARNEIRO, H. História da alimentação: balizas historiográficas. In: *Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material*. São Paulo: Nova Série, v. 5, p. 9-91, jan./dez., 1997. p. 43

⁷ LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004, p. 19.

nuanças de cada um desses sabores. Metáforas à parte, o problema de pesquisa desta dissertação de mestrado está calcado em entender como as práticas religiosas católicas, a partir da religiosidade feminina das freiras dos conventos portugueses, se refletiram na doçaria conventual, no século XVIII⁸.

O objetivo desta pesquisa foi analisar como as práticas religiosas aconteciam no interior dos conventos femininos em Portugal no século XVIII, a partir da doçaria conventual. Partiu-se da hipótese que as mulheres enclausuradas nos mosteiros encontraram na comercialização dos doces uma forma de angariarem fundos para a manutenção dos conventos cujos habitavam. Ao passo que ao venderem seus doces elas passavam a manter contato com a sociedade que as cercava, ou seja, não estava à margem dos acontecimentos e das influências culturais que permeavam aquela sociedade. Ademais, foi preciso estudar a formação histórica de Portugal justamente para entender o papel da Igreja Católica no decorrer da formação do estado moderno português. Partiu-se da hipótese que de os movimentos da Contra Reforma e a expansão do catolicismo na América Colonial Portuguesa colaboraram para a atuação mais branda dos líderes religiosos para com as práticas comerciais das freiras.

Para tentar responder o problema de pesquisa recorreram-se os receituários e livros de cozinha conventual portugueses. Analisar tal tipo de documentação foi ao encontro do próprio referencial teórico da pesquisa. Leila Algranti e Isabel Braga são expoentes quando se tratam de pesquisas calcadas em documental de livros culinários do Período Moderno português e suas influências na América Colonial. Ambas dedicam-se à estudar hábitos, padrões de consumo e maneiras de cozinhar de diversos grupos sociais a partir da análise desse escopo documental. Além das referidas autoras, utilizou-se como referencial teórico os princípios de Norbert Elias⁹ ao tratar sobre a percepção de identidade como uma relação entre grupos, no qual um possui uma relação em comum, uma história, que os confere uma identidade, que se pode entender o sentimento de pertença ou não ao grupo, e conseqüentemente a determinada cultura. Recorreu-se ainda ao arcabouço teórico de Pierre Bourdieu¹⁰ quanto ao conceito de habitus como um instrumento conceptual que auxilia vislumbrar a relação e a mediação entre os condicionamentos sociais exteriores e a subjetividade dos sujeitos. A metodologia de

⁸ A historiografia tradicional delimita o período histórico conhecido como Idade ou História Moderna como tendo ocorrido após a queda da cidade de Constantinopla pelos os turcos otomanos, em 1453; e antes da tomada da prisão de Bastilha pelos populares no início da Revolução Francesa, em 1789. Para alguns historiadores, o Período Moderno foi uma época de transição do mundo medieval feudal para o mundo capitalista e burguês. LOPES, Marcos Antônio. *O absolutismo: política e sociedade na Europa moderna*. São Paulo: Brasiliense, 1996.

⁹ ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996.

¹⁰ BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001.

análise escolhida para esta pesquisa foi a análise de conteúdo¹¹, a partir da categorização, descrição e interpretação dos documentos escolhidos.

Elegeu-se para esta pesquisa a análise do livro de receitas do convento das Salesianas. Essa ordem religiosa foi formada inicialmente por religiosas vindas da França e, após a constituição do convento passaram a receber moças portuguesas. Desta forma, pode-se acreditar que as receitas desenvolvidas nesse mosteiro tivessem influência da notória cozinha francesa a qual foi amplamente difundida pela Europa moderna¹². Sendo assim, seria possível averiguar até que ponto a culinária francesa se fez presente na cozinha portuguesa.

Esta pesquisa conversa com outros trabalhos já defendidos no Programa de Pós-Graduação em Ciências das Religiões da Faculdade Unida. A dissertação *A relação do judaísmo e do cristianismo com os hábitos alimentares: uma construção histórica*¹³ tratou de estudar a relação das religiões, como judaísmo e Cristianismo com os hábitos alimentares. Enquanto o trabalho de Cynthia Amorim¹⁴ analisou as influências do catolicismo nas práticas alimentares a partir da Torta Capixaba.

Didaticamente esta dissertação foi dividida em três capítulos. O primeiro capítulo apresenta um balanço historiográfico sobre a História da Alimentação com foco nas relações entre o homem e os alimentos, ou seja, um cenário cultural. Sendo assim, tanto a gastronomia como a religiosidade são tratadas neste capítulo pelo viés da cultura. Já o segundo capítulo apresenta os reflexos da Modernidade nas práticas alimentares portuguesas. Para tanto, expõe-se um panorama sociocultural de Portugal no Período Moderno, destacando as influências oriundas das demais Cortes, assim como os reflexos do período da União Ibérica. Em seguida, debate-se o papel da Igreja Católica na sociedade portuguesa moderna, uma vez que a estrutura social em Portugal possuíam características feudais. Nessa estrutura social, a Igreja se portava como uma organização institucional e dominante da cultura letrada desde a Idade Média, por esse motivo ocupava um importante espaço na sociedade portuguesa. Já o último capítulo debate sobre o cotidiano das mulheres religiosas nos conventos, assim como o lugar que estes recolhimentos ocupavam na sociedade portuguesa moderna. Em seguida, é analisada a documentação primária da pesquisa, ou seja, o livro de receitas das freiras Salesianas.

¹¹ BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. 3. ed. Lisboa: Ed. 70, 2006, p. 103.

¹² FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009, p. 62.

¹³ FERRARI, Evandro. *A relação do judaísmo e do cristianismo com os hábitos alimentares: uma construção histórica*. Dissertação (Mestrado em Ciências das Religiões) - Programa de Pós Graduação em Ciências das Religiões da Faculdade Unida de Vitória, Vitória, 2018.

¹⁴ AMORIM, Cynthia. *Catolicismo e cultura gastronômica: o caso da Torta Capixaba*. Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós Graduação em Ciências das Religiões da Faculdade Unida de Vitória. Vitória, 2020.

Receitas são expostas, debatidas, comentadas e comparadas com de outros conventos, visando justamente entender como a religiosidade se fazia presente na vida e, desta forma, nas práticas alimentares das religiosas.



1 RELIGIÃO E ALIMENTAÇÃO

O capítulo que abre esta dissertação apresenta um panorama da produção historiográfica acerca das relações do homem para com o alimento, a partir da História da Alimentação e sua relação com a religião. Esse levantamento bibliográfico justifica-se para entender o que a academia vem produzindo sobre a temática. Acresita-se ser necessário entender conceitos que serão ferramentas de trabalho para a pesquisa, tais como “cultura gastronômica”. Este capítulo abordará também a religiosidade numa perspectiva cultural, ou seja, como o homem trata a religiosidade em suas práticas sociais e como isso interfere em suas relações.

O capítulo 1 está calcado em pesquisa bibliográfica acerca do debate sobre a temática da alimentação. Observa-se as relações da alimentação com a política, religião, antropologia e outras práticas e conhecimentos. É tácito que o alimento é um portador de diferentes significações. Por vezes é visto como elemento agregador ou transgressor; em outros momentos como um elemento sagrado, acompanhado de rituais; em outros contextos foi banalizado, capitalizado, e até transformado em simples mercadoria; meio de estabelecer laços; processar costumes ou forma de propagar marcas e criar consumidores, determinando classes, tribos, estabelecendo moda, excluindo ou incluindo os indivíduos.

Sendo assim, nota-se que o alimento é nitidamente um elemento cultural, variável de acordo com o tempo e espaço. A seguir, debater-se-á como a historiografia vem tratando o tema relacionado as relações culturais do homem com a alimentação.

1.1 A Historiografia da Alimentação

Segundo Henrique Carneiro após a respiração e a ingestão de água, a alimentação é a necessidade mais básica do ser humano. Para além da necessidade biológica, a alimentação um complexo sistema de símbolos e significados sociais, políticos, culturais e religiosos. O fato de sentir fome constitui-se como uma necessidade biológica, todavia, norteadas pelas expressões dos desejos do sujeito e, assim concretiza-se em hábitos, costumes, rituais e etiquetas¹⁵. Carneiro enfatiza que, com exceção do sexo, nenhum aspecto do comportamento humano é tão sobrecarregado de ideias. Ademais, tais hábitos possuem uma profunda relação com o poder¹⁶. Deste modo, a distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as

¹⁵ CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

¹⁶ CARNEIRO, 2003.

imposições e restrições dietéticas a partir das religiões, as identidades étnicas, entre outros elementos são regulamentações pelas práticas alimentares.

Desta forma, a História da Alimentação abarca além da história dos alimentos, da produção, da distribuição, do preparo e do consumo alimentares. Aquilo que se come e tão importante quanto quando, onde, como e com quem se come. As transformações dos hábitos alimentares e dos contextos que circundam esses hábitos é um tema que permeia inúmeros fatores. Dos variados aspectos da cultura material, pode-se dizer que a alimentação ocupa um espaço subjacente à toda esfera da atividade humana¹⁷. Desta forma, a História da Alimentação tem como objeto quase toda a natureza viva no âmbito universal de todas as épocas, povos e culturas. Carneiro salienta que

A alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural. A história da alimentação, dessa maneira, abrange ao menos quatro grandes aspectos: os aspectos fisiológico-nutricionais, a história econômica, os conflitos na divisão social e a história cultural (para a qual a Antropologia trouxe grande quantidade de informações que se imbricam com a Linguística, a Religião e a História Geral das Civilizações) que inclui a história do gosto e da culinária, para a qual os livros de receitas constituem fontes primárias.¹⁸

Acredita-se que a alimentação revela alguns dos códigos mais intrínsecos das culturas. Ao estudar as práticas alimentares de uma sociedade é possível desvendar seus valores, seus códigos sociais, as hierarquias de seus grupos e os limites que fazem para com o mundo. No tocante ao campo das religiões, a alimentação coloca-se com fundamental ao cotidiano dos adeptos. Sejam por meio das permissões, proibições e jejuns as quais são regulações religiosas simbólicas constantemente exercidas. Flandrin e Montanari tratam sobre a temática das regulações religiosas simbólicas analisando o Período Moderno¹⁹. Pode-se constatar que as regras religiosas, que são apresentadas atravessando as normas islâmicas, judaicas, católicas romanas e cristãs ortodoxas, assim como suas preferências e proibições alimentares são parte inerente da vida dos sujeitos nos mais variados períodos históricos²⁰. Acerca das regras alimentares, Carneiro destaca que:

As regras alimentares servem como rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação. Domá-la é domar a si mesmo, daí a importância da técnica religiosa dos jejuns, cujo

¹⁷ CARNEIRO, H. *Comida e Sociedade: significados sociais na História da alimentação. História: debates & questões*, Curitiba, ano 22, v. 42, jun 2005.

¹⁸ CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 12.

¹⁹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

²⁰ FLANDRIN; MONTANARI, 1998.

resultado também permite a obtenção de estados de consciência alterada propícios ao êxtase. As regras disciplinares sobre alimentação podem ser anti-hedonistas, evitando o prazer produzido pelo alimento tornando-o o mais insípido possível, ou podem ser pragmáticas, ao evitar alimentos que sejam demasiadamente ‘quentes’ ou ‘passionais’. Os herbários medievais identificavam em diversos alimentos, tais como as cenouras ou alcachofras, fontes de excitação sexual. As regras budistas eliminam até mesmo a cebola, a cebolinha e o alho, por considerarem que essas inflamam as paixões.²¹

Gilberto Freyre, ao discorrer sobre a sociedade brasileira destaca o sabor do açúcar presente no paladar e na mesa dessas terras. Em suas palavras "arte como a do próprio doce e a do próprio bolo, em Portugal, saía principalmente dos conventos de freiras; e, no Brasil, desenvolveu-se tanto nos conventos, como em casas particulares"²². Ocorre que a confecção dos doces ocupou papel de destaque na imagem acerca da vida conventual das mulheres no Período Moderno. Assim como nos estudos referentes ao cotidiano nos conventos. Leila Algranti vem dedicando-se ao estudo da História da Alimentação²³ e afirma que

Embora a maior parte das regras religiosas imponha até hoje dietas e tabus alimentares às reclusas, fazer doces, bolos e licores tornou-se uma tradição cultural e, principalmente, um elemento importante de sobrevivência econômica nessas instituições. Doces para casamentos, batizados e festas eram a especialidade das religiosas luso-brasileiras [...].²⁴

Nos escritos de Gilberto Freyre, o estudioso diz que os chamados "doces de freira" foram um dos “maiores encantos da velha civilização portuguesa, que antes aprendera dos mouros a fabricar açúcar e a fazer mel, doce e bolo”²⁵.

A partir do exposto acima, esta pesquisa esta centrada em entender como a religião católica se refletiu nas práticas alimentares nos conventos femininos em Portugal no século XVIII. Como fonte de análise documental, elegeu-se trabalhar com o livro de receitas das irmãs Salesianas. O olhar sobre essa documentação primária segue os paradigma metodológico de Braudel, quando ele diz que cabe ao pesquisador mergulhar “na zona espessa rente ao chão”.²⁶ Para ele, é nessa espessura que tais modificações estão assinaladas não apenas sob a forma de escrita, mas também nos processos que envolvem a seleção desse

²¹ CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003. p. 119.

²² FREYRE, Gilberto. *Açúcar: uma sociedade do doce, com receitas e doces no Nordeste do Brasil*. São Paulo: Editora Global, 2007. p. 30.

²³ Dentre os principais projetos de pesquisa de Leila Mezan Algranti, destacam-se aqueles que versão sobre a alimentação em perspectiva histórica. A saber: 1. As Especiarias na cozinha e na botica - um estudo de história da alimentação na América portuguesa. 2. Alimentação e Cultura material na América portuguesa. 3. Rituais de comensalidade na corte do Rio de Janeiro: significados e usos da prataria de mesa.

²⁴ ALGRANTI, Leila Mezan. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cad. Pagu*, Campinas, n. 17-18, p. 397-408, 2002.

²⁵ FREYRE, 2007, p. 34

²⁶ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, Economia e Capitalismo – Séculos XV-XVIII*. Volume I: As Estruturas do Cotidiano. São Paulo, Martins Fontes, 1999. p. 13.

ou daquele produto, do emprego dessa ou daquela técnica de preparo e as escolhas desse ou daquele prato elaborado com muito vagar durante séculos por gerações de artistas anônimos²⁷.

Nota-se que a temática da alimentação tem paulatinamente ocupado as pesquisas no Brasil. O campo da alimentação tem sido de interesse à estudiosos das Ciências Sociais e Humanas, em especial²⁸. As perspectivas de análise tem sido as mais variadas: histórica, sociológica, antropológica, econômica, nutricional, educacional, religiosa. Todavia, esse campo de estudo ainda carece de estudos os quais tratem a alimentação no âmbito da religiosidade e, assim, seus reflexos sociais.

Partindo desta premissa, este estudo tomou as práticas alimentares como um elemento de análise. Cada cultura possui um código de hábitos alimentares distintos. É natural que determinada cultura privilegie alguns alimentos estimulando a utilização dos mesmos e, por outro lado, proíba o consumo de outros. Cada grupo social possui uma subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares, logo, uma diferente contribuição para a diferenciação social. Essa distinção social oriunda de fatores diversos como caráter geográfico, ambiental, econômico e histórico, pertinentes à cada cultura²⁹. Por meio da alimentação cada grupo social diferencia-se uns dos outros. Também, reconhece-se e por isso é reconhecido, mediante cada especificidade, seja em relação ao uso de determinado ingrediente específico quanto aos hábitos alimentares³⁰.

Neste cenário, toma-se a alimentação como uma prática que ultrapassa o ato simplório de se alimentar. Passa a concretizar-se como a construção de uma identidade específica, ou seja, própria de cada grupo social. Roberto da Matta define a comida para além de uma substância alimentar, mas sim como um estilo de comer. A forma de comer define o que é ingerido, mas também aquele que ingere. O sujeito, por meio das repetições diárias, efetuadas desde o seu nascimento, afirma a sua identidade e pertencimento a um grupo social, a uma cultura³¹. Arivaldo Franco diz que “o homem nasce em estado semifetal e necessita de um longo período de aprendizado, antes de integrar-se às estruturas sociais. Tal processo compreende a formação do gosto e dos hábitos alimentares”³².

²⁷ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material e capitalismo, séculos XV-XVIII: o tempo do mundo*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

²⁸ CARNEIRO, Henrique S. *Comida e sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

²⁹ LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

³⁰ LARAIA, 2004

³¹ DAMATTA, Roberto. *Explorações: ensaios de sociologia interpretativa*. Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

³² FRANCO, Arivaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora Senac, 2001. p. 20.

Desta forma, é possível afirmar que o gosto não é algo que nasce com o ser humano. Gostar ou rejeitar um alimento está muito mais relacionado à cultura, uma vez que é algo ensinado/aprendido em grupo. Ao longo da história da humanidade, a comida desempenhou um papel de destaque na vida do ser humano. Tanto que, historicamente, as primeiras migrações do ser humano estavam diretamente relacionadas à oferta de alimentos. Os hábitos alimentares dos sujeitos são aprendidos logo cedo. Em geral, são práticas ensinadas pelos sujeitos mais velhos os quais pertencem ao mesmo núcleo familiar e social. Aquilo que se aprende sobre os alimentos e a alimentação reforça os traços culturais que são estruturados no decorrer da história do grupo. Assim, a alimentação ocupa um lugar central no concernente ao ensinamento social próprio de qualquer cultura. Nos últimos anos, a Antropologia, enquanto disciplina voltada aos estudos do ser humano e seus hábitos, demonstrou interesse em analisar as práticas alimentares das sociedades, assim como os significados à atribuídos à essas mesmas práticas. Ressalta-se que o conjunto das práticas relacionadas com a alimentação também está ligado à identidade individual³³.

Para Pierre Bourdieu³⁴ apresenta o conceito de *habitus* como aquele capaz de conciliar a oposição aparente entre realidade exterior e as realidades individuais. Para o autor, *habitus* seria capaz de expressar o diálogo, a troca constante e recíproca entre o mundo objetivo e o mundo subjetivo das individualidades. Tal conceito é então concebido como um sistema de esquemas individuais, socialmente constituído de disposições estruturadas socialmente e estruturantes mentalmente. Esse sistema seria adquirido mediante as experiências práticas e seria orientado para funções e ações do agir no cotidiano. Seguindo os preceitos teóricos de Bourdieu, ao pensar a relação entre indivíduo e sociedade a partir na categoria *habitus*, pode-se afirmar que o individual, o pessoal e o subjetivo são simultaneamente sociais e coletivamente orquestrados, ou seja, o *habitus* é para o autor uma subjetividade socializada³⁵. Assim, o conceito de *habitus* deve ser visto como um conjunto de esquemas de percepção, apropriação e ação que são experimentados e colocados em prática visando que as conjunturas de um campo o estimulem.

Segundo Bourdieu o *habitus* produz e reproduz práticas relacionadas aos esquemas ditados pela história do indivíduo e da coletividade ao qual faz parte. Nesta perspectiva, *habitus* se configura como um sistema de disposições sociais duradouras, incorporadas pelos

³³ FRANCO, 2001.

³⁴ BOURDIEU, 2001, p. 99

³⁵ BOURDIEU, 2001, p. 101.

indivíduos sob influências familiares e sociais as quais reproduzem características de um grupo nas suas formas objetivas e subjetivas.

Norbert Elias ao tratar sobre o conceito de *habitus*, afirma que os indivíduos, ao se relacionarem entre si, ao mesmo tempo em que modelam a sociedade, se modelam a si próprios. Assim, Elias afirma que “[...] não há identidade-eu sem identidade-nós. Tudo o que varia é a ponderação dos termos na balança eu-nós, o padrão da relação eu-nós³⁶. Para Elias qualquer concepção moral, temporal ou sobre a natureza é aprendida e apreendida de outros indivíduos, isto é, é apreendida socialmente. A experiência de si e a individualização são parte do processo social pelo qual passam as configurações. Segundo o autor, mesmo o que se pensa ser mais íntimo e pessoal se desenvolveu no decurso social. Elias exemplifica seu argumento a partir da explicação do desenvolvimento da estrutura de emoções, do patamar de embaraço e dos costumes. Elias, ao relacionar a identidade do indivíduo como indissociavelmente vinculada à configuração, afirma que a relação identidade-eu e identidade-nós varia conforme a sociedade. O autor destaca que, a partir do Renascimento, nota-se uma predominância da chamada identidade-eu. A identidade-nós passou a ser ocultada na consciência. A individualidade, para Elias, é entendida como fruto do autocontrole, da contenção de emoções e instintos, e não como algo naturalmente dado. Anteriormente, as sociedades exerciam um controle externo e coercitivo ao comportamento das pessoas a partir de mecanismos conforme suas posições nas configurações. Paulatinamente, esse controle social foi subsumido ao autocontrole o qual é instilado tão profundamente desde essa tenra idade que, como se fosse uma estação de retransmissão de padrões sociais, se desenvolve nele uma autosupervisão automática de paixões, ou seja, um “superego” mais diferenciado e estável. Esta seria uma parte dos impulsos emocionais e inclinações afetivas que sai por completo do alcance direto do nível da consciência³⁷. Norbert Elias vincula as ações e representações dos indivíduos a um acúmulo de saber e a um universo sócio-simbólico oriundo tanto das experiências pessoais como dos conhecimentos de indivíduos interdependentes que os antecederam e que configuraram uma determinada matriz não planejada³⁸.

Nesta perspectiva, a cultura então é considerada um determinante na escolha alimentar. Neste cenário, as práticas religiosas, enquanto determinante cultural, influencia a aceitação e a escolha dos alimentos. Comumente se aceita que a alimentação influencia a

³⁶ELIAS, 1996, p. 151-152.

³⁷ ELIAS, 1996, p. 154.

³⁸ ELIAS, 1996, p. 155-156.

saúde dos sujeitos. Tanto que o senso comum recorre com frequência ao ditado: “nós somos aquilo que comemos”. No fundo esta expressão quer transmitir a ideia que nós adquirimos as propriedades dos alimentos cujo ingerimos³⁹. A religião, neste contexto, enquadrada na cultura dos povos, exerce influência sobre a aceitação e a escolha dos alimentos, isto é, ela determina aquilo que pode e o que não pode ser consumido. Assim como quando, onde, por quem e com que significado⁴⁰.

Abordar sobre a temática da alimentação é algo cada vez mais corriqueiro na sociedade contemporânea. Nota-se o crescimento da variedade de programas de TV, tanto na rede aberta como em canais pagos, que centralizam a discussão neste assunto. Há *reality shows*, competições e até os tradicionais formatos de programas de culinária presentes nas grades de programação das emissoras, ou seja, sendo consumido por telespectadores. Isso coloca em destaque o alimento e suas as relações com o homem. Uma rápida visita às livrarias é suficiente para notar uma gama de oferta de livros sobre o tema nas prateleiras das livrarias, nos últimos anos, mostrando como o tema da alimentação tem caído no gosto do público brasileiro. Por mais que tratar sobre este tema seja um fenômeno recente, o interesse pela alimentação já chama atenção dos homens há um tempo.

Desde os períodos mais remotos da humanidade, observa-se que o homem se relaciona com o fenômeno alimentar, seja utilizando o alimento para a sobrevivência ou como oferenda para alcançar alguma graça pedida a uma entidade divina. Além disso, destaca-se o compartilhamento de refeições como estratégia para reafirmação de laços de amizade e pertencimento a um determinado grupo, isto é, a comensalidade. Tais fatores mostram que alimentar-se está muito além de uma necessidade biológica. Embora seu sentido nutricional seja vital para a manutenção da vida, a maneira como o homem coloca em prática essa ação é um ato social. Alimentar-se constitui uma atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações que revelam significados os mais variados possíveis⁴¹. A História da Alimentação é um recorte a partir do qual é possível se aproximar na sociedade do passado. De acordo com Henrique Carneiro, a utilização de recortes fundamentais uma vez que eles

São recursos analíticos que servem para decompor o processo social em diferentes dimensões que nos oferecem uma riqueza múltipla de informações sobre aspectos da

³⁹ FISCHLER, Claude. Food, Self and Identity. *Social Science Information*, v. 27, p. 275-293, 1988.

⁴⁰ CARNEIRO, 2003.

⁴¹ SANTOS, Carlos Roberto. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos de memória gustativa in *História: Questões e Debates*, dossiê História da Alimentação, Curitiba, n. 42 jan/jun 2005. p. 13.

realidade, mas devem ser compreendidos integrados no conjunto da vida, que é simultaneamente social, econômica e cultural.⁴²

Durante anos, a História da Alimentação foi pouco explorada nas pesquisas acadêmicas. Há poucas décadas, finalmente, passou a ser respeitabilidade profissional baseada em uma geração de trabalhos acadêmicos. Este capítulo se propõe a fazer justamente um balanço historiográfico das pesquisas acerca da história da alimentação.

A alimentação, após a respiração e a ingestão de água, é a mais basilar das necessidades humanas. Ocorre que, além de uma necessidade biológica o ato de se alimentar é um complexo sistema simbólico de significados sociais, políticos, religiosos, éticos, estéticos e culturais. A fome biológica distingue-se dos apetites, expressões dos variáveis desejos humanos. Ela se materializa em hábitos, costumes, rituais, etiquetas e normas de convívio social.

Os antropólogos já destacaram o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias. E estes hábitos carregam uma intrínseca relação com o poder. A distinção social pelo gosto, a construção dos papéis sexuais, as restrições e imposições alimentares pelas ordens religiosas, as identidades étnicas, nacionais e regionais são todas características que perpassam pelas regulamentações da alimentação. As mudanças dos hábitos alimentares e dos contextos que cercam estes mesmos hábitos é um tema intrincado que permeiam vários fatores. Entre os aspectos da cultura material, a alimentação pode ser considerada um dos que mais se encontra subjacente às variadas esfera da atividade humana.

O tema da alimentação começou a ocupar o meio acadêmico a partir de um diálogo multi, inter e transdisciplinar. As pesquisas abrangiam processos históricos com enfoque social, cultural, econômico, político, tecnológico, nutricional ou antropológico, além de buscarem tratar sobre a memória gustativa. Possibilitava-se, assim a articulação entre a História e outras áreas. Nota-se que nos últimos anos a Gastronomia saiu da cozinha para ser objeto de estudo relacionado ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade. Assim, a alimentação passou a se situar no centro das atenções dos pesquisadores mediante reflexões sobre a evolução da sociedade, já que as cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são frutos da miscigenação cultural. Desta forma, essas cozinhas revelem vestígios das trocas culturais. Segundo Carlos Santos, os estudos sobre a comida e a alimentação, na atualidade, entraram em cena nas Ciências Humanas com a

⁴² CARNEIRO. Henrique. *Comida e Sociedade*. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro. Campus, 2003. p. 166.

intenção de que a formação do gosto alimentar não ocorre apenas pelo seu aspecto nutricional⁴³.

O alimento constitui uma categoria histórica, já que os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social. Sendo assim, os alimentos são elementos culturais. Alimentar-se constitui um ato nutricional enquanto comer é um ato social. O comer está permeado de atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que é ingerido entra neutro no organismo, isto é, o alimento traz consigo a historicidade da sensibilidade gastronômica a partir das manifestações culturais e sociais. Estas questões culturais são como um reflexo de uma época, logo, de uma sociedade.

Santos explica que a História da Alimentação foi por muito tempo renegada, especialmente pela historiografia brasileira. Nos últimos anos, especialmente com o advento dos programas de pós-graduação a temática ganhou vitalidade, já que ao tratar da alimentação, toca-se em temas pertinentes a educação, a civilidade e a cultura dos indivíduos⁴⁴. O cenário começou a mudar, com a divulgação de duas obras pioneiras: *A fisiologia do gosto*, de Brillat-Savarin, escrita em 1825, a qual trata do homem e da comida, pois não se constitui num livro de culinária, mas sim de gastronomia. E, também, o trabalho do botânico polonês Adam Maurizio, chamado *História da alimentação vegetal da pré-história aos nossos dias*, publicado em Paris em 1932. Nesta obra, o autor visou estabelecer uma ligação entre a história dos vegetais e a história das civilizações. Ademais, a tese de Ernest Labrousse acerca do movimento da produção e a curva de preços na França ao longo do século XVIII, calcado nas mercuriais, foi pioneira, no campo da História Econômica e Social. Essa obra revela sobre questão da penúria e da careza dos preços do trigo e demais cereais. Tal crise se somou à outras de cunho político, social e institucional, num conjunto que contribuiu para o acontecimento da Revolução Francesa⁴⁵. Desta forma, além das questões políticas dos Estados Gerais na França, a baixa oferta de cereais e a elevação dos preços do trigo foram importantes na explosão revolucionária de 1789, culminando na derrubada do Antigo Regime.

⁴³ SANTOS, Carlos R. A. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. *Questões e Debates*, Curitiba, n. 42, 2005, p. 12.

⁴⁴ SANTOS, 2005, p. 13.

⁴⁵ SANTOS, Carlos R. 2005, p. 13.

Destaca-se que foi a partir de Braudel, com os conceitos de cultura material, que a História da Alimentação ganhou fisionomia definitiva no campo da pesquisa histórica⁴⁶. Braudel se inspirado nos textos de Lucien Febvre sobre a distribuição regional das gorduras e nos fundos de cozinha.⁴⁷ Assim, ele trabalhou o conceito de cultura material abrangendo os aspectos mais imediatos da sobrevivência humana, a saber: a comida, a habitação e o vestuário. Em 1974, o lançamento da coletânea *Faire de l'histoire*, traduzida no Brasil como História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos, revelou novos paradigmas da História:

Na apresentação dessa coletânea, seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora, reivindicavam para a nova História 'a coexistência de vários tipos de história igualmente válidos' e defendiam o fatiamento da História, a microhistória, em contraposição a uma história absoluta do passado. Historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos Annales, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores. Desta forma, a história do cotidiano e das mentalidades vai dar consistência aos estudos da sensibilidade alimentar, do gosto, da gastronomia. A partir do final dos anos 70, multiplicaram-se os estudos que se dedicaram às práticas alimentares dos indivíduos em contextos e períodos históricos diferentes.⁴⁸

Ademais, se destaca ainda a obra de Jean-François Revel, chamada *Um banquete de palavras*. Nesta obra, o autor trata as duas linhas da gastronomia, isto é, a popular e a erudita. O autor mostra a literatura e a arte como as grandes fontes da história da sensibilidade. Para Revel, a cozinha se constitui como o universo onde convivem intuição, sensibilidade, imaginação e criatividade, desta forma, permite as múltiplas dimensões e integrações entre os sujeitos⁴⁹.

Tratando sobre a história da mentalidade e do gosto, Piero Camporesi, em *Hedonismo e exotismo*, data no Século das Luzes o rompimento com o modo tradicional de se alimentar e o determina como o período em que ocorre a descoberta da noite. Segundo o autor, o tabu da noite foi rompido pelo Iluminismo, isto é, passou-se a ser um tempo social, surgindo o prazer de consumir o tempo por meio de conversas em torno de uma mesa de alimentos, seria isto a comensalidade⁵⁰.

⁴⁶ BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV- XVIII. As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995. p. 38.

⁴⁷ FEBVRE, Lucien. *Combates pela História*. Rio de Janeiro: Editorial Presença, 1985. p. 64.

⁴⁸ SANTOS, 2005, p. 16.

⁴⁹ REVEL Jean-François. *Um banquete de palavras: história da sensibilidade gastronômica*. São Paulo, Companhia das Letras, 1996. p. 137.

⁵⁰ CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: UNESP, 1996. p. 172.

Outra importante obra é *A História da Alimentação: balizas historiográficas*, dos autores Ulpiano Bezerra de Meneses e Henrique Carneiro, que foi publicado em 1997. Nesta obra eles tais autores buscara, a partir da noção de campo de referências, problemas e interações próprias da multi e da interdisciplinaridade, caracterizar o campo de estudo da História da Alimentação. Para os autores, tal campo se encontra calcado numa extensa análise historiográfica, assim como por um quadro mais diverso de disciplinas ligadas ao universo da alimentação. Segundo os autores, a História da Alimentação, a partir desta segunda metade do século XX, foi se desenvolvendo a partir do interesse acadêmico e assumindo seus contornos próprios⁵¹.

A partir da proposta da escola dos Annales este campo de pesquisa ganhou fisionomia definitiva e programática. Entre as propostas desta corrente teórica da História está o estudo das “histórias marginalizadas”, ou seja, as ditas micro-histórias, o que incluía a História da Alimentação. Os Annales romperam com a história dos fatos políticos marcantes, ou seja, história dos grandes acontecimentos. Com o advento desta nova Escola se deu o início o processo de interdisciplinaridade nos estudos históricos. Desta forma, o estudo da alimentação invadiu o cenário das Ciências Humanas, provocando um maior diálogo com outras disciplinas, isso conferiu ao estudo um caráter multi e interdisciplinar⁵².

A Escola dos Annales buscou estudar a alimentação com o conceito então vigente de vida material e privilegiando o nível do econômico e do infra-econômico. Como já mencionado, Braudel rejeitou a história dos acontecimentos. Para o autor, o que realmente interessava eram as mudanças econômicas e sociais de longo prazo. Braudel entende a vida material, como composta pela alimentação, a habitação, o vestuário, os níveis de vida, as técnicas, os dados biológicos. Ele destaca a importância da vida cotidiana nos escritos históricos contemporâneos. Assim, apenas na década de 1960 os problemas alimentares reencontraram seu lugar na reflexão histórica. E, somente em fins dos anos de 1970 e no decorrer das décadas seguintes, os especialistas em Idade Média e Idade Moderna passaram a estudar as práticas distintivas às escolhas alimentares dos povos ou das diferentes classes sociais. Assim, compararam as práticas culinárias, os gostos, as aversões, a evolução histórica, a influência da religião e da dietética na escolha e no modo de preparar os alimentos⁵³.

⁵¹ MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. *A História da Alimentação: balizas historiográficas*. In: *Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material*, São Paulo: Nova Série, v. 5, jan/dez 1997, p. 9.

⁵² MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 28.

⁵³ MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 29.

Desta maneira, iniciaram pesquisas acerca da produção, circulação e consumo dos alimentos, além das preferências alimentares, a significação simbólica do alimento, as proibições dietéticas e religiosas, os hábitos culinários, o comportamento à mesa, as relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e as estruturas sociais. Essa clara aproximação da História com a Antropologia se explica mediante a entrada da Nova História na década de 1970 a qual calcava suas bases filosóficas na ideia de que a realidade é social ou culturalmente constituída⁵⁴.

Outro texto que merece destaque é o *Por uma História da Alimentação*, publicado em 1997, de Carlos Roberto Santos⁵⁵. No referido trabalho, o autor aponta possibilidades de pesquisa a partir da temática da gastronomia. Santos argumenta que a formação do gosto alimentar não é, apenas, determinada pelos valores nutricionais. Há de se considerar também as mentalidades, os ritos, o valor das mensagens que se trocam quando se está diante da mesa e da comida, os valores éticos e religiosos, a transmissão entre as gerações, a psicologia individual e coletiva e demais fatores. Assim sendo, o alimento constitui uma categoria histórica, já que, os padrões de permanências e mudanças dos hábitos e práticas alimentares em ritmos diferenciados têm referências na dinâmica social.

Os hábitos e as práticas alimentares dos grupos sociais, fazem, em geral, com que o sujeito se considere pertencente a um contexto sociocultural que lhe cria uma identidade, reafirmada pela memória gustativa. Esse pensamento de Santos se fundamenta nos ensinamentos de Eric Hobsbawm ao tratar das invenções das tradições. Santos criou então um suporte teórico à questão das tradições culinárias⁵⁶.

A obra *Comida e sociedade: uma história da alimentação*, de Henrique Carneiro, revela a cozinha como um microcosmo da sociedade, com todo o significado simbólico na construção de regras e sistemas alimentares, carregada de cultura. Neste livro, Carneiro, juntamente a outros autores, sugere aos historiadores direções no campo da História da Alimentação, a partir do prisma das Ciências Humanas, de modo a revelar a estrutura da vida cotidiana a partir do universo da comida⁵⁷.

Destaca-se, também, o livro *Comida: uma história*, do autor Felipe Fernández-Armesto. Nesta obra, o pesquisador busca demonstrar que a história da comida é tão cultural quanto a história da culinária. Ele lamenta a negligência da maioria das instituições

⁵⁴ MENESES; CARNEIRO, 1997, p. 29.

⁵⁵ SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma História da Alimentação. In: *História, questões e debate*. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997. p. 154-171.

⁵⁶ SANTOS, 1997, p. 154-171.

⁵⁷ CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

acadêmicas para com a história da comida e a diversidade de abordagens dos historiadores, que dificulta a sua síntese. O autor acredita que a rapidez do surgimento de novos materiais faz com isso torne-se um dificultador à uma atualização satisfatória por meio de revisões periódicas. Pelo prisma de uma perspectiva global, o autor toma a comida como um tema da história mundial, ou seja, trata a comida a partir de oito grandes revoluções, desde a invenção da culinária, passando pelo significado do ato de comer. Por fim, ele contempla a utilização da vida vegetal como alimento e culmina na industrialização nos séculos XIX e XX⁵⁸.

Uma obra geral de grande evidência e referência, é o livro *História da Alimentação*, sob a direção de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, com textos de vários autores. Esta obra ofereceu um balanço das pesquisas que vinham sendo realizadas pelos historiadores sobre o tema, propondo caminhos e métodos de investigação. Seu aparecimento trouxe novos impulsos e estímulos aos estudos da História da Alimentação. Nota-se, na obra, uma preocupação com as estruturas do cotidiano, suas historicidades explicadas pela comida e inseridas na longa duração, bem como orienta Braudel⁵⁹.

No tocante a produção historiográfica no Brasil, ainda não há uma extensa bibliografia da alimentação nacional e das diversas regiões brasileiras. Por muito tempo dois grandes nomes se destacaram neste campo, a saber: Josué de Castro e Luís da Câmara Cascudo. Eles tiveram a ideia de escreverem junta uma obra que tratava da história da alimentação no Brasil. Todavia, Cascudo revela no prefácio de *História da Alimentação no Brasil*⁶⁰, datada de 1960, que a parceria com Josué de Castro não findou-se. Cascudo ressalta que Castro enveredava mais para o tema da fome, enquanto o folclorista estava mais focado em abordar sobre a comida. Sendo assim, Câmara Cascudo escreveu a obra sozinho, a qual dividiu em dois volumes. Tal obra é considerada a mais completa sobre a alimentação no Brasil já que permeou o conjunto extenso de de referências etnográficas, históricas e gastronômicas sobre a alimentação. Câmara Cascudo, afirma “que todos os grupos humanos tem uma fisionomia alimentar. A fidelidade ao paladar, fixado através de séculos na continuidade alimentar é uma permanente tão arraigada que já pode ser biológica”⁶¹. As dádivas sob a forma de comida sempre tiveram um papel importante nas sociedades tradicionais para estabelecer e até mesmo reforçar os laços de solidariedade no conjunto da comunidade. Segundo Câmara Cascudo, “em momentos rituais ou cerimoniais o alimento é um elemento fixador psicológico no plano

⁵⁸ FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe. *Comida: uma história*. Rio de Janeiro: Record, 2010. p. 310-311.

⁵⁹ FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998.

⁶⁰ CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

⁶¹ CASCUDO, 1983, p. 41.

emocional e comer certos pratos é ligar-se ao local ou a quem o preparou⁶²”. Nota-se, neste livro, uma clara tentativa de construção das especificidades regionais, a partir de fontes históricas e etnográficas, dentro de um quadro sociológico. O objetivo era caracterizar a alimentação no Brasil colonial a partir dos alimentos nativos. Vale mencionar outras importantes obras de Câmara Cascudo, tais como: *Sociologia do açúcar*⁶³; *Prelúdio da cachaça*⁶⁴; e *A cozinha africana no Brasil*⁶⁵ e *Antologia da alimentação no Brasil*⁶⁶, este é um compilado de textos de época escritos por autores diversos, sobre variados aspectos da temática da alimentação.

O antropólogo Gilberto Freyre se destaca pela obra *Açúcar*⁶⁷, de 1939. Nesta, o autor apresenta seu entendimento acerca da identidade nacional a partir da civilização do açúcar no Brasil, isto é, a sacarocracia, marcando as práticas e hábitos alimentares no Brasil. O saber culinário em formas de receitas, transmitido entre as gerações pelas mãos femininas, muitas vezes encerrando segredos culinários, constitui para Gilberto Freyre o que ele chamou de “maçonaria das mulheres”⁶⁸. Além disso, há seu livro *Nordeste*⁶⁹, de 1951. Nesta obra, ele descreveu como o domínio da “sacarocracia” brasileira produziu uma alimentação edulcorada, ou seja, com variada gama de doces feitos da fusão do açúcar com as mais diversas frutas.

Roberto da Matta pensa a comida a partir do despertar das lembranças as quais permitem reconstruir a memória⁷⁰. Assim, possibilita redefinir e reconstruir identidades. Em seu texto “Sobre o simbolismo da comida no Brasil,” publicado em 1987⁷¹, Da Matta afirma que “a comida tem o papel de destacar identidades e, conforme o contexto das refeições elas podem ser nacionais, regionais, locais, familiares ou pessoais”⁷².

Sendo assim, nota-se que os temas relacionados à comida e à alimentação têm ocupado parte das pesquisas das Ciências Humanas, especialmente a partir do momento em

⁶² CASCUDO, 1983, p. 43.

⁶³ CASCUDO, Luis da Câmara *Sociologia do Açúcar*. Rio de Janeiro: Divulgação do M.I.C. – Instituto do Açúcar e do Alcool, 1971.

⁶⁴ CASCUDO, Luís da Câmara. *Prelúdio da Cachaça. Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1986

⁶⁵ CASCUDO, Luis da Câmara. *A Cozinha Africana no Brasil*. Publicações do Museu de Angola. Luanda, p. 7-36, 1964.

⁶⁶ CASCUDO, Luis da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos editora, 1977.

⁶⁷ FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

⁶⁸ SOUZA, Marcio. Gilberto Freyre e a representação feminina na introdução à história da sociedade patriarcal no Brasil. *Sociais e humanas*, v. 24, n. 02, jul/dez 2011. p. 98.

⁶⁹ FREYRE, Gilberto. *Nordeste*, 6. ed., Rio de Janeiro: Record, 1989.

⁷⁰ DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, jul. 1987, p. 22.

⁷¹ DA MATTA, 1987, p. 22.

⁷² DA MATTA, 1987, p. 23.

que se percebeu que o gosto alimentar não resulta exclusivamente dos aspectos nutricionais e biológicos dos alimentos.

Como ressaltado, o termo “comer”, difere-se de “alimentar-se”, já que implica em um ato social, na medida em que constitui e é constitutivo de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”, como explicado por Santos⁷³. O alimento então passa a ser uma categoria histórica a medida em que carrega consigo vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, ou seja, fortes referenciais da cultura dos sujeitos. As preferências e os hábitos alimentares são significações simbólicas dos alimentos.

A partir do levantamento bibliográfico nota-se que a história da alimentação já pode ser considerada um campo na historiografia. Tal campo, conforme é percebido em diferentes trabalhos, tem suscitado reflexão e diálogo com perspectivas metodológicas e referências teóricas, especialmente a partir do prisma da História Cultural. O campo da história da alimentação, por ser amplo e possibilitar diferentes abordagens e problemáticas, acaba absorvendo pesquisas que possuem fontes variadas. A história da alimentação, seja enquanto campo e tema de estudo, seja como componente curricular dos cursos de História e Gastronomia, tem abarcado diferentes objetos e recortes os quais permitem, paulatinamente a intersecção entre áreas e saberes nas pesquisas das Ciências Humanas.

Todavia, esse campo de estudo ainda carece de estudos os quais tratem a alimentação no âmbito da religiosidade e, assim, seus reflexos sociais. Partindo desta premissa, este estudo tomou as práticas alimentares como um elemento de análise. Cada cultura possui um código de hábitos alimentares distintos. É natural que determinada cultura privilegie alguns alimentos estimulando a utilização dos mesmos e, por outro lado, proíba o consumo de outros. Cada grupo social possui uma subjetividade própria dos alimentos e das práticas alimentares, logo, uma diferente contribuição para a diferenciação social. Essa distinção social oriunda de fatores diversos como caráter geográfico, ambiental, econômico e histórico, pertinentes à cada cultura⁷⁴. Por meio da alimentação cada grupo social diferencia-se uns dos outros. Também, reconhece-se e por isso é reconhecido, mediante cada especificidade, seja em relação ao uso de determinado ingrediente específico quanto aos hábitos alimentares⁷⁵.

⁷³ SANTOS, 1997, p. 154-171.

⁷⁴ LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004. p. 31.

⁷⁵ LARAIA, 2004, p. 31.

1.2 A cultura gastronômica e seus reflexos

A comida e a alimentação desempenham um papel fundamental na história dos indivíduos. Nota-se um aumento pelo interesse em estudos nas Ciências Humanas que tratem a alimentação pelo olhar das relações culturais justamente para entender os comportamentos do sujeito em sociedade.

A Antropologia, ciência comprometida com o simbólico, se interessa justamente pelo ato de comer. Ela entende que o comportamento relativo à comida demonstra manifestações culturais e sociais causando estranhamento entre os diferentes povos⁷⁶. O ato de comer é entendido como um aspecto o qual possibilita uma observação mais ampla e uma maior compreensão da alteridade. Desta maneira, interessa pensar as práticas e os discursos os quais se fazem presentes na área da gastronomia relacionando-as com questões de identidade social. Dentre os variados aspectos da alimentação humana, aquele cujo trata sobre o seu significado é o mais relevante às Ciências Humanas. Ocorre que não se come apenas visando à sobrevivência. A alimentação humana está carregada de significação, logo, isso abarca o âmbito da cultura, algo tão rico à Antropologia. É tácito que todos os grupos humanos possuem cultura. Esta é a responsável por produzir as diferenças e as particularidades. A cultura gera grande diversidade a partir de uma base biológica comum. Tal característica resulta em um desafio à Antropologia, a saber: “a conciliação da unidade biológica e da grande diversidade cultural da espécie humana”⁷⁷.

Roberto Da Matta indica sobre a distinção entre alimento e comida⁷⁸. Para o autor, a comida é o alimento incorporado em uma cultura. Desta forma, a “comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”⁷⁹. A comida carrega consigo uma dimensão culturalizada da alimentação que implica em questões tais como escolhas e classificações do que é considerado comestível e comível⁸⁰. Desta mesma maneira, deve-se pensar em questões contextuais sobre onde, com quem, quando, em que circunstância se come e se produz o alimento.

⁷⁶ PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*. V. 62 n.4 São Paulo out. 2010, p. 43.

⁷⁷ GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. p. 18.

⁷⁸ DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986. p. 56.

⁷⁹ DA MATTA, 1986, p. 56.

⁸⁰ MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre. v. 7, n. 16, p. 146-156, 2001. p. 149.

Maciel afirma que a alimentação humana deve ser compreendida como um ato cultural, logo, é possível tratá-la como um sistema simbólico no qual se fazem presentes códigos sociais os quais operam no estabelecimento de relações dos homens entre si e com a natureza⁸¹. Claude Fischler explica que a comida está permeada de significados e simbolismos os quais compõem parte do imaginário social. Para o autor, “a alimentação conduz à biologia, mas, é evidente, não se reduz a ela; o simbólico e o onírico, os signos, os mitos, os fantasmas também alimentam e concorrem a reger nossa alimentação”⁸². A partir da alimentação se revelam traços importantes da forma como as sociedades idealizam seus modos de vida e definem a identidade social de seus componentes. Ademias, reluzem os mecanismos que constituem as tradições e a memória os quais tratam sobre o patrimônio da coletividade⁸³. Massimo Montanari afirma que comida é cultura. O autor diz que a comida é fruto da identidade social e um instrumento para sua expressão e comunicação⁸⁴.

Fischler argumenta sobre o princípio da incorporação. Segundo ele, a incorporação

[...] é o movimento através do qual fazemos o alimento transpor a fronteira entre o mundo e nosso corpo... incorporar um alimento é, em um plano real, como em um plano imaginário, incorporar todas ou parte de suas propriedades: tornamo-nos o que comemos. [...] É certo que a vida e a saúde da pessoa que se alimenta estão em questão cada vez que a decisão de incorporação é tomada. Mas também está em questão seu lugar no universo, sua essência e sua natureza, em uma palavra, sua própria identidade.⁸⁵

O pensamento de Freitas corrobora o postulado por Fischler, ao dizer que ao comer os sujeitos convertem a realidade externa em subjetividade interna⁸⁶. Assim, a comida resulta na transformação dos sujeitos, compondo sua identidade, formando-os como parte da sociedade.

Freitas sugere que, para além da estrutura física, a comida se transforma de certo modo em habilidades psíquicas e culturais. Pensando por esse viés, os corpos dos sujeitos podem ser considerados o resultado, o produto, do caráter que é revelado a partir daquilo que se come da maneira a qual se come.

Mintz segue o mesmo raciocínio e considera que a comida passa a entrar em cada ser humano.

⁸¹ MACIEL, 2001, p. 04.

⁸² FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro* : el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995, p. 68.

⁸³ CONTRERAS, J.; GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011, p. 327.

⁸⁴ MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010. p. 182.

⁸⁵ FISCHLER, 1995, p. 69

⁸⁶ FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 69-81, 2007. p. 76.

A intuição de que se é de alguma maneira substanciado – ‘encarnado’ – a partir da comida que se ingere pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral, além da carga simbólica. O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, quem quer que sejam elas, da mesma forma que elas reagem aos nossos.⁸⁷

Associa-se ao ato de comer, também, a noção comensalidade. Este é o fenômeno de comer junto, em grupo. Isso remete ao fenômeno da sociabilidade. Acerca deste “comer junto”, Fishler diz que a comensalidade é um dos aspectos mais marcantes da sociabilidade humana⁸⁸. Por mais que a sociabilidade não se restrinja à mesa, a comensalidade, implicando em comer com outras pessoas, é uma ocasião de destaque nas relações sociais. Por mais requintado que seja aquilo que se comer, o comer solitário perde seu sabor⁸⁹.

Neste sentido, Freitas assevera ser em torno da mesa e do alimento que identidades e as diferenças com relação aos demais são expressas. Ao redor da prática da alimentação, se definem regras, condutas, estilos, relações e subjetividades os quais se estabelecem mediante a intermediação entre o alimento e a comida para com os sujeitos envolvidos nesta relação. Freitas diz que comer junto é “um meio de prazer e de desejo, através dos quais mergulhamos nos recônditos das subjetividades alheias”⁹⁰.

Mediante o postulado por tais autores, compreende-se o destaque atribuído à refeição. O ato de comer passa a ter um papel de organizador e mobilizador de forças os quais orientam a vida em comunidade. Desta maneira, nas Ciências Humanas as discussões possibilitam ver a gastronomia para além das questões relacionadas aos grandes *chefs* e aos restaurantes sofisticados. No quesito cultural, a gastronomia se coloca como um espaço privilegiado para se perceber os processos relacionados à formação das culturas e sociedades em suas heterogeneidades. Ademais, torna-se palco profícuo aos aspectos relacionados às identidades sociais, suas subseqüentes distinções e conformações tomando diferentes contextos de produção e consumo.

Um breve olhar ao passado mostra que em 1825, o francês Jean Anthelme Brillat-Savarin publicou uma notória obra que veio a se tornar um marco na história como o primeiro tratado teórico sobre gastronomia. Trata-se do livro *A Fisiologia do Gosto*. Segundo Brillat-Savarin a gastronomia, pode ser compreendida como o conhecimento fundamentado de tudo o

⁸⁷ MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001. p. 31

⁸⁸ FISCHLER, Claude. Commensalité. In Jean - Pierre Poulin. (Org.). *Dictionnaire des Cultures alimentaires*. Paris: PUF/ Quadrige, 2012. p. 149.

⁸⁹ ISHIGE, N. O homem o comensal. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, jul. 1987. p. 18.

⁹⁰ FREITAS. Maria do Carmo Soares de. *Agonia da fome*. Salvador: Edufba; 2003. p. 56.

que se refere ao homem (ao humano) à medida que ele se alimenta⁹¹. Brillat-Savarin afirma que a gastronomia está condicionada por valores culturais e códigos sociais, estando ligados a processos identitários de conhecimento e reconhecimento. Ele inclusive marcou este pensamento com a seguinte frase: “diga-me o que comes e te direi quem és”⁹². Para ele, os animais se saciam; o homem come; só o homem de espírito sabe comer, introduzindo aqui a figura do gourmet. Fato é que Brillat-Savarin não foi o primeiro a usar o termo “gastronomia”. Tal termo já havia sido criado anteriormente por Joseph de Berchoux no poema *La Gastronomie*, datado de 1801. Porém, foi com Savarin que o tema se tornou objeto de uma reflexão e sistematização. Isso fez com que alguns estudiosos considerassem seu livro um marco para o campo da gastronomia.

A gastronomia, em geral, remete a uma dimensão sensorial continuamente associada ao prazer de comer e ao gosto pela comida. Ainda que a etimologia da palavra remeta a uma ideia de que esta trate das leis (nomia) do estômago (gastro), existe uma gama de concepções acerca do conceito de gastronomia. Vale dizer que a gastronomia é um campo técnico, relacionado à sofisticação e ao luxo, às publicações especializadas e os rankings nacionais e internacionais em sumo, estabelecendo uma distinção⁹³ estando relacionada às ideias de “alta gastronomia”. Todavia, este é um olhar limitado, já que a gastronomia é um fenômeno ligado ao prazer decorrente do ato alimentar. Assim, ela se estende aos grupos sociais e as variadas camadas da sociedade, independente de suas peculiaridades. A gastronomia deve ser vista enquanto um fenômeno o qual carrega diferenciações e particularidade, porém que se manifesta por toda a sociedade. Corrobora-se com a Julia Csergo quando diz que

Se nos referimos à definição primeira, a gastronomia é uma prática social de mesa, uma cultura. Ela integra dados imateriais como saberes, práticas – savoir-faire e rituais - ligação social e a partilha – resumidos pela fórmula ‘humanismo de mesa’ onde de diz a abertura ao outro e ao exterior -, discursos e representações. Imaterialidade que se encarna na materialidade dos instrumentos técnicos, dos produtos, dos pratos, dos livros de receita, dos lugares como os restaurantes, dos objetos da cozinha e da mesa.⁹⁴

Nota-se que a gastronomia trata sobre os fazeres cotidianos e as receitas prosaicas, “que tendemos a considerar comuns, (e que) escondem histórias sociais e econômicas complexas”⁹⁵. Assim, a gastronomia ocupa-se, também, em incorporar a dimensão do gosto,

⁹¹ BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

⁹² BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 17.

⁹³ BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. ORTIZ, Renato (org.). *Bourdieu – Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983. p. 82.

⁹⁴ CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011. Editora UFPR

⁹⁵ MINTZ, 2001, p. 39.

do prazer de comer, além da dimensão da comensalidade que envolve sociabilidade e que remete a ritualização do comer e todo um repertório de significados.

A partir disso, deve-se pensar o gosto como sendo algo construído culturalmente mediante as relações sociais no interior dos contextos históricos. A comida pode ser analisada como um dos elementos onde se podem várias transformações das sociedades e, logo, dos gostos.

Como exemplo, menciona-se o estudo de Jean-Louis Flandrin que traçou, por meio dos manuais de cozinha, a história do gosto dos franceses, o papel das especiarias, do açúcar, das gorduras, elementos que mudaram no decorrer do tempo mostrando as transformações da sociedade e do gosto dos franceses⁹⁶.

Maciel fala em “cozinhas”⁹⁷. Para o autor, estas representam uma complexificação do ato de se alimentar, ou seja, seriam conjuntos que compreendem tanto a um sistema alimentar (produção, preparo, distribuição, consumo,) quanto a uma estrutura (o que é comida, regras, normas) relacionadas à transformação do alimento em comida de acordo com a cultura daquela sociedade⁹⁸. Pode-se tratar então de “cozinhas” a partir do prisma “territorial”, isto é, associadas a uma nação, território ou região. A partir deste ângulo, a comida marcar um território, um lugar. Passa a ser, a comida, um marcador de identidade coletiva. Ortiz afirma que esta mesma identidade é formada por um grupo que se reconhece em aspectos comuns do cotidiano. É tacito que dentre as práticas cotidianas está o ato de comer. A identidade resulta numa rede de significados e une os sujeitos que partilham de uma mesma perspectiva e dos mesmos sentimentos⁹⁹. Maciel complementa afirmando que se alimentar conforme o meio a que pertence, faz com que o homem se alimenta mediante a sociedade cujo pertence, especificamente ao grupo a qual compõe¹⁰⁰.

Deve-se considerar que os hábitos alimentares de cada sujeito são aprendidos muito cedo. Em geral, por meio dos adultos pertencentes ao mesmo contexto familiar e social. Ocorre que o aprendizado sobre os alimentos é fruto de traços culturais que são estruturados ao longo do tempo. Assim, a alimentação atua com um papel fundamental no tocante ao ensinamento social próprio de qualquer cultura. No caso da Antropologia, enquanto voltada ao estudo do homem e de seus hábitos, se mostrou com notório interesse na análise da alimentação e da comida dentro da sociedade, bem como nos significados associados a elas.

⁹⁶ FLANDRIN, Jean - Louis. *Le Goût a une Histoire. Sciences Humaines*, n. 135, 2003. p. 81.

⁹⁷ MACIEL, M, 2001, p. 05.

⁹⁸ MACIEL, M, 2001, p. 05-06.

⁹⁹ ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985. p. 53.

¹⁰⁰ MACIEL, M. 2001, p. 07.

Sendo assim, nota-se que o conjunto de todas as práticas relacionadas com a alimentação está diretamente ligado à identidade de cada sujeito. Nota-se a importância dos estudos alimentares ao considerarem os aspectos sociais da comida, já que tanto a comida em si, bem como o próprio ato de comer, são apresentados como a fonte, a estrutura e a organização das relações sociais.

Devem-se mencionar ainda os estudos de Lévi-Strauss ao analisar e comparar os hábitos alimentares da cultura ocidental com os de outras culturas distantes¹⁰¹. O autor tenta buscar um ponto comum entre eles. Para tanto, ele se baseou na convicção de que por meio da cozinha é possível entender os elementos constitutivos de uma cultura. Os mecanismos relacionados com a alimentação, como o modo de compartilhar a refeição e a metodologia utilizada na preparação da comida, são aspectos relevantes, pois possibilitam entender as estruturas mentais típicas duma sociedade. Lévi-Strauss calcou sua análise em três conceitos fundamentais, a saber: cru, cozido e pútrido. O cru representa para o autor a dimensão natural, a condição inicial do alimento; o cozido, já é a transformação cultural da mesma; enquanto o pútrido consiste na transformação sem a intervenção humana. Lévi-Strauss ainda se refere ao que chamou de cozedura dos alimentos, ou seja, dependendo do método de cozimento dos alimentos este se constitui como resultado de um processo diferente. Esta seria a razão pela qual não é possível apenas falar de cozimento. Para o autor não há nenhum alimento que seja cru no estado puro, uma vez que, para ser comido, o alimento deve, ao menos, ser descascado, cortado e temperado. Assim, para Lévi-Strauss “o eixo que une o cru e cozido é característica da cultura”¹⁰². Os escritos de Lévi-Strauss representam uma das primeiras teorias da alimentação e da gastronomia, como resultado da cultura e símbolo de comunicação. O autor indica o fato de cozinhar ser uma forma universal de atividade humana, assim como a linguagem¹⁰³.

Douglas também fornece uma interessante contribuição ao analisar que a comida está vinculada à comestibilidade dos alimentos¹⁰⁴. Segundo sua teoria, é a cosmologia que dita as regras e, assim, o indivíduo escolhe o que comer ou não comer, baseado em algo já antes definido. Deste modo, a comida assume o significado de fronteira entre os sujeitos e aqueles que se diferem do grupo. Passa ser, a comida, um sistema de comunicação para explicar os elementos característicos da cultura de uma sociedade.

¹⁰¹ LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo: CosacNaify, 2004.

¹⁰² LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 227.

¹⁰³ LÉVI-STRAUSS, 2004, p. 227 – 228.

¹⁰⁴ DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens: para uma antropologia do consumo*. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004. p. 92.

Sendo assim, a prática alimentar é um objeto cultural que deve ser analisado já que se constitui como um ritual em que as relações entre os comensais são construídas ou consolidadas. Comer juntos fortalece os laços e cria vínculos entre os envolvidos. Boa parte dos estudos antropológicos se concentrou em análises acerca de pequenas sociedades, aquelas ditas como "primitivas". Os estudos se centravam nos processos sociais da alimentação, feitos de coleta e cultivo, preparação e consumo dos alimentos.

Barbosa¹⁰⁵ diz que o ato de comer, se coloca como o que é natural e o que é social e cultural no homem, uma vez que para a sobrevivência é indispensável o alimento. Este mesmo alimento é utilizado e adaptado mediante os hábitos e costumes praticados em seu meio. A comida pode ser considerada elemento da cultura, pois se constitui como um dos fatores determinantes da identidade, além de ser uma das ferramentas de expressão desta mesma identidade. A comida possui um caráter comunicativo, isto é, ela é uma manifestação das sociedades e das identidades, tanto individuais como coletivas. Ademais, a comida representa a estrutura basilar da identidade, pelo fato de relacionar o indivíduo a um sistema de significados que, a partir da repetição diária, se tornam estruturantes e representativos da mesma¹⁰⁶.

Tomando a comida como elemento cultural, nota-se que disposições são adquiridas ao longo do tempo. É o chamado *habitus*. Estes são agentes sociais que conquistam suas posições no campo e que podem ser reforçados ou enfraquecidos dependendo das trocas simbólicas. Tal como o *habitus* é estruturado socialmente, ele é, também, estruturante das ações sociais. Remete-se a um grupo social, assim como ao indivíduo, garantindo a interiorização de valores, crenças e normas, adequando o agente à sua posição social. O *habitus* representa “uma maneira de ser, um estado habitual, [...] uma predisposição, uma tendência, uma propensão ou uma inclinação”¹⁰⁷. Segue-se o conceito de hábitos alimentares, proposto por Dutra, a saber, “tipos de escolha e consumo de alimentos por um indivíduo, ou grupo, em resposta a influências fisiológicas, psicológicas, culturais e sociais”¹⁰⁸.

Assim sendo, comer é mais que o ato de ingerir um alimento. Significa as relações pessoais, sociais e culturais que estão envolvidas naquele ato de ingerir o alimento. A cultura alimentar está intimamente ligada a manifestação do sujeito com a sua sociedade. Desta forma, o alimento é um dos requerimentos básicos para a existência de um povo, e a aquisição

¹⁰⁵ BARBOSA, T. Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. *Documento apresentado no III Seminário de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar*, 2012.

¹⁰⁶ ATALA, Alex. *Por uma Gastronomia Brasileira*. São Paulo: Béi Comunicação, 2003. p. 23.

¹⁰⁷ BOURDIEU, P. *Pierre Bourdieu: sociologia*. Renato Ortiz (Org.). São Paulo: Ática, 1983. p. 61.

¹⁰⁸ DUTRA R. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. *Campos – Revista de Antropologia Social*, v. 1 n. 5, p. 93-110. 2004, p. 98.

da comida desempenha um papel de destaque na formação de qualquer cultura. Os métodos de procurar e processar estes alimentos estão intimamente ligados à expressão cultural e social de um povo.

Segundo Contreras e Gracia¹⁰⁹, e Woortmann¹¹⁰, as escolhas alimentares constituem parte da totalidade cultural e são as formadoras dos hábitos alimentares. Para Contreras e Gracia pode-se afirmar que o sujeito é aquilo que ele come, tanto no sentido fisiológico como no espiritual, ao passo que incorpora psicossocialmente os elementos culturais daquilo que ingere. O alimento ingerido pode ser desde elementos ligados à espiritualidade como à memória afetiva. Ademais, o sujeito escolhe ou recusa alimentos baseado nas suas experiências cotidianas e em ideias dietéticas, religiosas ou filosóficas¹¹¹. Woortmann, defende ainda que a comida é uma categoria cultural nucleante que se articula ao trabalho e a terra, e que as escolhas alimentares que incluem alimentos proibidos, permitidos e os preferidos estão ligadas às dimensões de gênero, memória, família, identidade e também religião, dentre outros¹¹².

Da Matta, por sua vez, afirma que “o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere”¹¹³. Torna-se notório que comer vai além de um ato de sobrevivência. O comer é também um comportamento simbólico e cultural. Trata-se daquele sentido em que, por meio das regras socialmente estabelecidas, se criam vínculos com quem come, com o que se produz e com as demais dinâmicas que envolvem a comensalidade. Para Candido

Qualquer que seja a posição do alimento, é sempre acentuada a sua importância como fulcro de sociabilidade – não apenas do que se organiza em torno dele (sistemas de trabalho, distribuição, etc) mas daquelas em que ele aparece como expressão tangível dos atos e das intenções.¹¹⁴

Desta maneira, a prática alimentar abrange duas faces. Uma primeira posterior à ingestão do alimento e que está relacionada ao universo da biologia. E, outra, relacionada às questões culturais e sociais, ou seja, à natureza social do comer. O processo de escolha alimentar, em geral, não acontece primeiramente por uma opção nutricional, mas sim pelas

¹⁰⁹ CONTRERAS, J. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011. p. 348.

¹¹⁰ WOORTMANN, E. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar a mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS; 2007. p. 15.

¹¹¹ WOORTMANN, 2007, p. 16.

¹¹² WOORTMANN, 2007, p. 16.

¹¹³ DA MATTA, 1986, p. 56.

¹¹⁴ CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida*. 6. ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades, 1982. p. 30.

influências do convívio social cotidiano, que podem estar presentes nas relações familiares, no local de trabalho, na escola e em outros locais de convivência que permitem trocas e ajudam a moldar o sistema alimentar dos indivíduos. Sendo assim, a atribuição de status simbólico dado ao alimento e ao ato de comer é definida a partir da diferença semântica entre “comida” e “alimento”.

Da Matta afirma que o alimento é universal e geral, é o que o indivíduo ingere para se manter vivo. Enquanto a comida auxilia a situar uma identidade e definir um grupo, uma classe, uma pessoa. Nas palavras do autor, “temos o alimento e temos a comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se”¹¹⁵.

A comida acaba sendo então o oposto do sentido de mantimento, embora derive dele, pois comida é a transformação do mantimento através da culinária. O ato de comer proporciona uma relação de intimidade com o ser humano, uma vez que, há o investimento psicossocial no processo de escolha dos alimentos. Nesta perspectiva, Câmara Cascudo defende que “é inútil pensar que o alimento contenha apenas os elementos indispensáveis à nutrição. Contém substâncias imponderáveis e decisivas para o espírito, alegria, disposição criadora, bom humor”¹¹⁶.

Montanari também afirma que a comida é o alimento transformado pelas representações sociais e culturais¹¹⁷. Para ele, diferentemente das outras espécies animais, o homem aproveita os alimentos que encontra na natureza e também cria a própria comida usando os alimentos básicos encontrados, transformando-os pelo uso do fogo e recorrendo às práticas tecnológicas que se desenvolvem nas cozinhas¹¹⁸. Em suas palavras, “os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação e a reinterpretação da natureza”¹¹⁹.

Mediante o debate deste capítulo, afirma-se que “a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la”¹²⁰. A natureza produz os alimentos, mas a cultura faz surgir códigos sociais, tais como as diferentes opções de cardápios, as receitas, os hábitos, que por sua vez se relacionam ao paladar, ao prazer relacionado às propriedades organolépticas dos alimentos e, sobretudo, ao prazer da degustação.

¹¹⁵ DA MATTA, 1986, p. 56.

¹¹⁶ CASCUDO, 1983, p. 348.

¹¹⁷ MONTANARI, M, 2010, p. 14.

¹¹⁸ MONTANARI, 2010, p. 14-15

¹¹⁹ MONTANARI, M, 2010, p. 15.

¹²⁰ MACIEL, 2001, p. 16.

Desta forma, este trabalho entende a cultura alimentar como sendo formulada, especialmente, por meio da atividade prática e do interesse utilitário¹²¹. A cultura alimentar deve ser vista como uma atividade prática que abarca desde as condições objetivas para a produção do alimento até as possibilidades de adquiri-lo, seja pela troca através de moeda, seja pelas condições corpóreas para colher o alimento. O interesse utilitário é o valor simbólico que determinado agrupamento oferece ao alimento. Neste sentido, a cultura alimentar é definida por meio das pressões materiais impostas pelo cotidiano e também pelo sistema simbólico, numa relação entre facilidade de adquirir o alimento versus o valor cultural que ele possui em determinada sociedade¹²². Esta é a razão pela qual é difícil apontar as questões culturais e simbólicas como únicos componentes da cultura alimentar. A incorporação de hábitos e os alimentos adquiridos a partir das facilidades materiais foram culturalmente determinados de acordo com as tradições de um espaço (lugar) um determinado tempo. Pode-se dizer que as práticas alimentares de uma determinada população está relacionada aos símbolos compartilhados pelo grupo e suas condições materiais de obtenção dos alimentos.

Nota-se, assim que a alimentação levanta questões referentes às identidades sociais e culturais. A cultura alimentar se constitui em espaços privilegiados para apreender determinados processos, através dos quais os grupos sociais marcam sua distinção, se reconhecem e se sentem reconhecidos. Logo, as maneiras pelas quais constroem suas identidades sociais.

1.3 A religiosidade em perspectiva cultural

Observa-se que são vários os fatores que influenciam a escolha alimentar. Num plano individual as escolhas estão frequentemente associadas a questões imediatas, se destacam variáveis como o sabor dos alimentos, a aceitação do preço, a procura de soluções alimentares de conveniência, as questões que permeiam o universo do bem-estar, a necessidade do ser humano explorar novos produtos alimentares, bem como as atitudes, crenças e conhecimentos

¹²¹ COLLAÇO, J. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. *Campos – Revista de Antropologia Social*, Paraná, v. 1, n. 4, 2003. p. 182.

¹²² COLLAÇO, J. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa* – Representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers. Dissertação. (Mestrado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas – Universidade de São Paulo, 2003. p. 26.

das pessoas face aos alimentos¹²³. A busca pelo significado da vida e do transcendente é uma das necessidades dos sujeitos. Necessidade esta que precisa ser considerada no contexto da saúde integral. O conceito de religiosidade se apresenta como a representação de uma crença e práticas fundamentadas em uma religião.

Entende-se como religiosidade a manifestação do sagrado, ou seja, a presença de uma potência sobrenatural em que se mostra o poder por meio de algum símbolo como uma força sobrenatural¹²⁴. Tal força, vista como superior, serve de alento às situações mais diferentes que possam acontecer no cotidiano. As representações são naturais, mas possuem um significado os quais às liga às teofanias nas quais aparecem a força da potência realizadora daquilo que o sujeito acredita não ser capaz de resolver. O sagrado permeia os indivíduos criando vínculos com o numinoso, eterno, perfeito, envolvendo um ser humano, assim como grupos cujos assumem manifestações comuns. Essas manifestações passam a fazer parte de uma sociedade e constroem valores, os quais são elementos determinantes de uma cultura.

Em todas as culturas há manifestações possíveis de expressar o sobrenatural, as quais fazem parte da vida dos sujeitos. A força pode representar qualidade boa ou má, Deus do bem e Deus do Mal. Isso mostra que o sagrado é não só o bem e pode levar aspectos positivos, assim como é também algo que causa medo. Tratando-se do medo, este corresponde a força que deixa sempre em alerta à necessidade de se garantir atos de bondade para evitar as ações do lado mal.

O sagrado enquanto manifestação de força e potência busca ajudar na superação das dificuldades. Ademais, ele indica o caminho o qual não se deve seguir. As manifestações religiosas, então, se expressam nas relações individuais ou coletivas. Nota-se que há conceitos que colocam a religião como religação, vinculação do profano ao sagrado, buscando onde estão as divindades. Já outros ângulos tratam a religião a partir de noções mais modernas que descartam as necessidades de se ter elemento de ligação entre indivíduos para se ter o elo com o sagrado. Observa-se que são uma manifestação de um determinado local, ou seja, de uma dada cultura.

Assim, a religião distende a ideia de espaço sagrado no qual a teofania acontece. E, ela mesma, apresenta como deve ser o espaço sagrado dando qualidades culturais que são diferentes das qualidades naturais. Assim sendo, a religião e as manifestação do sagrado acontecem em um lócus cultural.

¹²³ LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015. p. 509.

¹²⁴ CHAUI, Marilena. *Convite à Filosofia*. São Paulo: Ática, 1995. p. 42.

A cultura pode ser definida como a totalidade das reações e atividades mentais e físicas que caracterizam a conduta dos indivíduos cujos compõem um grupo social. Estas condutas podem ser coletiva e individuais em relação ao seu ambiente natural, bem como a outros grupos e à membros do mesmo grupo e de cada indivíduo para consigo mesmo¹²⁵. Ressalta-se que cultura e religião se desenvolvem juntas, logo, uma influencia no desenvolvimento da outra.

Nas relações, os símbolos, sob o ponto de vista meramente cultural, apresentam respostas às quais partem dos próprios símbolos, isto é, são oriundos das próprias relações. Porém, pelo prisma da religião, o fundamental é a fé, que faz presente a crença em algo sobrenatural e sagrado. Sanches diz que “com os elementos da fé não se tem como ter um controle pleno, além disso, eles exigem que se tome posição, não sendo possível ficar inerte frente às situações que a vida impõe”¹²⁶. Sendo assim, os valores culturais vão ditar quais objetos, ritos e sinais que se apresentarão como sagrados. Sanches afirma que “é necessário reconhecer que os conceitos religiosos se formam a partir da cultura e que a comunhão de fé é determinada pelo que envolve o todo de uma sociedade”¹²⁷. As decisões acabam dependendo da crença de cada grupo social. A religião então, está ligada à uma cultura. E, acaba sendo a religião importante para determinar essa cultura.

Os contextos históricos são construídos com o que os homens entendem e explicam com o que é racionalmente claro. Ademais, também são construídos pelo inexplicável que se torna um elemento de fé e, desta forma, passa a ser explicado pela religião. Nota-se que a religião mantém uma relação com o transcendente, ou seja, ela é compreendida na diversidade das relações humanas as quais envolvem pessoas, famílias, grupos, locais, logo, envolve a cultura. Sanches afirma que na percepção da diversidade religiosa, é necessário possuir conhecimentos acerca da cultura para se entender a religiosidade de um dado. Ocorre que a cultura também é importante para desenvolver os valores religiosos. No palco da cultura é onde a religião acontece e, então, ela é marcada pela religião.

Nesta mesma perspectiva, Rampazzo assevera que todas as tribos e todas as populações de qualquer nível cultural, cultivaram alguma forma de religião, e que todas as culturas são profundamente marcadas pela religião¹²⁸. Assim, nota-se que a religião é uma manifestação humana, já que não é perceptível fenômenos religiosos em outros seres. A

¹²⁵ BOAS, Frans. *A mente do ser humano primitivo*. Petrópolis: Vozes, 2010. p. 108.

¹²⁶ SANCHES, Mário Antônio. Religião e ciência: o porquê do diálogo. In: ROSSI, L. A. S.; KUZMA, C. A. *Cultura, religião e sociedade: um diálogo entre diferentes saberes*. Curitiba: Champagnat, 2010. p. 155.

¹²⁷ SANCHES, M. *Bioética: ciência e transcendência*. São Paulo: Loyola, 2004. p. 38.

¹²⁸ RAMPAZZO, L. *Antropologia, religiões e valores cristãos*. São Paulo: CEDAS/Loyola, 1996. p. 51.

religião se faz presente em todas as sociedades humanas independente de espaço e tempo. O caráter religioso aparece desde as tribos mais primitivas e em qualquer nível cultural.

Analisando as culturas em seu espaço histórico se identificam sinais culturais específicos de cada sociedade. O dito religioso é algo inerente ao ser humano como indivíduo. Porém, é preciso ressaltar que a religião é uma manifestação do sujeito na relação com os outros homens, logo, é uma manifestação cultural a qual se mostra na transcendência. A religião permite conhecer o local onde os sujeitos vivem a partir de seus valores em uma cultura. Assim, a religião é influenciada pela cultura e, em contrapartida, também exerce influencia sobre esta mesma cultura. Por meio da religião é possível conhecer melhor os valores que envolvem uma sociedade, especialmente seus valores éticos. Desta forma, a religião se coloca como um guia que direciona as atitudes humanas em busca daquilo que seria o *eterno*; e não há religião na qual este *eterno* seja a destruição. Destaca-se a característica objetiva e mensurável da religiosidade, já que representa a prática de uma religião pública ou privada. Por este motivo, a religiosidade é um componente intrínseco à identidade¹²⁹.

No tocante a vida religiosa, o símbolo exerce uma das funções primordiais, pois transforma objetos comuns em incomuns mediante as experiências que o ser humano tem com determinado objeto, como por exemplo, um alimento ou uma prática alimentar. Ademais, o símbolo exerce uma espécie de prolongamento da manifestação do sagrado, chamada de hierofania. Ao símbolo cabe informar ou comunicar e, por vezes, interpretar de forma significativa o que se relaciona para com o sagrado, assim como ao cosmo. Por conta de várias mudanças e rupturas do ser humano com a religião por meio da dialética sagradoXprofano, o símbolo cria um vínculo solidário e contínuo entre o homem e o sagrado. Desta forma, o símbolo tem por função denunciar as necessidades de perpetuar a hierofania fazendo com que esta se integre ao topo do universo. Por este prisma, nota-se que o símbolo é unificador, ou seja, ele recorre à linguagem a fim de possibilitar a compreensão das comunidades em suas relações. Por este motivo, o símbolo busca anular as fragmentações do ser humano, da sociedade e do cosmo, visando se integrar ao todo. Seria então a integração entre sociedade, cosmo e sagrado.

Os ritos em específico são caracterizados por ações simbólicas manifestadas por sinais sensíveis, materiais e corporais. Os rituais, portanto, são criadores de imagens, que funcionam como símbolos, por intermédio dos quais coisas são concebidas, lembradas e consideradas. Na comunicação por meio de ritual são materializados e

¹²⁹ BERNARDI, Clacir José; CASTILHO, Maria Augusta de. A religiosidade como elemento do desenvolvimento humano. *Interações*. Campo Grande, v. 17, n. 4, 2016. p. 752.

transmitidos significados que não poderiam ser expressos de outra forma, mesmo havendo palavras.¹³⁰

Nesta perspectiva interpretativa, as práticas alimentares se colocam como um espaço profícuo aos rituais religiosos. Mesmo que possa aparentar estar fora do contexto social, o alimento e o ato de se alimentar carregam consigo elementos de comunicação ritualísticos. Montanari diz que o “alimento é percebido como um intermediário real – e não apenas metafórico ou simbólico – que permite incorporar as qualidades e os valores que seria materialmente capaz de transmitir”¹³¹. Assim, os símbolos e as formas de transmissões de mensagens durante os rituais independem de seus participantes.

Mircea Eliade afirma que a primeira definição a qual se pode dar ao sagrado é de que ele se coloca em oposição ao profano, ou seja, ambos são categorias referentes à experiência humana no mundo, mas distintos e contrários. Para Eliade a manifestação do sagrado, como explicado acima denominado pela autoria como hierofania, instala o *homo religiosus* em um espaço não homogêneo. Desta maneira consistente, qualitativamente diferenciado dos espaços cotidiano-utilitários e em um universo real à medida que “potência sagrada quer dizer ao mesmo tempo realidade, perenidade e eficácia. A oposição entre sagrado/profano traduz-se muitas vezes como uma oposição entre real e irreal ou pseudo-real”¹³²

Eliade afirma que

[...] o sagrado é o real por excelência, ao mesmo tempo poder, eficiência, fonte de vida e fecundidade. O desejo do homem religioso de viver no sagrado equivale, de fato, ao seu desejo de se situar na realidade objetiva, de não se deixar paralisar pela relatividade sem fim das experiências puramente subjetivas, de viver num mundo real e eficiente – e não numa ilusão.¹³³

Desta forma, a instalação do sagrado numa espécie de cosmos se coloca de modo basilar à estrutura da religiosidade que promove a interação entre o homem à natureza devocional, ou seja, aquilo que o afasta dos aspectos profanados da vida do sujeito.

[...] a experiência do espaço tal como é vivida pelo homem religioso, por um homem apto a viver a sacralidade do mundo, assume um valor existencial que implica orientação, aquisição de um ponto fixo e a fundação de um espaço qualitativamente diferenciado dos demais.¹³⁴

¹³⁰ ELIADE, Mircea. *Mito e realidade*. São Paulo: Perspectiva, 2010. p. 362-363.

¹³¹ MONTANARI, 2010, p. 20.

¹³² ELIADE, Mircea. *Tratado de História das Religiões*. São Paulo: Martins Fontes. 1998. p. 16.

¹³³ ELIADE, 1998, p. 19.

¹³⁴ Oliveira, Victor Hugo Neves. O corpo da fé: estudos sobre o sagrado e o profano. Revista Nures, n. 20, 2012, p. 2

Eliade afirma que “o tempo sagrado é por sua própria natureza reversível, no sentido em que é, propriamente falando, um Tempo mítico primordial tornado presente”¹³⁵. Assim, nota-se que é um tempo o qual não se esgota e não sofre alterações. O autor explica que

O homem religioso vive assim em duas espécies de Tempo, das quais a mais importante, o Tempo sagrado, se apresenta sob o aspecto paradoxal de um tempo circular reversível e recuperável, espécie de eterno presente mítico que o homem reintegra periodicamente pela linguagem dos ritos. Esse comportamento em relação ao Tempo basta para distinguir o homem religioso do homem não religioso. O primeiro recusa-se a viver unicamente no que, em termos modernos, chamamos de ‘presente histórico’; esforça-se por voltar a unir-se a um Tempo sagrado que, de certo ponto de vista, pode ser equiparado à Eternidade.¹³⁶

Neste sentido, não é de se surpreender com a facilidade que as forças religiosas se mesclam aos aspectos profanos, já que acabam formulando estruturas exteriores aos espaços, aos tempos e aos sujeitos.

Pela perspectiva de Eliade, o sagrado se coloca como um todo em oposição ao profano. Para a autora, o sagrado é visto como fenômeno o qual se manifesta em hierofanias cujo estudo sistemático permite descobrir as estruturas deste sagrado¹³⁷.

Desta maneira, as práticas rituais que permeiam a comensalidade se fazem presente na maioria das religiões, desde os tempos antigos. Tais práticas, compõem relevantes maneiras de definição de identidade e pertencimento.

No cristianismo, as práticas envolvendo a alimentação organizam a relação com o sagrado para com os demais membros do grupo, assim como apresentam um caráter estruturante na religião. No cristianismo primitivo, as práticas alimentares cotidianas tiveram foram relevante à recepção da memória de Jesus e também a organização do movimento.

As práticas da comensalidade constituem um campo de particular expressão da ritualização. A absorção de alimentos não tem uma mera função biológica, reveste-se também de inúmeras outras dimensões simbólicas. A pluralidade de significações que possui tem a ver com as diferentes camadas sociais e as situações existenciais em que ocorrem.¹³⁸

Assim, a comensalidade acaba formando um sistema de comunicação calcado na intersubjectividade. No caso das sociedades tradicionais, decorrentes da riqueza de significação, a comensalidade transpõem o cerimonial da mesa para os rituais sagrados

¹³⁵ ELIADE, M. O Sagrado e o Profano. Tradução de Rogério Fernandes. São Paulo: Martins Fontes, 2001, p. 63

¹³⁶ ELIADE, 2001, p. 60.

¹³⁷ ELIADE, 2001, p. 65.

¹³⁸ FERNANDES, Antonio Teixeira. Ritualização da Comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, v. 7, 1997. p. 7

nas religiões históricas. Por este ângulo não interessa apenas o que se come, mas especialmente a maneira como se tomam as refeições, ou seja, interessa os rituais¹³⁹.

Eliade definiu os conceitos nos quais calcam sua análise sobre a relação do homem com o sagrado, na tentativa de entender os elementos que geram sentido ao modo de existir do homem no passado. A autora esforçou-se para não delimitar ou totalizar o termo *sagrado* deixando claro seu caráter amplo. A priori, Eliade tratou de definir o sagrado e de como ele se manifesta. A autora partiu da compreensão da existência do sagrado como algo originado de uma dualidade, tal como explicado acima, a dicotomia sagradoXprofano. Assim sendo, Eliade buscou apresentar as características que formam os modos de ser de ambos. O sagrado seria relacionado à revelação do real, logo, aquilo que possibilita sentido à existência humana. Já o profano, é para Eliade aquilo que desorienta o homem, ou seja, retira do mesmo o sentido de existir, levando-o aos caos. O sagrado é qualitativamente diferente do profano, mesmo que possa se manifestar no mundo profano através das hierofanias.

Eliade diz que

[...] para os ‘primitivos’, como para o homem de todas as sociedades prémodernas, o sagrado equivale ao poder e, em última análise, à realidade por excelência. O sagrado está saturado de ser. Potência sagrada quer dizer ao mesmo tempo realidade, perenidade e eficácia. A oposição sagrado/profano traduz se muitas vezes como uma oposição entre real e irreal ou pseudo real.¹⁴⁰

Para o autor uma hierofania representa ao olhar do religioso, a separação do objeto hierofânico relativamente ao mundo restante que o cerca. Para Eliade, os homens primitivos percebem que as hierofanias possuem a capacidade de se atualizar. O homem do passado observou que no sagrado o sentido de sua existência num mundo real e perfeito, em oposição ao mundo profano o qual é tido como pseudoreal¹⁴¹.

O sagrado é a experiência de uma realidade especial, pois ela nos tira do cotidiano. O sagrado significa aquilo que é separado, aquilo que é por si mesmo, é ordem cósmica. Para o homem religioso é sempre a revelação do real que fornece o sentido a sua existência. Vimos que o profano é o oposto do sagrado, quer dizer, o profano é tudo aquilo que desorienta o homem, que não tem sentido, que revela o caos e exprime o irreal. Entretanto, esse modo de compreender o mundo é apenas do homem religioso. Assim, o homem não religioso é aquele que tem a existência dessacralizada. Ou seja, todas as suas ações, todos os acontecimentos terrenos são vazias de sentidos divinos. Não existe, de forma consciente, a necessidade da dualidade do mundo. O homem religioso, ao contrário, é o modelo de existência que se percebe como parte de um cosmos, possui uma existência aberta e passível a transcender-se a seres supranaturais. Sua vida só ganha sentido a partir do momento em que se busca reproduzir fielmente os modelos divinos. Percebe-se que na

¹³⁹ FERNANDES, 1997, p. 8.

¹⁴⁰ ELIADE, 1998, p. 21.

¹⁴¹ ELIADE, 2001, p. 69.

existência do homem religioso não há espaço para contingências, seu modo de ser está previamente estabelecido, mas isso não quer dizer que ele não seja livre. O homem religioso procura sempre estar em contato com o sagrado evitando o profano.¹⁴²

Nesta perspectiva, o sagrado e o profano permitem ao homem religioso interpretar o tempo, sagrado e profano, da mesma maneira. O tempo sagrado é aquele que possui a capacidade de ser reversível e repetível. Mediante esta concepção do tempo, o homem do passado encontrou nele a possibilidade de retornar aos seus primórdios para apreender novamente o seu modelo de vida que foi ensinado pelos deuses e de se estabelecerem no local onde estes se encontram, isto é, o centro do mundo. Por este motivo, o tempo sagrado permite ao homem religioso ultrapassar o cotidiano.

Nesta perspectiva entende-se a religião não apenas como a “crença na existência de força ou forças sobrenaturais”¹⁴³. Mas, também, como algo influenciável pelo contexto cultural¹⁴⁴. Assim, a definição de religião, a lida como algo transcendente e que faz a mediação entre o homem e entidades superiores. Desta maneira a religião é um sistema comum de crenças e práticas relativas a seres sobre humanos dentro de universos históricos e culturais específicos¹⁴⁵. Segundo Elaine Silva é de extrema importância para o homem, uma vez que transpassa o aspecto social e garante o preenchimento de espaços vazios. Deste modo, se relacionando às carências humanas e crescimento espiritual¹⁴⁶. Mediante Souza a religião possui um papel fundamental por ser considerada como um dos sistemas de símbolos mais eficazes. Assim, a religião está ligada aos aspectos de fé ao influenciar vários comportamentos, dentre o alimentar, que são capazes de regular a fome, através das diferentes doutrinas alimentares para cada religião¹⁴⁷.

Verdade que comida e religião possuem uma antiga relação. Há diversas religiões as quais se utilizam do alimento como base de rituais e crenças. Antes mesmo de as principais correntes religiosas de hoje se consolidarem, tais como o cristianismo, o islamismo e o judaísmo, já eram comuns os ritos de oferendas aos deuses. Assim como as festas que em prol

¹⁴² QUEIROZ, Rodrigo Danúbio; NUNES, Antônio Vidal. A experiência do tempo no sagrado e no profano à luz da interpretação de Mircea Eliade. *Aufklärung*, n. 02, v. 01, 2014. p. 143-144.

¹⁴³ FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário eletrônico*. Rio de Janeiro: Positivo Informática, 2004, p. 594.

¹⁴⁴ COUTINHO, José Pereira. Religião e outros conceitos. *Sociologia Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, Porto, v. 14. p. 179.

¹⁴⁵ SILVA, Eliane Moura da. Religião, Diversidade e Valores Culturais: conceitos teóricos e a educação para a Cidadania. *Revista de Estudos da Religião*, Campinas, n. 2, 2004, p. 07.

¹⁴⁶ SILVA, 2014, p. 08.

¹⁴⁷ SOUZA, Patricia Rodrigues de. *Religião e Comida: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem*. Dissertação (Mestrado de Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014. p. 17.

da celebração das colheitas, fundamentais para aplacar a fome dos povos antigos. Por esta relação, observa-se que a comida deixa de lado o seu caráter de nutrição e prazer, e passa a ser um elemento para o espírito¹⁴⁸.

Neste contexto, a religião cujo foco é explicar o inexplicável e oferecer uma direção à vida diante do caos, se encontra fortemente calcada em valores éticos de uma comunidade étnica, possibilitando uma identidade e um sentido de pertença a um grupo¹⁴⁹. A partir desta visão, a religião pode ser considerada como uma relação individual com a entidade divina (o sobrenatural), mas também como uma manifestação na comunidade (coletivo). Neste cenário, a entidade divina se encontra no epicentro do que une as pessoas de um grupo¹⁵⁰.

A alimentação se encontra profundamente relacionada às crenças e práticas religiosas.

Através da alimentação os grupos comunicam e partilham uma identidade interpretativa da sua existência, sendo que as restrições alimentares e o simbolismo associado a cada alimento são próprias de cada religião e expressam o sistema de crenças das sociedades.¹⁵¹

De outra forma, a influência da religião é marcada caso a pessoa, desde o nascimento faça parte de uma família na qual grande parte são membros de uma mesma comunidade religiosa, logo, isso irá influenciar nas suas escolhas alimentar tomado como base regras estabelecidas.

O sujeito aprende logo no início da vida a incorporar gostos, alimentos e tipos de comida. Tal aprendizado, apesar de individual, insere-se no contexto cultural mais amplo. A comida assim como o ato de comer assumem uma posição importante na construção das teias sociais de relacionamento de cada comunidade. E, tem como resultado, uma influência sobre a vida cotidiana. Esse aprendizado quando inserido em diferentes grupos sociais, dita a valoração dos diferentes alimentos. As questões da cultura alimentar são tão complexas que estudos de grupos sociais são feitos de forma longitudinal, analisando inclusive aspectos religiosos, considerados pelos estudiosos das Ciências Humanas como importante aspecto de formação da Cultura Alimentar¹⁵². Nota-se que as regras dietéticas possuem um caráter prático, fundado no conhecimento das propriedades dos alimentos, assim como também fazem parte de um sistema simbólico mais amplo, calcado na ideia de sagrado¹⁵³.

¹⁴⁸ SOUZA, 2014, 18.

¹⁴⁹ BERNARDI, Clacir José; CASTILHO, Maria Augusta de. A religiosidade como elemento do desenvolvimento humano. *Interações*. Campo Grande, v. 17, n. 4, 2016. p. 753.

¹⁵⁰ FISCHLER, 1995, p. 151.

¹⁵¹ SOUZA, 2014, p. 78.

¹⁵² SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979. p. 116

¹⁵³ LÉVI-STRAUSS, Claude. O triângulo culinário. In: SIMONIS, Ivan. *Introdução ao estruturalismo*: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto. Lisboa: Moraes, 1979.

Com o passar do tempo, a opção por certos alimentos em detrimento de outros acaba por construir, no coletivo, a formação do gosto.

O que se come afeta na maneira dos indivíduos conceberem e classificarem as qualidades do gosto, formando preferências pelos sabores (doce, amargo, salgado, picante etc.). Assim, a textura e o sabor constituem, em boa medida, o que é familiar nos alimentos e o que pode influir na aceitação de novos alimentos. As características visuais, como a cor, forma e aparência de conjunto, também afetam a aceitabilidade e as preferências alimentares, pois configuram aspectos do simbolismo alimentar.¹⁵⁴

Pensando a partir desta dimensão simbólica, Bourdieu assevera que os sujeitos e os extratos sociais se distinguem pela maneira como as pessoas usam os bens materiais e simbólicos de uma sociedade, dando sentido ao mundo social¹⁵⁵. Desta forma, justifica-se a importância de se compreender os aspectos da cultura alimentar para construir um panorama de como determinada sociedade se comporta a partir de suas práticas alimentares. Levando em consideração a alimentação como um elemento cultural o qual sofre influencia e é influenciado por demais vetores culturais, dentre eles a religiosidade. A consciência religiosa está intrínseca aos afazeres da vida, ou seja, ela se institui e faz parte das questões da própria existência humana. As práticas alimentares, tal como o alimento propriamente, expressa uma linguagem que demonstra as singularidades de uma sociedade. Douglas afirma que

Se a comida é tratada como um código, as mensagens que ela codifica serão encontradas no padrão de relações sociais que estão sendo expressas. A mensagem trata de diferentes graus de hierarquia, de inclusão e exclusão, de fronteiras e transações através de fronteiras. [...] As categorias de comidas, por conseguinte, codificam eventos sociais.¹⁵⁶

Acerca da relação entre a alimentação e a religião, no catolicismo, quando comparado à outras religiões monoteístas, é aquele que apresenta menor quantidade de restrições alimentares¹⁵⁷. Exceto quando se tratam de datas específicas do ano, como a Páscoa. As restrições e proibições alimentares levam a identificação e pertencimento do sujeito a um grupo¹⁵⁸.

Existe igualmente um aspeto inerente à religião que consiste na religiosidade, isto é, a disposição para sentimentos religiosos, devoção. Verifica-se uma maior relação entre a escolha de alimentos e as normas previstas pela religião entre os sujeitos que a professam, se

¹⁵⁴ MINTZ, 2001, p. 34.

¹⁵⁵ BOURDIEU, P. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983. p. 147.

¹⁵⁶ DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo*. São Paulo: Perspectiva, 2010. p. 61.

¹⁵⁷ MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2004.

¹⁵⁸ CARNEIRO, 2003.

o nível de religiosidade for maior entre a escolha de alimentos e as normas previstas pela religião entre os sujeitos que a professam, se o nível de religiosidade for maior¹⁵⁹

A Igreja Católica era a instituição que detinha quase um monopólio ideológico e um efetivo monopólio religioso na organização da sociedade portuguesa na Modernidade.

Ela regulamentava o cotidiano das pessoas pela orientação étnica, pela catequese, pela educação, pelo ritmo semanal recortado pelo domingo e pelo calendário anual marcado pelo Advento, o Natal, a Quaresma, a Páscoa e pelo ciclo santoral dos diferentes apóstolos, confessores e, sobretudo, pelas Festas de Nossa Senhora. A Igreja fazia-se presente ainda em momentos da vida como o batismo, a eucaristia, o casamento, a extrema-unção, os funerais, a penitência e os demais gestos que acompanhavam o dia a dia das pessoas: do nascimento à construção da família, da reconciliação à morte, da reza doméstica às celebrações coletivas. E por último, mas não menos importante, a Igreja exercia severa vigilância doutrinal e de costumes pela confissão, pelo sermão e pelas devassas da Inquisição.¹⁶⁰

No tocante a vida das mulheres na América Portuguesa, a Igreja exercia influência na organização familiar na nascente sociedade colonial. Mediante as iniciativas e medidas que asseguravam o estabelecimento da sociedade familiar de acordo com os modelos vigentes da tradição europeia¹⁶¹. As pesquisas de Leila Mezan Algranti e Isabel Braga são referências quando se trata da análise de fontes históricas sobre os conventos femininos. Ambas dedicam-se a estudar hábitos, padrões de consumo e maneiras de cozinhar de diversos grupos sociais a partir da análise desse escopo documental. A metodologia de análise escolhida será a análise de conteúdo¹⁶², a partir da categorização, descrição e interpretação dos documentos escolhidos.

Desta maneira, este capítulo se propôs apresentar um balanço historiográfico acerca do tema da História da Alimentação, assim como entender a alimentação como um componente da cultura dos sujeitos. Desta forma, se constituiu a base teórica calcada na perspectiva cultural e que então servirá como guia à análise do objeto de pesquisa desta dissertação, ou seja, os livros de culinária dos conventos portugueses. Neste sentido, o capítulo seguinte analisará a sociedade portuguesa no chamado Período Moderno, justamente para entender como a cultura daquele povo e naquela época se relacionava com a alimentação a partir dos reflexos de sua religiosidade.

¹⁵⁹ LARAIA, 2004, p. 21.

¹⁶⁰ DEL PRIORE, Mary. *Ao sul do corpo: condição feminina, maternidades e mentalidades no Brasil colônia*. Rio de Janeiro: J. Olympio, 2009, p. 25.

¹⁶¹ DEL PRIORE, 2009.

¹⁶² BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. 3. ed. Lisboa: Ed. 70, 2006. p. 103.

2 OS REFLEXOS NA MODERNIDADE NAS PRÁTICAS ALIMENTARES EM PORTUGAL

O objeto desta pesquisa de mestrado é o livro de receitas do convento português das freiras Salesianas. Desta forma, se faz necessário explicar o contexto histórico no qual se encontrava Portugal no chamado período Moderno a fim de entender as características sociais lusitanas que contribuirão à compreensão do papel dos conventos femininos. Desta forma, este segundo capítulo apresentará um panorama social e cultural de Portugal no Período moderno a partir da perspectiva histórica. Além disso, será analisado o papel da Igreja Católica na sociedade portuguesa, ou seja, como os processos históricos refletiram nas ações do catolicismo em Portugal. Ademais, entender as peculiaridades do período da União Iberica, assim como as influências de outras Cortes, como a francesa, na sociedade portuguesa, contribuirão à compreensão da sociedade portuguesa no Período Moderno.

2.1 Panorama sociocultural de Portugal no Período Moderno

Antes de tudo, é preciso relembrar que as práticas sociais que permeiam a alimentação expressão características de uma sociedade. Podem ser tomadas como objeto que ajude a explicar padrões de mudanças e hábitos os quais se refletem nas esferas sociais, culturais e políticas de uma sociedade. Neste sentido, a partir do foco nos conventos femininos de Portugal podem-se obter elementos que ajudem a compreender como se portava aquela sociedade.

Na Era Moderna nota-se que há uma forte influência da corte francesa sobre as demais, chegando tal influência à refletir nas receitas portuguesas, desde suas nomenclaturas até mesmo nos ingredientes que recomendavam ao uso. Chama atenção que neste período ainda é possível encontrar traços da Era Medieval mesclando-se à novos elementos da Modernidade. Voltar o olhar à Portugal do século XVII mostra-se relevante justamente para entender como as permanências e os novos elementos da modernidade conversavam e refletiam na sociedade.

Desde a Antiguidade a alimentação se fez presente em tratados e documentos políticos. Porém, o Renascimento foi um marco no tocante a valorização dos livros culinários e dos manuais de comportamento. Segundo Norbert Elias é relevante saber que há elementos que possibilitaram ou mesmo que invocaram as modificações comportais nesta época. Para o

autor discutir o conceito de civilização, assim como, sua emergência na Era Moderna torna-se vital ao entendimento das inovações e permanência que permearam esta época¹⁶³.

Ocorre que muitos manuais emergiram no Período Moderno, com o objetivo de ensinar aos nobres como eles deveriam se comportar. Era uma nobreza descendente da cavalaria de guerra do Período Medieval. Paralelamente, nota-se que o rei estava acumulando cada vez mais poder¹⁶⁴.

Era um contexto no qual as guerras estavam se acalmando e as disputas saíam dos campos de batalhas para adentrar os salões da corte, ou seja, eram as disputas entre os nobres cortesãos¹⁶⁵.

A corte francesa se destaca como uma das primeiras a se colocar mais sólida no que diz respeito o estamento social, ou seja, uma corte dotada de protocolos sociais e etiquetas os quais afirmavam as novas características sociais que emergiam aquela época. É o que Elias chama de um refinamento dos atos¹⁶⁶.

Assim sendo, a corte da França passava a se configurar como uma referência de civilidade. Uma corte dotada de civilidade, revestida da modernidade e que acabava refletindo seus modelos de linguagem e comportamento às demais regiões¹⁶⁷. Assim sendo, baseando-se no pensamento de Elias, pode-se dizer que a modernidade é o período em que tal processo civilizador entra em movimento. Para Elias, toda a sociedade Ocidental está inserida no Processo Civilizador. O autor deixa claro o que compreende por tal conceito ao falar de: “mudanças de longo prazo nas emoções e estruturas de controle das pessoas em sociedades particulares”¹⁶⁸.

Tomando como objeto de análise os manuais de civilidade de diferentes épocas, Elias descobre uma sociedade em constante transição. Segundo ele, as necessidades gerais mudam de acordo com a sociedade em determinados período. Isso acarreta as mudanças dos padrões e comportamentos, isto é, em cada período histórico a sociedade dita formas de condicionamento dos indivíduos para criam modelos os quais expressão suas próprias ideias de moralidade e comportamento. Tais conceitos acabam sendo internalizados pela sociedade e, assim, são transmitidos de geração a geração, de maneira natural, com influências específicas de cada período¹⁶⁹.

¹⁶³ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 2011. p. 65.

¹⁶⁴ ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador 2*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993. p. 16.

¹⁶⁵ ELIAS, 2011, p. 72.

¹⁶⁶ ELIAS, 2011, p. 80.

¹⁶⁷ ELIAS, 1993, p. 17.

¹⁶⁸ ELIAS 2011, p. 84.

¹⁶⁹ ELIAS, 2011, p. 85-86.

Ao longo do processo de formação dos Estados-Nações europeus foram necessárias várias formas de controle do comportamento, normas de conduta, para consolidar as distinções sociais. Era preciso levantar as barreiras entre as diversas camadas sociais e para isto, a sociedade utilizou o comportamento cotidiano, como hábitos alimentares ou a vestimenta.

Para Elias, que analisou este movimento, a sociedade de corte francesa dos séculos XVII e XVIII, foi o ponto central de sua análise. Para o autor esta nobreza cortesã acreditava deter o domínio “correto” das condutas, utilizando-as para adquirir prestígio social¹⁷⁰.

Em contrapartida, a nobreza também disseminava este padrão de conduta entre outras classes. O que levou a institucionalização de uma série de regras e impedimentos ao comportamento, que foram a princípio originadas pela sociedade e depois inculcadas por meio da educação.

Elias, entende a civilidade como sendo uma

[...] uma grande variedade de fatos: ao nível de tecnologia, ao tipo de maneiras, ao desenvolvimento dos conhecimentos científicos, às ideias religiosas e aos costumes. Pode se ao tipo de habitações ou à maneira como homens e mulheres vivem juntos, à forma de punição determinada pelo sistema judiciário ou ao modo como são preparados os alimentos. [...] Não há nada que não possa ser feito de forma ‘civilizada’ ou ‘incivilizada’. [...] Este conceito expressa a consciência que o ocidente tem de si mesmo. [...] Com essa palavra, a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de sua tecnologia, a natureza de suas maneiras, o desenvolvimento de sua cultura científica ou a visão de mundo.¹⁷¹

Mediante os estudos de Elias, é possível perceber uma gradual evolução dos costumes, alguns dos quais persistem até hoje, sob o nome de “boas maneiras”. Se for feita uma comparação com a atualidade, por exemplo, o uso de talheres que nestes manuais precisam ser salientados e recomendados, atualmente são utilizados de forma natural. Pois, tais hábitos já foram interiorizados em nossa sociedade, sendo passados para as crianças desde muito cedo¹⁷².

Estas regulamentações comportamentais apenas foram possíveis graças ao processo de pacificação social. Ou seja, é por meio das transformações sociais nos séculos XI e XII que levam consolidação dos Estados-Nação¹⁷³.

Isso porque, ao consolidar o Estado, o rei toma para si o monopólio da força. A violência, o direito legal de praticá-la, passa a ser centralizada na figura do rei e de seu

¹⁷⁰ ELIAS, 2011, p. 73.

¹⁷¹ ELIAS, 1993, p. 23.

¹⁷² ELIAS, 2011, p. 76.

¹⁷³ ELIAS, 2011, p. 77.

exército. Assim, o nobre guerreiro perde sua função social e seu status. Além do mais, com a *desvalorização* da moeda, os nobres não perderam patrimônio, mas a sua riqueza diminui. Desta forma, são levados a se unir a corte, e a fazer parte do ciclo real de dependência¹⁷⁴.

Neste ambiente, havia uma dependência mútua entre seus membros, o que favoreceu o desdobramento de novas formas de conduta e controle das emoções. Era preciso saber agir de forma “política”, estabelecendo laços, relações de interesses e de diplomacia, de forma a conseguir conquistar maior status e poder¹⁷⁵.

Duas considerações são necessárias a respeito do Processo Civilizador. Em primeiro lugar, é preciso compreender o conceito de interdependência, que Elias explica que

[...] planos e ações, impulsos emocionais e racionais de pessoas isoladas constantemente se entrelaçam de modo amistoso ou hostil. Esse tecido básico, resultante de muitos planos e ações isolados, podem dar origem a mudanças e modelos que nenhuma pessoa isolada planejou ou criou. Dessa interdependência de pessoas surge uma ordem *sui-generis*, uma ordem mais irresistível e mais forte do que a vontade e a razão das pessoas isoladas que a compõem. É essa ordem de impulsos e anelos humanos entrelaçados, essa ordem social, que determina o curso da mudança histórica, e que subjaz ao processo civilizador.¹⁷⁶

Elias se debruça sobre uma percepção da sociedade e não apenas de indivíduos ou ideias separadas¹⁷⁷. Até porque o indivíduo é um ser social, que incorpora as pressões sociais. Por outro lado, também deve-se perceber que a sociedade é formada de indivíduos que possuem relações de interdependência.

Existe uma interdependência entre os indivíduos e suas ações e entre os indivíduos e a sociedade. A sociedade é formada pelo conjunto de ações dos indivíduos. Estes, por sua vez moldam a sociedade e se moldam de forma a atingir o padrão social do processo civilizador. Desta forma, nenhum indivíduo ou grupo social tem controle sobre os rumos e as consequências dos eventos sociais¹⁷⁸. Ademais,

o Processo civilizador, justamente devido processo de interdependência, não pode ser planejado. Na verdade somos impelidos pelo curso da história humana como os passageiros de um trem desgovernado, em disparada cada vez mais rápida, sem condutor e sem o menor controle por parte dos ocupantes. Ninguém sabe aonde a viagem nos levará ou quando virá a próxima colisão, nem tão pouco o que pode ser feito para colocar o trem sob controle.¹⁷⁹

¹⁷⁴ ELIAS, 2011, p. 77.

¹⁷⁵ ELIAS, 2011, p. 80.

¹⁷⁶ ELIAS, 1993, p. 194.

¹⁷⁷ ELIAS, 1993, p. 194.

¹⁷⁸ ELIAS, 1993, p. 69.

¹⁷⁹ ELIAS, 1993, p. 69.

Apesar das normas sociais serem fruto de grupos de interesses, o rumo que tomam não pode ser controlado, pois as ações, direções e resultados não podem ser previstos. Justamente porque o Processo Civilizador é formado por um conjunto de ações individuais que modificam o aspecto de toda sociedade. Sendo assim impossível o controle sobre todas as variáveis. Para Elias, “Civilização” e “Processo Civilizador” são conceitos bem delimitados

No uso cotidiano da linguagem, o conceito de civilização é, muitas vezes, despido de seu caráter originalmente processual (como derivação do equivalente francês ‘civilizer’). Contudo, para realmente pesquisar o processo civilizador é necessário saber a que elementos comuns não-variáveis dos seres humanos, assim como a que elementos diversos variáveis, o conceito de civilização se refere. A coação social à auto-coação e a apreensão de uma auto-regulação individual, no sentido de modelos sociais e variáveis de civilização, são universais sociais.¹⁸⁰

Desta maneira, nota-se que os novos hábitos sociais oriundos do advento do Estado Moderno mostram seus reflexos nas práticas alimentares e no comportamento social da Era Moderna.

Camporesi diz que a modernidade abre as portas à uma gama de mudanças entre os sujeitos e como os mesmos se relacionavam com seu meio¹⁸¹. Desta forma, a alimentação, como um importante elemento social, também viu respingar em si essas transformações da modernidade. Até o século XVI o alimento estava relacionado com questões medicinais, já na Era Moderna, ele passou a ser dotado de questões estéticas. Nota-se que as refeições passavam a ser feitas de forma ritualística, mediante protocolos. O alimento e o ato de comer passava a ter para os sujeitos da época um sentido de prazer¹⁸². Para Mazzini é nesta época que os alimentos passam a servir aos prazeres do paladar¹⁸³.

A França, então, se colocava como uma vitrine das regras de comportamento e boas maneiras. As modificações modernas francesas eram oriundas de sua e, paulatinamente, espalharam-se pela Europa¹⁸⁴.

Desta forma, cabe entender como esses elementos da modernidade se refletiram na sociedade portuguesa. Antes de tudo, é preciso dizer que Portugal esteve sob o domínio da Espanha no século XVII. É o período conhecido com Restauração. Para compreender esse cenário, é preciso explicar o processo da união ibérica das coroas portuguesa e espanhola.

¹⁸⁰ ELIAS, 1993, p. 71.

¹⁸¹ CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Ed. UNESP, 1995. p. 46.

¹⁸² CAMPORESI, 1995, p. 46.

¹⁸³ MAZZINI, Innocenzo. *A Alimentação e a Medicina no Mundo Antigo*. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 255.

¹⁸⁴ CAMPORESI, 1995, p. 46.

Voltando o olhar para 1581, encontra-se a posse do poder português por Felipe II que era rei da Espanha desde 1556. Há cerca de seis anos, Felipe II já estava presente em Portugal buscando a posse do trono português o qual estava vago desde o desaparecimento de Dom Sebastião em 1578. Ele era neto do rei D. Manuel, o Venturoso. Felipe II foi coroado e permaneceu à frente do reino de Portugal até 1583. Assim, ele uniu o império português ao espanhol.

Ao retomar factualmente o contexto, temos que, com o desaparecimento de D. Sebastião na batalha de Alcácer-Quibir em 1578, o trono português foi assumido provisoriamente pelo tio-avô do rei morto, o cardeal D. Henrique, celibatário e idoso. A disputa e a expectativa pela sucessão apresentaram vários momentos e concorrentes, mas, após uma bem-sucedida campanha diplomática de cooptação de grupos sociais, de disputa militar e de afirmação da legitimidade dinástica, Felipe II da Espanha assumiu formalmente o trono português em 1581 com a assinatura do Acordo de Tomar, a princípio um compromisso que garantia a autonomia de Portugal dentro da estrutura do império espanhol.¹⁸⁵

Cabe mencionar que o Acordo de Tomar garantia também a guarda das graças, privilégios e mercês aos habitantes do reino. Ademais, o acordo mantinha as Cortes em Portugal e jurava que o príncipe herdeiro D. Diogo seria educado em Portugal. Assim como reservava os ofícios do governo aos naturais e observava as leis e usos do país. A proposta era facilitar a liberdade de comércio entre Portugal e Espanha¹⁸⁶.

Na historiografia nota-se que foi de extrema importância às negociações políticas desse processo de união entre as coroas. Fato é que, as negociações diplomáticas foram mais relevantes que as questões bélicas. Isso já demonstra um sinal de reflexo da Modernidade¹⁸⁷.

Em linhas gerais, trabalha-se a União Ibérica a partir de três períodos referentes aos reinados dos três Habsburgos. Primeiramente, datado entre 1580 a 1598, este corresponde ao reinado de Felipe I, o qual buscou respeitar o Acordo de Tomar de modo a preservar a autonomia de Portugal. O segundo foi de 1598 a 1621. Esta época foi marcada pelo esfacelamento entre o Conselho de Portugal e a Corte de Felipe II. E, por fim, entre 1621 a 1640, se refere ao rompimento de Felipe IV e o Conde-Duque de Olivares. Mediante a literatura, Felipe II foi a figura responsável pela autonomia de Portugal assegurada pelo Acordo de Tomar. Observa-se que a União Ibérica revela-se como um período marcado por uma conjuntura de interesses mútuos, com o apoio também da corte dos Áustria.

¹⁸⁵ VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos sabores fortes aos suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780*, Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós Graduação em História Social das Relações Políticas, UFES, 2015. p. 50.

¹⁸⁶ VIANA JUNIOR, 2015, p. 50.

¹⁸⁷ VIANA JUNIOR, 2015, p. 50.

União Ibérica se firmou calcada estrutura burocrática e na relação próxima entre as cortes e nas semelhanças culturais entre ambas as coroas.

[...]os interesses das altas camadas portuguesas visavam às vantagens advindas da União, em especial de uma parcela da burguesia lusitana que emprestara apoio à união com a Espanha porque teria percebido, além da nítida força do partido de Felipe II, que se abriam boas possibilidades comerciais com a inclusão dos mercados ultramarinos espanhóis e com a segurança oferecida pelo sistema de frotas espanholas. Como afirmou Rodrigo Bentes, —nas consciências de grande parte dos portugueses, a união com a Espanha era uma fatalidade inevitável, da qual era preciso tirar vantagens e evitar os inconvenientes possíveis.¹⁸⁸

O modo pelo qual Portugal passou compor a estrutura do governo de Felipe II foi chamado de polissinodal¹⁸⁹. De acordo com Antonio Hespanha a monarquia espanhola elaborou uma rede de instituições com certos graus de autonomia. Tal liberdade acarretava à realza numa estrutura notoriamente corporativa. Assim, em Portugal, em 1582, foram criados os Conselhos. Estes eram formados por pessoas naturais das regiões. Os Conselhos possuíam certo grau de autonomia, porém deveriam se voltar à coroa espanhola. Cabia à Coroa da Espanha conciliar os interesses diversos das instancias que estavam submetidas à sua vontade do rei.

Vale destacar que o Estado absolutista, se estruturava numa sociedade formada a partir de grupos de natureza corporativa, os quais eram fadados de elementos institucionais. Os interesses desses grupos se referiam à monarquia patrimonialista e polissinodal. Tal sistema polissinodóico carregava a vantagem de incorporar vários domínios à Coroa espanhola sem tantas modificações na administração do reino de Portugal.

Felipe II conseguiu fazer do império espanhol um reino de esplendor a partir dos casamentos dinásticos e gozando de uma gama de metais oriundos das terras americanas. Porém tamanha ambição contribuiu para o deterioramento dessas nações europeias. Acontece que os líderes políticos que vieram após Felipe II enfrentaram muitas dificuldades para manter a unidade o império. Ademais, eram vários os conflitos com os Países Baixos. Tal fato acarretou uma maior pressão fiscal e demanda crescente de soldados e demais estruturas bélicas. Os custos dessas empreitadas acabaram respingando em Portugal.

Nesse contexto, Felipe III e Felipe IV transferiram parte do poder e da administração aos chamados validos, o Duque de Lerma e o Conde Duque de Olivares, respectivamente. Este último, em especial, teria sido partidário de um governo ativo,

¹⁸⁸ VIANA JUNIOR, 2015, p. 51

¹⁸⁹ HESPANHA, Antonio Manuel. A constituição do Império português. Revisão de alguns viesamentos correntes. In: BICALHO, Maria Fernanda; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. (orgs.). *O Antigo regime nos trópicos*. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII). Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. p. 166.

interventor, reformista e racionalizador. Tais ‘virtudes’ teriam desagradado aos portugueses – não só –, que perderam parte de sua autonomia preservada durante o reinado de Felipe II, e conseqüentemente mobilizado as forças que promoveram a Restauração em dezembro de 1640.¹⁹⁰

A partir do reinado de Felipe II a Espanha pouco a pouco começou a ser mais firme quanto a autonomia do império, ou seja, buscou manter uma administração mais centralizada do que se vira na atuação de Felipe II. A Restauração foi uma espécie de golpe de estado de certo grupo ligado a nobreza a qual fora afastado da cena política e administrativa do império¹⁹¹.

O protagonismo de tal golpe teria ficado à cargo de jovens fidalgos os quais não detinham notórios títulos de nobreza, ou seja, não estavam inseridos no conjunto dos dominantes. Assim, eles se revoltaram frente às medidas impostas aos reino, especialmente as de D.Gaspar de Guzman, o conde-duque de Olivares¹⁹².

Hespanha chama atenção à necessidade de se debater sobre o movimento de dezembro de 1640. Para o autor, e preciso questionar os significados da estrutura política e jurídica da monarquia ibérica. Analisar o processo da Restauração, segundo Hespanha, requer entender as condições que possibilitaram a formação da União Ibérica. O autor destaca como elemento primordial o Acordo de Tomar, que possibilitou o processo dinástico dos Habsburgos em Portugal. Hespanha relata que em fins de 1639 uma grave crise na estrutura política e administrativa dos Habsburgos se fazia presente em Portugal. Tal crise era advinda do conflito entre as decisões do conde-duque de Olivares para com as ideias tradicionais portuguesas de poder.

Este conflito teve origem no estatuto particular do reino português. Este atribuía à coroa independência institucional, ou seja, uma independência calcada no governo e nas tradicionais instituições políticas e de poder as quais estavam à margem das instituições existentes na coroa espanhola.

Este quadro administrativo de Portugal dos Habsburgos se originou das cortes de Tomar, em 1581. Entretanto, se possuía a independência administrativa com o retorno de Filipe I para Castela em 1583, Portugal transformou-se em uma monarquia de rei ausente. Um reino sem corte, sem rei. Uma situação até então inédita para um reino que se representava como privilegiado por Deus e ponta de lança da cristandade e da conversão dos povos gentios e no combate aos infiéis.¹⁹³

¹⁹⁰ VIANA JUNIOR, 2015, p. 52.

¹⁹¹ VIANA JUNIOR, 2015, p. 52.

¹⁹² HESPANHA, 2001, p. 167.

¹⁹³ VIANA JUNIOR, 2015, p. 52.

Gaspar de Guzmán adotou ações que resultaram em mudanças na política independente portuguesa. Assim, parte da nobreza ficou insatisfeita e diante de uma possível reestruturação política e administrativa de status social e de privilégios, arquitetou-se em torno de um movimento visando o retorno dos antigos preceitos governamentais portugueses¹⁹⁴.

Os aristocratas portugueses levantaram o nome do duque D. João, da casa de Bragança, como a pessoa mais indicada à assumir o poder português. Ele era herdeiro de D. Catarina a qual, mesmo sendo duquesa, foi impedida por Filipe I de se consagrar rainha do reino, em 1580. Almeja-se que o reino de Portugal enfim seria governado por um rei presente. Seria então o retorno da corte, ou seja, a presença da autoridade máxima no império em solo português¹⁹⁵. Nota-se que o processo de Restauração está permeado pelo ideal de um rei presente à sua sociedade e que estivesse aberto as demandas do seu povo, não importando tanto a linhagem de sua origem.¹⁹⁶

De todo modo, foi em torno do grupo de casas nobiliárquicas fiéis à monarquia dos Bragança que se fechou o ambiente de corte, afinal, importava o estabelecimento de uma distinção do corpo monárquico português. Esta distinção se deu em consonância com o estabelecimento de uma sociedade de corte que significou, em termos políticos, a legitimidade arrogada por estes portugueses de sua independência, através de uma projeção de um Portugal imperial e profético.¹⁹⁷

Segundo Viana Junior, a linguagem religiosa visou estabelecer um novo ordenamento do imaginário político assumido pela coroa portuguesa na península Ibérica. Tal fato confirmava a independência do Império lusitano. João Andre Faria corrobora desta visão e diz que

A veiculação da memória das origens do reino, capital simbólico característico deste aglomerado político que promoveu a Restauração em 1640, já era elaborado desde o início da União Ibérica, com o objetivo de reforçar a autonomia política de Portugal no conjunto das coroas dos Habsburgos. Os principais cronistas do reino português no tempo da união dinástica foram os religiosos do Mosteiro de Alcobaça, responsáveis pela edificação da memória histórica de Portugal, onde se verifica principalmente estas referências prodigiosas à história do reino. Contudo, observamos uma mudança na qualidade funcional deste programa simbólico, a partir de 1640. Com efeito, não se tratava mais de os portugueses recordarem a importância do reino, no quadro de concorrências entre as coroas ibéricas pelo amor e atenção do rei da Península, mas sim de traçar a independência de Portugal em relação à dinastia dos Habsburgos, com base no quadro cultural-profético já existente. E parece ter sido a Capela Real um espaço propício para o

¹⁹⁴ HESPANHA, 2001, p. 169.

¹⁹⁵ HESPANHA, 2001, p. 170.

¹⁹⁶ HESPANHA, 2001, p. 170.

¹⁹⁷ VIANA JUNIOR, 2015, p. 55

desenvolvimento deste programa simbólico de dignidade das dinastias portuguesas, que a casa de Bragança buscava se afiliar.¹⁹⁸

Neste sentido, os referenciais míticos que permeiam a memória histórica de Portugal, se tornaram elementos capazes de legitimar o poder da família de Bragança e, assim, promoveram a sacralidade da soberania do reino lusitano.

O discurso religioso acabou formando um cenário simbólico relacionado à primeira nobreza portuguesa. Assim sendo, lançou-se mão da persuasão característica dos sermões. Ademais, foram tomadas medidas institucionais, tais como a restrição dos acessos ao rei; a teatralização dos cerimoniais visando o controle das interações dos vassallos com o monarca e a emergência de novos símbolos da soberania monárquica (por exemplo, o crucifixo miraculoso da Sé de Lisboa)¹⁹⁹.

Observa-se que no governo monárquico português, o lugar por excelência para a formulação de conselhos deveria ser os tribunais palacianos. Os tribunais se instituíram para alívio dos príncipes, utilidade dos povos e governo mais fácil da república, especialmente no contexto da crítica dos anos seguintes à Restauração de 1640²⁰⁰. Esses tribunais ganharam expressiva importância na estrutura do governo português.

Em alguma medida, sem dúvida, como reação aos modos de deliberação dos Felipes, acusados de governar principalmente por juntas e validos. Aliás, uma das insatisfações registradas nas cortes de 1641, que avalizaram a aclamação de D. João IV, era exatamente a de que não havia meios para advertir Felipe IV, simplesmente porque ele não ouvia as muitas queixas e lembranças que os tribunais do Reino e pessoas graves dele fizeram.²⁰¹

A própria conjuntura crítica também pode ter acarretado à necessidade de tratamento dos assuntos de governo por órgãos mais especializados. Doravante ao golpe de D. João IV em 1640, se iniciava um período de crise contundente não para o reino, assim como à todo o Império português. Nota-se um desgaste entre portugueses e castelhanos. Por mais que a diplomacia impera-se em obter o reconhecimento da nova dinastia nas potências europeias. Ao passo que, os holandeses conquistavam possessões portuguesas no Oriente.

Imediato ao processo de Restauração, Portugal foi governado por D. João IV, entre 1640 a 1656. Uma administração marcada pela tentativa de reorganização interna do poder e

¹⁹⁸ FARIA, João André de Araújo. *A Restauração de Portugal Prodigiosa, 1640-1668*. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós Graduação em História, UFRRJ, 2010. p. 29.

¹⁹⁹ FARIA, 2010, p. 30.

²⁰⁰ FARIA, 2010, p. 30-31.

²⁰¹ LOUREIRO, Marcello José. O governo por Conselhos na monarquia portuguesa do pós-Restauração: algumas notas de pesquisa. *Anais XXVIII Simpósio Nacional de História da Anpuh*, 2015, p. 1.

pela tácita independência do domínio espanhol. Para tanto, o monarca tratou de reforçar as instituições internas do reino de Portugal. Maria Barata afirma que

[...] em se tratando da corte, tribunais superiores, levantamento dos grupos militares para a guerra continental e para independência dos territórios ultramarinos com a criação do Conselho de Guerra e do Conselho Ultramarino, companhias de comércio, vitalização da língua e da cultura, reafirmação do papel das universidades e das grandes instituições religiosas, bem como dos caminhos de uma arte nacional.²⁰²

Desta forma, em 1640, com a Restauração, ditou que o governo português dividisse parcelas do poder para com outras instituições sociais, logo, passava a ser necessário negociar as decisões políticas. O rei português deveria manter e respeitar os foros e jurisdições tradicionais das instituições e da aristocracia. Essa determinação visava a conservação da realidade social. Sendo assim, os Braganças estavam chancelados à garantir aos aristocratas seus privilégios, assim como seu papel de interlocutores entre o rei português e seu reinos.

Assim, no plano administrativo, novos órgãos superiores foram instituídos, a exemplo do Conselho de Guerra, do Conselho Ultramarino e da Junta dos Três Estados. Passavam a concorrer e negociar com os demais poderes sinodais, analisando com mais prudência as petições dos vassallos, e tratando dos mais importantes temas de governo. De forma prática, a gestão da monarquia se traduzia, em parte, pelo próprio diálogo entre seus Conselhos Superiores, que discutiam sua administração diplomática, militar, financeira e patrimonial. Contudo, por outro lado, a gestão também sofria interferências de papéis advindos dos espaços periféricos do Império. Eram as elites locais que escreviam ao rei, apresentavam seus arbítrios e remédios, destacavam as potencialidades locais, as receitas superestimadas, instigavam a administração, viabilizavam o governo e, ainda que minimamente, interferiam na gestão.²⁰³

A aristocracia portuguesa impunha tais exigências à coroa de Bragança, uma vez que, ponderavam estar esta coroa no poder em decorrência da movimentação dos fidalgos portugueses. A lembrança da saída deposição de Felipe III constantemente era retomada quando visavam manifestar a liberdade régia. Assim, a Restauração buscava reafirmar o poder da nobreza frente ao governo real português através da constituição de uma elite aristocrática formada por nobiliárquicos. Esses fidalgos, à serviço da casa de Bragança, consolidaram o poder do rei. Analisando as conjunturas da Revolução, se nota que ela foi um marco no processo histórico pois trouxe de volta a corte portuguesa mediante as ações de um grupo da nobreza.

Nesse contexto, a atuação da fidalguia é vista como complementar da autoridade real na sociedade de Antigo Regime por ser, dentre as partes do corpo do Estado, a mais

²⁰² BARATA, Maria do Rosário Themudo. Portugal e a Europa na Época Moderna. In: TENGARRINHA, José (Org.). *História de Portugal*. SP: EDUSC, 2000. p. 116.

²⁰³ LOUREIRO, 2015, p. 2

próxima à cabeça. Era o primeiro grupo do qual o monarca retirava seus colaboradores e principais servidores.²⁰⁴

A nova monarquia portuguesa enfrentou problemas. Alguns fidalgos se mostraram fiéis à coroa espanhola enquanto outros se exilaram. Ocorre que “o apoio externo era escasso, a diplomacia portuguesa era incipiente e despreparada e a própria Santa Sé não queria reconhecer D. João IV como rei”²⁰⁵.

Além disso, a coroa portuguesa não dispunha de um exército e nem detinham verbas para a manutenção de um caso estivessem num estado de guerra. Da mesma forma, não havia chefes militares experientes para liderar. Paralelo a isso, as câmaras se mostravam resistentes ao recrutamento de novos soldados e não apoiavam os impostos que visassem angariar verbas caso necessário numa guerra. Enquanto isso, do outro lado do Atlântico, as terras portuguesas estavam sofrendo ataques dos holandeses, como aconteceu no Maranhão, no Brasil. Posteriormente regiões da Angola e São Tomé também foi alvo holandês²⁰⁶.

A Restauração foi beneficiada pelo contexto nebuloso pelo qual passava a Espanha. A coroa de Castela estava envolvida em guerras contra holandeses, franceses e em regiões da Catalunha. Assim, a Espanha foi postergando seu problema com a coroa lusitana. De modo que foi “resumindo-se a guerra, até 1656, a escaramuças nas fronteiras e ao bloqueio comercial e isolamento diplomático”²⁰⁷. No processo da Restauração, Portugal contou ainda o apoio inglês o qual lhe ofereceu suporte militar e contribuição com os acordos tratados entre lusitanos e castelhanos, em 1668.

Essa nova corte portuguesa que se formava após a Restauração estava imersa no processo modernizador pelo qual passavam as nações europeias. Pelas lentes de Elias, a corte no período moderno deve ser vista tal como uma esfera de construção de inúmeras teias de interdependência entre os sujeitos no decorrer do processo civilizador²⁰⁸. Para este autor o rei e a nobreza estavam justamente interligados nesta teia. Assim, existia uma elite de poder que dependia do rei. Ao passo que outros sujeitos estavam mais distantes dessa realeza, mas imersos nessa rede de dependência e atuavam desenvolvendo estratégias de relacionamentos e buscavam se aproximar do centro. Por este cenário percebe-se que a corte estava dividida em dois partidos, isto é, os mais próximos ao rei e os mais próximos ao centro. No caso da corte lusitana percebe-se essa teoria de Elias quando se analisa a sucessão de D. João IV.

²⁰⁴ VIANA JUNIOR, 2015, p. 57.

²⁰⁵ VIANA JUNIOR, 2015, p. 58.

²⁰⁶ VIANA JUNIOR, 2015, p. 58.

²⁰⁷ VIANA JUNIOR, 2015, p. 58.

²⁰⁸ ELIAS, 2011, p. 220.

A dinastia de Bragança formou partidos em torno dos herdeiros do trono e da regência. A morte de D. Teodósio, primogênito de D. João IV, em 1653, fez com que D. Afonso fosse aclamado como herdeiro, com apenas 13 anos. Desta forma, o poder ficou nas mãos da rainha D. Luísa Gusmão. De início, seu governo já foi marcado por disputas entre os partidos da antiga nobreza. Tais disputas estavam justamente relacionadas aquela rede de relações de interdependência cujo Elias teorizou. No caso português havia de um lado os partidários do Conde de Odemira, D. Francisco de Faro e do outro lado os seguidores de D. António Luís de Meneses, Conde de Cantanhede²⁰⁹.

Tal forma de disputa envolvendo a nobreza se fez presente ao longo do governo de D. Luísa de Gusmão. Os sucessos de D. João IV estavam imersos nas disputas presentes nas redes construídas. D. Luísa, por exemplo, era partidária pelo príncipe D. Pedro. Fato este que pode ser comprovado, pois Pedro foi nomeado capitão general do reino. Ademais, enquanto regente enfrentou pressão política a fim de que renunciasse a favor de D. Afonso VI.

Desta maneira, a coroa portuguesa estava dividida em variados interesses. O conde de Castelo Melhor influenciou para que o príncipe D. Afonso assumisse o trono em 1662. Era o dito Golpe de Alcântara. O conde e Castelo Melhor se aliou à António de Souza de Macedo, secretário de Estado, e formaram uma rede de interesses particulares do seu grupo. De modo que os interesses desse grupo se sobrepusessem aos interesses políticos da nação. Tal disputa mostrou que além da concorrência em torno do poder, existiam redes estabelecidas nas relações interpessoais a prática das trocas de favores. Essa teia de interesses foi conceituada por Hespanha como redes clientelares²¹⁰.

Cabe lembrar que a corte aqui reportada é onde o monarca faz sua casa e o regime dela uma extensão da administração. A casa real era, então, a metáfora do reino e, a partir dela, os órgãos centrais do governo se espalhavam pelo império luso. Entenda-se os funcionários da Casa Real, apenas aqueles ocupantes dos cargos palatinos. Na corte de Bragança, seu funcionamento era hierarquizado e dividido entre os ofícios maiores e menores tal qual distinguia o regimento de 1643.1 Ao mesmo tempo, era o local dos despachos del Rei, reuniões e audiências. O público e o privado estavam imbricados nesse ambiente. A casa real, o palácio do rei, era um local onde se misturavam os oficiais domésticos e os ministros do reino.²¹¹

Assim como as outras cortes da Europa, o rei nomeava para os serviços políticos e domésticos os nobres e fidalgos do reino. Por vezes, uma pessoa chegava a ocupar cargos em ambas as esferas. Observa-se que a partir da Restauração todas as decisões e toda a política do governo passaram a girar ao redor do rei. A corte portuguesa retomou como o centro do

²⁰⁹ ELIAS, 2011, p. 222.

²¹⁰ HESPANHA, 2001, p. 173.

²¹¹ VIANA JUNIOR, 2015, p. 59.

poder, fixando-se em Lisboa, a capital de Portugal. Nota-se, mediante a rede de dependência, um acordo entre setores da nobreza que eram íntimos ao rei. Essa elite era composta, basicamente, por membros da nobreza e do clero. Essa nobreza e o rei estavam juntos no palco das relações pactuadas de interdependência. Os membros da elite governamental almejavam o reconhecimento por seus serviços nos cargos administrativos no reino e em suas possessões. Assim, esperavam por recompensas e títulos de honra por parte do rei. Hespanha diz que

o rei estava, pois, sujeito aos constrangimentos e contingências impostos pela economia de favores e podia ser clara e eficazmente pressionado por determinadas casas poderosas no sentido de tomar esta ou aquela decisão.²¹²

Acerca do cerimonial de corte, Viana Junior afirma que era notória a predominância espanhola.

[...] eram muitas as influências de ordem espiritual e religiosa, de tendências estéticas, literárias e artísticas. A própria tradição ligada aos ritos e cerimônias de corte não se afastava muito desta realidade, segundo a estudiosa. Embora não seja possível falar de uma tradição do cerimonial de corte genuinamente lusitana, em função da complexidade sincrética das influências de raiz estrangeira na consolidação do cerimonial da corte portuguesa, podemos, no entanto, sublinhar que a reorganização cortesã após as Restauração contou, antes de tudo, com a inspiração do modelo habsburgo/castelhano-borgonhês, quer na importação de alguns cargos palatinos, quer na restauração do protocolo da Casa Real portuguesa.²¹³

De um lado estava a retomada das tradições portuguesas, por outro, as influências espanholas passaram a fazer parte dos protocolos de etiqueta da corte portuguesa. Desta maneira, nota-se que o cerimonial da casa de Borgonha imprimiu suas marcas. No caso de Portugal, a conjuntura política e financeira que acarretaram ao difícil reconhecimento diplomático da nação pelos estrangeiros no cenário das Guerras de Restauração, dificultaram a consolidação de um cerimonial de corte aos lusitanos. Até o reinado de D. João V, entre os anos de 1707 à 1750, observa-se um intenso caráter religioso e até mesmo certo recato no que diz respeito aos rituais cortesãos.

Quando D. Pedro II assumiu o poder, seu compromisso estava firmado na conservação dos costumes, porém o que se viu foi um novo cenário político pintado com as tintas da mudança. D. Pedro II estava interessado em captar os descontentes com o governo de seu irmão, D. Afonso VI, assim como os insatisfeitos com a política de Castelo Melhor. Paralelamente, a ideia era afastar aqueles seguidores de Castelo Melhor. Por outra frente de atuação, D. Pedro buscou aproximar ao seu círculo de servidores os quem tinha sido apartado

²¹² HESPANHA, 2001, p. 175.

²¹³ VIANA JUNIOR, 2015, p. 60.

com D. Afonso VI, ou seja, pessoas que tinham cargos na Casa Real passariam a exercer suas funções novamente. Funções estas, tais como o mordomo-mor, o porteiro-mor e o monteiro-mor.

No governo de D. João IV buscou-se uma reorganização política e administrativa em Portugal. Porém, a guerra, a luta pelo reconhecimento e a carência financeira impediram a criação de uma corte lusitana sofisticada. Já no governo de D. Luísa de Gusmão emergiram novas. Vale dizer que era uma mulher à frente no poder. É tácito que tal situação não agradou à todos gerando resistência por parte de certos grupos. Por outro lado, a rainha era a mãe de dois varões, ou seja, em algum momento a coroa portuguesa estaria nas mãos de D. Afonso e D. Pedro. Mesmo com esse cenário não tão favorável, observa-se uma tentativa em disciplinar as condutas sociais, especialmente no ambiente palaciano e em algumas das cerimônias oficiais do reino.

Com o reinado de D. Afonso VI, não obstante o cuidadoso programa de festas de seu casamento com D. Maria Francisca Isabel de Saboia, não houve um desenvolvimento da corte. Por seu turno, o golpe de estado de 1667 que levou Pedro II ao poder, veio inaugurar um período de certo recolhimento, não havendo solidez política e social para empreender alterações, nem mesmo econômicas.²¹⁴

Este período foi marcado por um governo menos sofisticado e mais próximo a imagem tradicional a qual o povo estava acostumado ou mesmo carregava em seu imaginário. Além disso, era uma forma de governo calcada nas relações de dependência, ou seja, qualquer decisão só era sancionada doravante o aval de muitos parceiros.

Desde a Restauração observa-se um crescimento na codificação da vida dos membros da família real. Vários aspectos da vida cortes estavam submetidos à etiqueta. Isso contribuía também para a constituição da imagem de uma corte regrada e sem grandes ostentações, desde a época de D. João IV.

No que se refere as práticas alimentares, Viana Júnior resume que

Quase todos os aspetos da sua existência estavam submetidos a uma rigorosa etiqueta, o que se limitava os seus movimentos, servia, por outro lado, para reforçar a imagem da monarquia como uma corte regrada, marcada pela austeridade, sobriedade e frugalidade desde o reinado de D. João IV. A cozinha da residência real, à sua época, contava com os mais importantes elementos das cozinhas reais da Europa. O hábito de comer em público fora efetivamente instaurando em Portugal durante este período.²¹⁵

Mas, as características fundamentais do modelo francês foram adaptadas à realidade e a viabilidade portuguesa. Esses ajustes à em terras lusitanas não impediam Portugal de se

²¹⁴ VIANA JUNIOR, 2015, p. 62.

²¹⁵ VIANA JUNIOR, 2015, p. 62.

refinar à sua maneira, mesmo que sem todas as inovações das demais nações da Europa, Portugal buscou acompanhar as tendências de modernização. Esses reflexos foram notados até mesmo no ambiente da cozinha e naquilo que diz respeito às práticas alimentares. Foi durante o reinado de D. Pedro II, por exemplo, que o livro *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues foi escrito. Datado de 1680, a obra é um marco como o primeiro livro da moderna cozinha portuguesa. Domingos Rodrigues foi cozinheiro de D. Pedro II e, em sua obra, nota-se que a arte de servir à mesa tinha traços da cultura moderna francesa²¹⁶.

O processo de modernização acompanhou a história de Portugal. Na segunda metade do século XVIII, Portugal presenciou as ideias políticas reformistas do Marques de Pombal. Este político tinha por objetivo modernizar o Estado português e, para tanto, recorria à estratégias políticas. Por meio de Pombal iniciou-se em Portugal o que Patricia Merlo e Rodrigo Pimenta consideram como uma experiência Ilustrada, ou seja, uma gama de tentativas do governo lusitano em controlar o ensino a partir da laicização do mesmo²¹⁷.

As medidas de Pombal no campo do ensino foram ao encontro do que outras nações europeias também estavam fazendo, ou seja, mudanças no chamado Espírito das Luzes. Desta maneira, o despotismo esclarecido em Portugal possuiu características próprias e suas nuances foram sentidas nas Reformas Pombalinas. Esse conjunto de medidas de Pombal foram marcadas pela estratégia centralizadora, por mais que os objetivos se mostrassem voltados à modernização. Merlo afirma que

Na prática, a expulsão dos Jesuítas em 1759 e todas as mudanças no âmbito do ensino já mencionadas devem ser lidas como parte integrante deste referido projeto modernizante, que continha inclusive objetivos econômicos, afinal os jesuítas incomodavam muitos políticos e comerciantes do mundo colonial português em virtude do número e do valor de suas propriedades, do governo temporal sobre diversas aldeias de missões e da utilização da mão-deobra de muitos outros povoados indígenas, ou seja, detinham capitais e poder a muito cobiçado pelos colonizadores portugueses.²¹⁸

A partir desse panorama acerca do processo de modernização em Portugal e das influências modernizantes os hábitos da corte portuguesa, volta-se o olhar aos livros de receitas. Corroborar-se do pensamento de Revel quando este afirma que os tratados culinários são o reflexo inconsciente da vida cotidiana e o lugar de encontro dos costumes através dos séculos²¹⁹. Para o autor, esses livros retratam a sociedade de um período histórico,

²¹⁶ VIANA JUNIOR, 2015, p. 64-65.

²¹⁷ MERLO, Patricia; PIMENTA, Rodrigo. Reformas Pombalinas nas primeiras letras: inovações e continuidades. *Anais XXVII Simpósio Nacional de História da Anpuh*, 2013. p. 1.

²¹⁸ MERLO, 2013, p. 3.

²¹⁹ REVEL, Jean François. *Um banquete de palavras*. Uma história de sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das letras, 1996.

ao menos, no que tange às suas práticas alimentares. Essas obras são compêndios culinários, porém, mais do que receitas, elas expressam aspectos sociais, especialmente referentes ao público ao quais as obras se destinam.

Sobre a literatura acerca dos livros de receitas, Elisa Marques diz que:

A maioria dos autores que se dedicaram a fazer uma cronologia da história dos livros de culinária colocou um grande hiato entre a compilação dos textos apicianos e o final do Baixo Medievo, estabelecendo que a Alta Idade Média não nos teria legado nenhum livro de culinária, pois o ressurgimento desse tipo de literatura teria ocorrido somente a partir do final da Idade Média.²²⁰

Nesta perspectiva, Wanessa Asfora indica que a incorporação de Apício²²¹, isto é, o livro de cozinha, no período do Alto Medievo, ampliou as possibilidades no tocante aos textos que antes eram situados na antiguidade clássica. Asfora acredita que encerrar determinados textos, em delimitações artificiais rígidas, impede uma análise histórica mais refinada²²².

Ao analisar os textos culinários que circularam em Portugal, deve-se considerar o Renascimento português como um período marcado pelo rompimento definitivo com os significados medievais ligados à comida e aos rituais das práticas alimentares. Esses livros eram dotados de uma linguagem técnica a qual já circulavam nas cozinhas das diversas cortes europeias. E, mesmo com todas as questões que dificultavam a modernização da coroa portuguesa, os lusitanos palacianos se apropriaram dos ideais presentes nos livros de receitas.

Os livros de cozinhas guardam mais do que simples receitas. São fruto de uma nova sensibilidade desenvolvida dentro da classe nobiliárquica, em relação à comida, que propicia uma literatura ligada às questões da cozinha, da mesa, da arte de comer bem e, principalmente, do saber comer. Eles são mantenedores do simbolismo que liga o comer da nobreza à ritualização da refeição e ao caráter de distinção social que ela assume.²²³

Como abordado acima, na história de Portugal uma das casas mais importantes foi a Casa de Bragança. A partir do século XVI os Bragança se viram em destaque diante ao grupo nobiliárquico português. Ocorre que a corte da Casa de Bragança partilhava de rituais

²²⁰ MARQUES, Elisa Paula. *A doce arte de cozinha em Portugal*. Tese (Doutorado em História Cultural) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, 2016. p. 91.

²²¹ A tradição textual europeia do livro de cozinha atribuído a Apício, mais conhecido como *De re coquinaria*, abriga cerca de vinte manuscritos medievais, outros do século XV também do século XVII. Suas primeiras edições impressas remontam aos séculos XV e XVI. Isso sugere que o estudo do chamado Renascimento europeu contribui à compreensão da fortuna da Apiciana, sua agenda e seus atores. O contexto do norte italiano no século XV mostra que a maior parte dos manuscritos e edições apicianas foram produzidos em centros urbanos daquela região de grande relevância cultural, política e econômica. Neste sentido, o início da trajetória histórica dos textos apicianos no Renascimento está ligado às figuras importantes do Humanismo italiano que exerceram suas atividades profissionais naquelas localidades.

²²² ASFORA, Wanessa. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média* (séculos VII e IX). Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, USP, 2009. p. 47

²²³ MARQUES, 2016, p. 92.

semelhantes aos de outras cortes reais da Europa à época e, em geral, seguiam o modelo francês.

Dentre as características dos protocolos da época, está o fato de que mediante a norma, o duque deveria comer num ambiente separado, ou seja, à parte dos demais. Em grandes festividades ele poderia colocar-se à mesa com seus convidados ou familiares. Porém, engana-se quem pensa que o duque não desfrutava da presença de outras pessoas. Ao longo da sua refeição ele era assistido por fidalgos e nobres, ou seja, aqueles que detinham cargos na corte. E quem faltasse os rituais da alimentação sem apresentar uma justificativa plausível, eram deletados pelo chamado maneteiro (uma espécie de resposteiro-mor palaciano) e como consequência o faltoso teria desconto da ausência da verba que recebiam para assistir ao Paço. Por mais que se espelhassem em outras cortes europeias, Portugal não mantinha uma rígida etiqueta, justamente pelas questões já tratadas acima²²⁴.

Ao se debruçar sobre os livros de receitas é possível conhecer as tradições alimentares transmitidas de uma geração para outra.

O habitus reproduz a lógica do sistema e é pautado por estratégias voltadas para a própria reprodução de práticas que se consolidam como fundamentais para a vida social. Com o surgimento dos primeiros tratados culinários, temos a sistematização da atividade culinária nesse tipo de obra. Um livro de cozinha tem um caráter de manual, de compêndio, à medida em ‘que contém noções essenciais acerca de uma ciência, de uma técnica um guia de conselhos que visa a prática e a organização dos banquetes das cortes.’²²⁵

Dentre os aspectos que chamam atenção ao se estudar os receituários de cozinha, está a possibilidade que desvendar um conhecimentos elaborado de forma sistêmica a partir de uma prática visando o ensinamento à um grupo específico. Observa-se que é a transposição de um saber individual à coletividade. Desta forma, tais obras se colocam como um “bem cultural integrante do capital cultural de uma sociedade”²²⁶.

Vale mencionar que após o surgimento da imprensa, os livros de cozinha foram os primeiros a serem impressos. Infelizmente, algumas dessas obras se perderam com o tempo. Os manuscritos, antes de passarem a ser impressos, nem sempre resistiram a ação do tempo²²⁷.

Acerca dos elementos culturais que permeiam a sociedade, acredita-se que as práticas alimentares são uma construção social. Com tal, precisam ser vistas como uma categoria por

²²⁴ ASFORA, 2009, p. 49.

²²⁵ MARQUES, 2016, p. 99.

²²⁶ MARQUES, 2016, p. 99.

²²⁷ MARQUES, 2016, p. 99.

meio da qual se pode enxergar nuances desta sociedade. As práticas alimentares mostram traços de como o ser humano vive e permite fixar à sua conduta um conjunto de regras.

O conjunto de textos que tem como proposta ensinar às pessoas as atividades culinárias e orientá-las na preparação das receitas, liga-se aos códigos da mesa e a difusão dos livros de cozinha e vai aos poucos contribuir para aumentar o número de apreciadores da boa mesa. A consagração da culinária como expressão artística, representa o apogeu do seu aspecto simbólico. Em sua estrutura e conteúdo, os livros de cozinha expressariam as práticas e os hábitos alimentares do grupo para o qual foram elaborados.²²⁸

Partindo da ideia de que o ato de cozinhar pode se revestir em uma atividade de caráter criativo, a arte culinária dota os livros de cozinha de uma categoria de um tipo particular de literatura, especialmente quando eles buscam estabelecer a maneira pela qual as receitas foram sistematizadas, compiladas e transmitidas. Os receituários são então um importante material que pode ser considerado uma variação da transmissão oral. As receitas a priori eram transmitidas oralmente, até quando da necessidade e possibilidade de serem compiladas em manuscritos.

Existem livros de cozinha que foram organizados com receitas compiladas por vários autores, outros com receitas ditadas pelo autor à outra pessoa. A arte da cozinha, por muito tempo confinada à casa dos ricos, adaptou-se às necessidades e aos recursos dos tempos que trouxeram novos hábitos sociais.²²⁹

Desta maneira, a comensalidade se coloca como um elemento importante nas sociedades, justamente por revelar traços e características de um grupo numa época. E, assim sendo, a transmissão de receitas culinárias se refere à noção de sociabilidade entre as pessoas, especialmente entre sujeitos de um mesmo grupo social. Em momentos dotados de cerimonial vê-se aflorar elementos das relações sociais.

Assim, acredita-se que os receituários vão além de simplesmente ensinar a cozinhar ou mesmo de servirem à preservação de receitas que poderiam se perder na transmissão oral. Esses livros apontam formas e regras do comportamento social. Não apenas do que diz respeito a etiqueta e protocolos palacianos. Os livros de receitas mostram como determinados grupos sociais se colocavam diante da sociedade. Sendo assim, essas obras de culinárias funcionam como espaço de memória de um grupo, revelando seus comportamentos e códigos sociais, numa determinada época.

Corroborar-se do pensamento de Merlo e Viana Júnior ao afirmarem que

²²⁸ MARQUES, 2016, p. 101.

²²⁹ MARQUES, 2016, p. 102.

[...] a vida cortesã e os cerimoniais de corte adquiriram opulência e identidades características no transcurso da modernidade. A cozinha moderna, como partícipe desse processo, adquiriu nuances próprias, como procuramos apresentar. A França foi o polo principal de onde emanaram as novas demandas, alterando desde o status do cozinheiro, ao uso de ingredientes e culminando com mudanças nas técnicas de cocção e no paladar comum aristocrático.²³⁰

Os estudos mostram que Portugal inseriu-se, como foi possível, nessa lógica do processo de modernização²³¹, como se pode atestar pelos livros de cozinha portugueses da Época Moderna.

2.2 O papel da Igreja Católica na sociedade portuguesa no Período Moderno

A partir do século XVII, a França foi a grande responsável por ditadas as regras à mesa. Os chefs franceses se tornaram uma referência e estabeleceram preceitos que se espalharam pela Europa.

Segundo Freixa e Chaves, o aperfeiçoamento dos profissionais de cozinha se deu na Idade Moderna, na França. Nota-se uma evolução técnica e criativa dos mesmos²³². Segundo as autoras essa expansão da cozinha francesa aconteceu durante a monarquia absolutista e centralizadora, especialmente aquela de Luis XIV, no século XVIII²³³. Freixa e Chaves ressaltam que

O desenvolvimento do comércio desde as Grandes Navegações acelerou a concentração de riquezas e de capital nas mãos de uma nova classe social, a burguesia. Desde o século XV, o poder dessa burguesia foi ganhando força e espaço na sociedade europeia até culminar com a Revolução Francesa, em 1789, marco do fim da Idade Moderna e início da Idade Contemporânea.²³⁴

Norbert Elias ressalta que em países como a França, com governo absolutista no Antigo Regime, como em Estados menos centralizados, a corte do rei combinava duas funções distintas, a saber: a de residência da família real extensa e a de órgão central da administração do Estado²³⁵. Neste contexto interesses pessoais e oficiais de diferentes tipos se misturavam. Norbert Elias afirma que sociedades envolvidas em processos de conquista se caracterizavam

²³⁰ MERLO, Patrícia; VIANA, Júnior. A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Revista de História e Geografia Ágora*. v. 18, n. 01, p. 131-140, 2016. p. 139.

²³¹ MERLO, Patrícia; VIANA, Júnior. A modernidade lusa expressa na trajetória dos sabores entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Dimensões*, v. 37, jul.-dez. 2016. p. 138.

²³² FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009. p. 103.

²³³ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 103

²³⁴ FREIXA; CHAVES, 2009, p. 104.

²³⁵ ELIAS, Norbert. *A Sociedade de Corte*. Lisboa: Editorial Estampa, 1987. p. 87.

por concentrar o poder político unicamente na figura do monarca²³⁶. Desta forma, a corte real acabava formando uma elite poderosa. Segundo Lígia Bellini, tais características são pertinentes quando da caracterização da Corte Real portuguesa no século XVI²³⁷. A autora afirma que Portugal nesta época era um Estado envolvido na empresa de conquista, ou seja, no sentido administrativo estava centralizado nos negócios públicos referentes as decisões políticas e militares abarcando até a administração de centros intelectuais, tais como a universidade e o Colégio das Artes. Nota-se que a sociedade portuguesa deste período estava, em geral submetida ao controle direto da Coroa²³⁸.

Em Portugal no século XVI, o paço real era o ambiente propício à circulação de ideias. Este era o local no qual estavam presentes a maioria dos pensadores, centros e atividades intelectuais. Ocorre que o patrocínio e controle da Coroa sobre as instituições e áreas do saber que constituíram, na primeira metade do século XVI, formavam uma relação de oposição promissora ao modelo escolástico. Isso é importante para explicar o súbito declínio de tais instituições e correntes inovadoras a partir de meados do Quinhentos. Porém, vale dizer que outros fatores contribuíram para a perda de vigor das novas tendências, acompanhando o declínio da sociedade portuguesa²³⁹.

Pode-se elencar entre os fatores, a centralização de atividades e interesses na corte que favoreceu o envolvimento pessoal de homens de letras em empreendimentos políticos e militares tais como as viagens de descobrimento e colonização, assim como a guerra contra o Islã. Bellini trata a cultura portuguesa do século XVI como um caso particular do Renascimento europeu. Ela explica que neste período estava presentes a efervescência e a mistura de influências modernas, medievais e clássicas. Assim como em outros países europeus, em Portugal uma parcela importante das novas ideias sobre arte e diversos ramos do saber filosófico e literário era originária da Itália e da França. Tais características foram adaptadas ao contexto português. Tal fato vai ao encontro do modo como o Renascimento se difundiu pela Europa²⁴⁰.

No Período Moderno, a estrutura social portuguesa era basicamente feudal, especialmente na região norte das terras do reino. Por conta de sua riqueza, o clero se colocava como uma organização institucional e dominante da cultura letrada desde a Idade Média, logo, ocupavam um importante lugar na estrutura social. No sul de Portugal, a maior

²³⁶ ELIAS, 1987, p. 88.

²³⁷ BELLINI, Lígia. Notas sobre cultura, política e sociedade no mundo português do século XVI. *Tempo*, Rio de Janeiro, n. 4, 1999, p. 143.

²³⁸ BELLINI, 1999, p. 143.

²³⁹ BELLINI, 1999, p. 143.

²⁴⁰ BELLINI, 1999, p. 143.

parte da população consistia num grupo de médio poder financeiro, formado por proprietários de terra livres. Grupos de mouros e judeus compunham parte da sociedade portuguesa. Eles viviam em certo isolamento em relação aos cristãos. A população moura, em geral, estava concentrada na zona rural, por mais que houvesse mourarias urbanas. Já os judeus habitavam basicamente as cidades e se dedicavam às atividades urbanas, tais como os empréstimos financeiros e o comércio. Bellini nota que havia uma crescente população de escravos africanos os quais executavam grande parte do trabalho manual²⁴¹.

No tocante ao caráter religioso, os portugueses atribuíram à empresa marítima o uso do símbolo da Ordem de Cristo, uma cruz dos templários vermelha e branca, como emblema das descobertas e conquistas. Tal símbolo se fazia presente nas velas dos navios portugueses, e também era esculpido em marcos de pedra e edifícios nas possessões portuguesas em África, Ásia e América do Sul²⁴².

A Ordem de Cristo foi fundada pelo rei D. Diniz (1279-1325). O objetivo desta era abrigar os templários que haviam colaborado na reconquista do reino aos mouros. D. Manuel esteve à frente da ordem por um bom tempo. A receita da Ordem vinha, grande parte, das explorações ultramarinas, como recompensa pelo apoio dos templários nos começos da expansão.

Ainda no âmbito religioso, a empresa colonial é associada à ideia da propagação da fé cristã. Bellini diz que

A doutrina da ‘guerra justa’ teria sido constituída em Portugal a partir do século XIV. Segundo essa doutrina, eram consideradas causas legítimas para a guerra ‘a recusa à conversão ou o impedimento da propagação da Fé, a prática de hostilidades contra vassallos e aliados dos portugueses ... e a quebra de pactos celebrados’.²⁴³

No começo da Idade Moderna havia um conflito étnico e religioso em Portugal, relacionado à presença dos judeus nas terras portuguesas. Os judeus constituíam um grupo relevante na civilização islâmica medieval da península Ibérica e permaneceram naquela região mesmo após a expulsão dos mouros. A notória presença de judeus em Portugal decorre da expulsão da Espanha, em 1492. Antes mesmo desta época, porém, a população judaica em Portugal já era considerável. Os judeus eram reconhecidos como um grupo isolado por conta de seus costumes religiosos e sua prática de atividades urbanas, isto é, empréstimos de dinheiro à juros. Ademais, aos judeus estavam impostas restrições legais como, por exemplo, os lugares onde era permitido que eles morassem. Nas cortes, espécie de assembleia que

²⁴¹ BELLINI, 1999, p. 144-145.

²⁴² BELLINI, 1999, p. 146.

²⁴³ BELLINI, 1999, p. 147.

reunia nobres, plebeus e o clero, queixas eram proferidas à propósito das atividades financeiras e comerciais desenvolvidas pelos judeus. Bellini afirma que chegaram a acontecer atentados cristãos à bairros judeus em Lisboa.

Bellini afirma que quando os judeus foram expulsos da Espanha, a permanência de um notório contingente de judeus foi permitida em Portugal por D. João II, desde que fosse por um tempo limitado. Caso não deixassem as terras portuguesas no tempo estipulado, eles seriam escravizados. Ocorre que doravante muitos se tornaram escravos. As famílias de judeus mais abastadas compraram a autorização a fim de permanecerem em definitivo nas terras de Portugal. A Coroa portuguesa, por sua vez, colocou adotou a política de assimilação daqueles judeus que desenvolviam profissões úteis ao reino²⁴⁴.

Os judeus recém-chegados, assim como aqueles que já viviam em Portugal há mais tempo, se engajaram em certas atividades vitais, sobretudo nas áreas financeira e acadêmica. Esse grupo teve importante papel na divulgação e desenvolvimento de uma tradição intelectual árabe que havia florescido nos centros islâmicos medievais na península Ibérica. A maior parte dos médicos, astrônomos e astrólogos em Portugal pertencia à comunidade judaica. A essa comunidade também pertenciam muitos artesãos.²⁴⁵

A política de D. Manuel começou buscando a conciliação com os judeus. Isso se deu, em geral, por conta da relevância das atividades desempenhadas pelos judeus em Portugal. Porem, em 1496, D. Manuel foi pressionado pela Coroa espanhola a expulsar os israelitas e os muçulmanos que haviam sido assimilados no processo de constituição do reino. O rei então recorreu à uma estratégia para garantir que os judeus permanecessem em Portugal, ou seja, os tornou cristãos. Para isso, D. Manuel ordenou que os menores de quatorze anos fossem afastados de sua comunidade e entregues á famílias cristãs, além disso, ele mandou batizar grande número de adultos à força. Esses batizados passaram a ser chamados de "cristãos novos" ou "marranos". Desta maneira, D. Manuel pôs fim a hostilidade contra os judeus, tanto que passou a incentivar os casamentos entre cristãos e judeus, ao passo que proibia os judeus de deixarem Portugal. Os israelitas, oficialmente considerados cristãos após o batismo, deixaram de sofrer restrições quanto às suas atividades econômicas e profissionais. Tal fato ocasionou um aumento da importância da comunidade judaica na sociedade portuguesa e também o acesso dos judeus à universidade. Tal fato é uma peculiaridade portuguesa, uma vez que nas demais regiões da Europa, os israelitas não eram permitidos em universidades²⁴⁶.

²⁴⁴ BELLINI, 1999, p. 148.

²⁴⁵ BELLINI, 1999, p. 148.

²⁴⁶ BELLINI, 1999, p. 149-150.

Bellini explica que um novo período de perseguição teve início a partir do estabelecimento da Inquisição por D. João III, em 1536. Ocorreram várias negociações com a cúria romana, a qual, inicialmente, não aprovava a dependência da Inquisição portuguesa em relação à autoridade do rei e suspeita quanto aos reais propósitos da Coroa portuguesa. O objetivo do Tribunal do Santo Ofício era acabar com a prática secreta da fé hebraica pelos cristãos novos. Além disso, Bellini afirma que D. João III tinha um forte compromisso com a fé cristã, a ponto de economicamente se interessar em confiscar os bens acumulados pelos judeus em Portugal. Segundo Bellini o escopo da Inquisição rapidamente aumentou, passando a incluir todas as práticas que fossem consideradas heréticas. O Tribunal do Santo Ofício esteve presente em Portugal até 1820. Dentre as consequências das ações oriundas desta instituição, está as perseguições religiosas ocasionando no êxodo dos judeus de Portugal, especialmente de intelectuais e os homens de negócio. Estes judeus detinham condições de se estabelecerem em outras localidades da Europa²⁴⁷.

Este cenário resultou em notórias perdas para a sociedade portuguesa como um todo, especialmente no âmbito acadêmico, uma vez que os judeus desempenhavam um papel relevante neste campo. Bellini afirma que

Por mais específicos que tenham sido os propósitos da Inquisição portuguesa, esta é claramente uma forma particular do amplo movimento de recuperação do catolicismo, que teve entre seus marcos mais importantes o Concílio de Trento (1545- 1563). Esse fenômeno incluiu um processo radical de centralização, que em Portugal se expressa no fato de o rei ter-se tornado, a partir do estabelecimento do Santo Ofício, a suprema autoridade política e religiosa. Incluiu ainda a anulação de solidariedades grupais como aquelas fundamentadas na identidade étnica, a imposição de parâmetros mais severos com relação ao dogma religioso e aos comportamentos e uma extensiva caça às bruxas.²⁴⁸

Bellini trata ainda de um outro elemento que teve influência do catolicismo reformado, a saber a Companhia de Jesus. Esta foi criada por Inácio de Loyola com foco em Portugal, tanto que na metade do século XVI já havia sido fundadas escolas secundárias em cidades como Lisboa, Coimbra e Évora. Por conta de suas ligações com o poder central, os jesuítas passaram a adquirir notória importância em Portugal, no campo da educação²⁴⁹.

Em 1555, tomaram a seu cargo o Colégio das Artes, em Coimbra, cujos cursos constituíam o estágio preliminar para a universidade. É significativo que isso tenha ocorrido em paralelo à perseguição de eminentes humanistas que haviam ensinado no Colégio das Artes desde a sua fundação (os portugueses Diogo de Teive e João

²⁴⁷ BELLINI, 1999, p. 151.

²⁴⁸ BELLINI, 1999, p. 151.

²⁴⁹ BELLINI, 1999, p. 152

da Costa e o escocês George Buchanan), suspeitos de professar o protestantismo. Em 1559, a Companhia de Jesus fundou uma universidade em Évora.²⁵⁰

Vale mencionar que os jesuítas da Companhia de Jesus desempenharam um papel fundamental quanto ao processo de restabelecimento do aristotelismo como corrente intelectual dominante em Portugal. A educação constituiu principal forma pela qual os jesuítas tomaram parte no movimento da Reforma católica. A atuação da Companhia de Jesus, nas colônias portuguesas, mostra uma opção pela evangelização, e não uma guerra santa. Nota-se que os jesuítas atuaram sobre as populações nativas da América Portuguesa, no que se refere as transformações no campo da religião e da cultura. Bellini destaca que parte da historiografia fala sobre as atividades da Companhia de Jesus no Brasil com ênfase na "humanização" promovida pelos iniciados no processo de colonização. Já outra corrente historiográfica destacam a importância da Companhia de Jesus como parte integrante do sistema de dominação colonial portuguesa²⁵¹. Para a autora, fato é que a

[...] missão perseguiu o objetivo de 'europeização dos autóctones', na formulação de Stuart Schwartz, que enfatiza a dimensão econômica desse objetivo, 'a criação de um campesinato indígena capaz de transformar-se em um proletariado agrícola'. Nisso, ao menos nas primeiras décadas da colonização, a estratégia dos padres diferia da dos colonos portugueses, que visava centralmente integrar os brasis à economia colonial como escravos.²⁵²

Os jesuítas da Companhia de Jesus, em geral, rebateram aos problemas surgidos no contexto americano, dentre eles, o uso das línguas indígenas na catequese, a aceitação da nudez dos nativos nos ritos cristãos e a utilização de uma gama de elementos gestuais, poéticos e musicais, em geral calcados nas próprias culturas indígenas. Vale dizer que os jesuítas, aos aprenderem as línguas assim faziam com a finalidade de transmitir a doutrina cristã, algo que já era corrente no trabalho dos religiosos na América Portuguesa mesmo antes de ser adotado como método oficial da Companhia na catequese e conversão, algo que ocorre no século XVII. Bellini diz que é evidente a identificação da Companhia com uma ordem feudal, autoritária e hierarquizada, onde poder temporal e religioso, em estreita simbiose, enquadravam e disciplinavam a população. As práticas dos jesuítas na América Portuguesa, nem sempre conviviam de maneira tranquila, ou seja, o caráter de inovação por vezes se chocava com uma visão mais conservadora²⁵³.

²⁵⁰ BELLINI, 1999, p. 153.

²⁵¹ BELLINI, 1999, p. 153.

²⁵² BELLINI, 1999, p. 154.

²⁵³ BELLINI, 1999, p. 154-155.

Deve-se ter ciência o espaço geográfico de Portugal foi marcado, até ao século XV, por uma pluralidade religiosa. Desta forma, a cristianização num sentido sistemático só teve início com o fim da Idade Média ou mesmo da Contra-Reforma. Assim, se afirma que o auge do catolicismo português corresponde, de modo geral, às décadas posteriores ao início da expansão portuguesa indo até à chamada Era Pombalina²⁵⁴.

A Igreja católica em Portugal controlou as práticas religiosas lançando mão do Concílio de Trento (1545-1563). No decorrer do período chamado de Antigo Regime, a Igreja Católica acabou se tornando a detentora de um grande poder econômico, assim como de uma autoridade ideológica e de um papel importante na indução das mentalidades e orientações dos comportamentos e atitude. Desta forma, a Igreja Católica claramente influenciou, pelo as questões éticas e sociais, assim como as decisões políticas ou econômicas em Portugal. Por séculos, a Igreja católica conservou as crenças e costumes tradicionais, além de contribuir com a criação de uma identidade nacional. Todavia, a situação mudou a partir da política contrária aos jesuítas encabeçada pelo Marquês de Pombal, a luz do liberalismo. Neste contexto, a religião, assim como as práticas religiosas, começaram a ser desvalorizadas. A ponto de que nas primeiras décadas do Oitocentos vários protagonistas liberais se mostraram anticongregacionista e, a sociedade portuguesa apresentava sinais de uma crescente secularização²⁵⁵.

Ressalta-se que, mesmo diante deste cenário, a religião oficial de Portugal foi declarada no artigo 17 da Constituição de 1822 como “*catholica apostolica romana*”. Mas, nos anos seguintes do século XIX, o catolicismo perdeu forças, ainda que suplantasse tendências laicas que emergiam na sociedade portuguesa. Steffen Dix afirma que não é possível afirma uma secularização sistemática conduzida pelos liberais, porém, é preciso reconhecer que este desenvolvimento oposto ao catolicismo definiu-se em linhas próprias.

Contudo, mesmo observando a sociedade em geral e as representações exteriores da religião na segunda metade do século XIX, o catolicismo institucional degenerou socialmente para uma convicção superficial supostamente incapaz de tocar interiormente uma grande parte da população²⁵⁶.

Desta maneira, é preciso contextualizar historicamente a época e mostrar que a Península Ibérica passou sob o domínio dos mouros e das relações de convivência que existiam entre os judeus, católicos e muçulmanos no Período Moderno. Justifica-se a necessidade de entender a reconquista católica do mundo Ibérico e a identificação entre

²⁵⁴ DIX, Steffen. As esferas seculares e religiosas na sociedade portuguesa. *Análise Social*, v. 45, 2010. p. 6.

²⁵⁵ DIX, 2010, p. 7.

²⁵⁶ DIX, 2010, p. 7.

religião e território, como frutos de um vasto período dedicado à luta em prol da recuperação de um Estado sob o domínio dos mouros, e na intolerância que crescia nos países recém-consolidados, contra as minorias religiosas²⁵⁷.

Como alternativa à renovação do catolicismo no Período Moderno pode-se citar a apologética, a qual surgiu na conjuntura histórica das reformas religiosas. A apologética foi sistematizada, como conhecimento teológico, ao longo do século XVII. Era um momento no qual a Igreja Católica estava pressionada à formular um saber dotado à oferecer uma demonstração racional da validade da religião, isto é, um elemento que pudesse combater o ateísmo), ao passo que trouxesse veracidade à revelação e da dotasse que legitimidade o catolicismo. Era um embate contra o protestantismo que crescia.

No final do século XVIII, parte da apologética se aproximou da cultura romântica. Desta maneira, se efetivou uma maior associação do discurso religioso com a dimensão estética, a partir da formulação de uma categoria que não existia até então, a saber: é então, civilização cristã²⁵⁸.

A expressão ‘civilização cristã’ obteve uma grande difusão, no decorrer do século XIX, em função da publicação, em 1802, da obra *O gênio do cristianismo ou belezas da religião cristã*, de Chateaubriand. [...] Para tanto, Chateaubriand retomou a matriz de uma espiritualidade contemplativa, que, lentamente, delineada no cristianismo desde a época patrística, possuía contornos, eminentemente, passionais, pelos quais o sujeito (individual ou coletivo) era instado a se deixar ‘afetar’ por Deus, mas também, paradoxalmente, a lhe responder com toda a potência da sua vontade. [...] Em seu livro, contudo, ao associar civilização à fé católica, Chateaubriand inverteu as posições da apologética tradicional. A excelência do cristianismo encontrava-se em sua atuação no mundo, não em sua origem divina.²⁵⁹

Foi, nesse sentido, que Chateaubriand enumerou as obras católicas de caridade e de educação, os serviços prestados pelo Papa para com a criação cultural, a influência da Igreja Católica no aperfeiçoamento das leis e o papel das missões. Em sua visão, tais missões teriam viabilizado à vários povos o acesso à vida social civilizada. A perspectiva de Chateaubriand pintou o cristianismo como um papel de criador de civilização, em uma oposição ao que pregava Voltaire, o qual criticava a superstição religiosa²⁶⁰.

Na reformulação de sua apologética, Chateaubriand encadeou, de forma linear e progressiva, as temporalidades do passado e do presente, pois a constituição da civilização cristã, mesmo em moldes estéticos, não poderia ser considerada

²⁵⁷ REIS, Marcus Vinícius. Várias faces da religiosidade: Portugal e América entre práticas mágico-religiosas no século XVI. *Revista 7 Mares*, UFF, n. 3, 2018. p. 19.

²⁵⁸ MONTEIRO, Rodrigo Bentes. As Reformas Religiosas na Europa Moderna notas para um debate historiográfico. *Varia Historia*, Belo Horizonte, v. 23, n. 37, p. 130-150, 2007. p. 131.

²⁵⁹ BUARQUE, Virgínia Albuquerque de Castro. Uma história moral, apologética e... moderna? A escrita católica do século XVIII ao início do século XIX. *História da historiografia*, Ouro Preto, n. 6, 2011, p. 143.

²⁶⁰ BUARQUE, 2011, p. 146.

encerrada. Pelo contrário, ela continuaria suscitando novas maneiras de pensar e de viver a realidade. Nesse sentido, Chateaubriand não endossou, por completo, a perspectiva romântica de idealização de um passado perdido, no qual, supostamente, vigoravam costumes e valores capazes de propiciar a felicidade. Seus escritos incorporaram a experiência da aceleração e mesmo da ruptura do tempo. Dessa forma, a civilização cristã não era apresentada sob o formato da exemplaridade e da repetição, e sim da mudança histórica.²⁶¹

Para essa pesquisa interessa olhar para Portugal, no contexto da Dinastia de Borgonha. Neste caso, se nota uma supremacia do Papa. Ocorre que D. Afonso Henriques, almejando se emancipar de Leão e Castela, entregou a terra do condato portugalense à Roma, reconhecendo somente no Papa e nos seus legados o senhorio eclesiástico. Acontece que tal sujeição incondicional aos Papas foi questionada no reinado de D. Sancho I, e mais efetivamente no governo de D. Afonso II, por meio da centralização régia, ou seja, uma atitude ainda nova para Portugal da época. A secularização em Portugal foi oriunda do desafio da Coroa à liderança da Igreja. A renovação do Direito Romano, por meio da sua base no código Justiniano, pode ser visto como base desta secularização uma vez que funcionou como um catalisador ao fortalecimento do poder régio. Os leigos régios, responsáveis por tal revolução estudaram na Universidade de Bolonha, especializada no Direito Justiniano²⁶².

Durante a Dinastia de Avis, o poder real adentrou a esfera religiosa intervindo na Igreja Católica. Neste período observa-se o surgimento de novas ordens religiosas de caráter reformista, justamente os Jesuítas mencionados acima. A secularização da sociedade à época se mostrou a partir das mudanças legislativas, assim como pela redução do poder das elites religiosas. Inicialmente, na época de D. Afonso III, o Direito Canônico se tornou menos relevante do que o Direito Civil. Ademais, o papel dos leigos diplomados pelas universidades aumentou ao passo que os eclesiásticos em cargos civis, administrativos e diplomáticos diminuíram. Nota-se que vários fatores contribuíram para a secularização no sentido organizacional, tais como: o fim do senhorio temporal dos bispos de Braga e do Porto; a gestão de confrarias e irmandades passava a ser feita pela Coroa; a promulgação da Bula da Cruzada com o movimento de parte dos rendimentos eclesiásticos para a Coroa visando a expansão da fé pelo além-mar; e o direito universal de padroado sobre todas as igrejas dos territórios portugueses. Neste contexto vale mencionar a atuação da Inquisição a qual era controlada pela Coroa, mas mantida sob as mãos da Igreja Católica. José Pereira Coutinho

²⁶¹ BUARQUE, 2011, p. 147.

²⁶² COUTINHO, José Pereira. História religiosa de Portugal e teorias da secularização: da primeira dinastia à actualidade. *Revista Brasileira de História das Religiões*, n. 31, 2018. p. 146.

afirma que a constituição da Mesa da Consciência e Ordens, comporta basicamente por leigos, tinha por objetivo fazer o controle das atividades Igreja Católica²⁶³.

No decorrer da Dinastia de Bragança, observa-se que neste período do Antigo, anterior à atuação do Marques de Pombal, se manteve a mesma forma de relação entre a Igreja Católica e a Coroa portuguesa. Seguiam-se os mesmos preceitos que estavam presentes na política da Dinastia de Avis. O primeiro a ser declaradamente contrário à Igreja Católica foi o Marques de Pombal, envolto aos seis ideias iluministas. Ele planejou uma série de medidas visando criar um Estado forte, centralizado, racionalizado e sem o peso da mão religiosa. Em 1759, Pombal executou uma das suas principais medidas neste sentido a partir da expulsão dos jesuítas²⁶⁴. Coutinho explica que:

Para além da perda dos bens jesuíticos, desapareceram não só os responsáveis pelo ensino secundário (e também por parte do ensino universitário), como também as figuras mais influentes na aristocracia. A secularização societal avançou através da mudança legislativa e da reforma do ensino. [...] Segundo, a remodelação da universidade tornada racionalista e experimentalista, retirou a supremacia ideológica à Igreja, preparando o terreno para as teorias constitucionalistas do poder civil.²⁶⁵

José Pereira Coutinho diz que várias medidas contribuíram à secularização organizacional, dentre elas os imposto da décima que passaram a ser cobrados dos religioso, o restabelecimento do beneplácito régio e a anulação da intervenção dos núncios na Igreja portuguesa; os religiosos estarem sujeitos aos tribunais civis e a mudança da Inquisição em tribunal régio fazendo com que se desvinculasse de Roma²⁶⁶. Coutinho finda sua análise explicando que

Em Portugal desde o período medieval que a secularização se pauta pela libertação do Estado do poder da Igreja, expresso tanto na autonomização da tutela religiosa, sobretudo na lei, na administração pública e no ensino, como na limitação do controlo eclesial pelos seus recursos em proveito da Coroa. Em termos quantitativos, nas várias medidas tomadas ao longo dos séculos, destes dois ressalta claramente o segundo, o que parece enunciar uma luta secular pelos recursos entre a Igreja e a Coroa. Mais do que a influência sobre outras esferas sociais (direito, economia, educação, etc.) o Estado precisava dos recursos para se expandir internamente (burocratização) e externamente (desdobramento imperial). Contudo, até à Monarquia Liberal, a Igreja, embora dominada pela Coroa, devido à política regalista iniciada com a dinastia de Avis e conseguida sobretudo por D. João III, mantinha a sua independência, conservando os seus membros estatuto e privilégio. De facto, a Igreja e a Coroa apoiavam-se mutuamente, pela conservação da cosmovisão do Antigo Regime. A partir do Liberalismo desenrola-se outro padrão de relações entre a Igreja e o Estado, já prenunciado na expulsão jesuítica de Pombal. Agora a Igreja já

²⁶³ COUTINHO, 2018, p. 147.

²⁶⁴ COUTINHO, 2018, p. 148.

²⁶⁵ COUTINHO, 2018, p. 149.

²⁶⁶ COUTINHO, 2018, p. 150-151.

não se encontra independente da Coroa, mas sujeita-se-lhe, sendo tomadas medidas fortemente secularizadoras, sobretudo, e mais uma vez, na redução dos recursos eclesiais. Na onda secularizadora de liberdade de consciência, surgem os primeiros sinais de pluralização religiosa, embora incipientes, de poucos efeitos concretos. Surge também pela primeira vez, agora extinta a Inquisição, a luta no espaço público feita por grupos políticos e religiosos contra grupos políticos anti-religiosos.²⁶⁷

No contexto social português desde os finais do século XI até à primeira metade do XVI, as Ordens religiosas constituíram importantes espaços de vivências e espiritualidade²⁶⁸.

Observa-se um movimento o qual fez com que mosteiros na Península Ibérica passassem a adotar a Regra de São Bento como seu texto normativo exclusivo, aliado à a liturgia romana. Os primeiros indícios da adoção dos novos usos monásticos remetem à 1060, ampliando-se a partir de 1080. Fontes, Andrade e Rodrigues informam que até as primeiras décadas do século XII mais de 50 mosteiros foram reformados ou fundados seguindo os preceitos de São Bento. Os autores afirmam que a presença das Ordens religiosas em Portugal foi de relevante importância no tocante a organização social e econômica portuguesa. As medidas de tais ordens refletiram no seu desenvolvimento de Portugal no decorrer de vários séculos, não apenas no que se refere às tendências religiosas, como também nos interesses sociais e políticos das elites e dos grupos dirigentes²⁶⁹. Nos primeiros séculos de existência do reino, XII e XIII, predominava na sociedade portuguesa os monges beneditinos e cistercienses. Ao passo que nos séculos seguintes os mendicantes que apareciam regressando às suas origens. Eles que em finais da época medieval, viviam os movimentos de reforma cujos originaram novas Ordens com ideias de renovação. Fato é que as instituições monásticas e conventuais em Portugal detinham importância notória na sociedade portuguesa, assim como desempenhavam papel de destaque na formação e afirmação de uma cristandade à serviço do reino e da Coroa portuguesa²⁷⁰.

No que concerne a vida religiosa no Período Moderno, Pedro Paiva afirma que

[...] podia assumir múltiplas feições, dependendo das ordens, das casas, dos tempos e dos indivíduos [...] Uns mais devotos, outros mais letrados, uns vivendo experiências solitárias, outros partilhando uma regrada vida comunitária, uns mais cumpridores da sua vocação, outros menos dedicados, uns mais ricos, outros mais pobres. A diferença, uma grande heterogeneidade, eram uma marca intrínseca deste corpo cotidiano dos mosteiros.²⁷¹

²⁶⁷ COUTINHO, 2018, p. 151-152.

²⁶⁸ FONTES, João; ANDRADE, Maria; RODRIGUES, Ana. Mosteiros e conventos no Portugal Medieval: vida espiritual e lógicas de implantação. *Symma*, n. 15, 2020. p. 10.

²⁶⁹ FONTES; ANDRADE; RODRIGUES, 2020, p. 12.

²⁷⁰ FONTES; ANDRADE; RODRIGUES, 2020, p. 13.

²⁷¹ PAIVA, José Pedro. Os Mentores. In.: AZEVEDO, Carlos Moreira (dir.) *História Religiosa de Portugal*. v. 2. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000. p. 201.

Neste sentido interessa analisar os conventos femininos portugueses no Período Moderno, uma vez que eles refletiam a presença de uma espiritualidade associada às atividades em prol da vida em comunidade, necessária para o exercício da devoção e de uma mentalidade baseada na fé²⁷². Analisar a vida dentro dos conventos femininos a partir de seus estatutos, regras ou mesmos livros de receitas contribuem ao entendimento das peculiaridades do modo de vida para além dos muros da clausura. Ademais, é possível averiguar como as transformações religiosas ocorridas no processo histórico português se refletiam nas práticas cotidianas nos conventos femininos em Portugal.

O capítulo seguinte focará justamente nesses espaços de enclausuramento feminino, tomando como fontes os livros de receitas e cozinha, a fim de entender como a religiosidade compunha o cotidiano dessas mulheres à época.



²⁷² SILVA, Alex Rogério. Espaços de reclusão: a vida conventual feminina em Portugal nos séculos XVI e XVII. *CLIO: Revista de Pesquisa*, v. 37, 2019. p. 381.

3 CAÍDOS DO CÉU: A DOÇARIA NOS CONVENTOS FEMININOS PORTUGUESES NA MODERNIDADE

Para abrir este terceiro capítulo é necessário salientar como os mosteiros se disseminaram por Portugal e a importância da Regra de Santo Agostinho na formação da conduta monástica entre os séculos XIII e XIV. Vale mencionar que, nesse período, o poder monárquico português procurou se alicerçar sobre bases eclesiásticas.

Os primeiros monarcas portugueses usaram a divisão clerical em bispados para gerenciar o reino e as instituições eclesiásticas para representar o poder temporal em lugares onde o rei não estava. Essa inter-relação entre as instituições eclesiásticas e monárquicas não era uma exclusividade de Portugal. Na França, o aparelho administrativo clerical influenciou também a divisão administrativa do território, a organização de assembleias representativas e os tipos de impostos implementados. O sistema administrativo português, por sua vez, acompanhou o desenvolvimento das estruturas eclesiásticas²⁷³.

Em Portugal, foram as instituições clericais que deram os primeiros passos para a delimitação do reino, tanto na formação de modelos administrativos como na montagem do primeiro arquivo histórico. Ocorre que os mosteiros portugueses tomaram para si a responsabilidade de auxiliar o poder monárquico a gerir o reino em seus primeiros tempos. Entre os séculos XII e XIV a fundação de mosteiros na Península Ibérica representou uma das mais recorrentes iniciativas dos reis. Em Castela, o rei Afonso VIII (1158- 1214), com a conquista de las novas de Tolosa, fundou a ordem militar de Calatrava. Cabe mencionar que a fundação de novos mosteiros sob a responsabilidade do monarca foi maior nos reinos de Portugal e de Castela, onde os reis precisavam consolidar a fé cristã durante um período de instabilidade política. Na França, como já existia uma quantidade significativa de mosteiros estruturados, os reis capetíngios puderam simplesmente se apropriarem da estrutura existente para auxiliá-los na administração interna do reino. Os primeiros reis portugueses não puderam contar com tais estruturas, já que, em geral, os mosteiros anteriores ao governo de Afonso Henriques sucumbiram aos ataques mouros ou não conseguiam se manter por muito tempo sem proteção senhorial ou monárquica²⁷⁴.

Sendo assim, fundar mosteiros foi uma política de reis portugueses nos primeiros passos da formação do seu reino. Visando controlar o território conquistado, o primeiro

²⁷³ TEODORO, Leandro. *A escrita do passado entre monges e leigos: Portugal – séculos XIV e XV*. São Paulo: Editora UNESP, 2012, p. 25-54.

²⁷⁴ TEODORO, 2012, p. 26.

desses reis espalhou mosteiros agostinianos e beneditinos por Portugal com o propósito de que sua autoridade e a fé cristã não se dissolvessem no meio das incursões mouriscas. Nesse contexto, Afonso Henriques viabiliza a entrada, em Portugal, das ordens de Cister e de Santo Agostinho, oferecendo aos mosteiros dessas ordens bens e proteção. Entre o Douro e o Tejo, com o incentivo dos primeiros monarcas portugueses, cresceram os principais mosteiros do reino. A partir dessa região delimitada por esses rios, as regras de São Bento e de Santo Agostinho se ramificaram para outros lugares, alcançando, ao norte, Bouças e Bouro e, ao sul, Avis, Castris, Évora e Beja²⁷⁵.

Da região de Santa Cruz de Coimbra e de Alcobaça partiram monges instruídos que levaram aos locais mais distantes do reino as suas respectivas regras monásticas para a construção de novos mosteiros. No entanto, o que mais facilitou a rápida ramificação das ordens monásticas pelo território português foi o interesse da monarquia portuguesa, no século XII, de que a fé cristã fosse conhecida em todo o espaço conquistado aos mouros. Cabe destacar que antes dessa época predominavam os mosteiros de ordem mista, conciliando as regras de São Frutuoso, São Isidoro de Sevilha, São Martinho de Dume e, principalmente, de São Bento²⁷⁶.

Contudo, no século XII houve a adoção de regras únicas, trasladadas da França por monges do mosteiro de Claraval ou do mosteiro de São Rufo de Avinhão. Tão logo essas regras foram introduzidas, as palavras da Ordem agostiniana e beneditina transformaram-se em orientações prescritivas aos monges portugueses, levando, por um lado, ao abandono dessas regras mistas e, por outro lado, ao fortalecimento principalmente dos mosteiros que adotaram uma única regra, como Santa Cruz de Coimbra²⁷⁷.

Desta forma, os principais mosteiros portugueses ergueram seu sistema administrativo sob a égide dos conselhos de grandes santos, homens que refletiram sobre a importância da vida cenobítica para a manutenção da ordem na Terra; como se os mosteiros fossem um microcosmo do reino ou uma pequena estrutura na qual se poderiam encontrar os verdadeiros sinais de fé do reino português²⁷⁸.

Neste sentido, o terceiro capítulo desta dissertação de mestrado visa analisar a doçaria conventual portuguesa a partir dos livros de receitas das religiosas, no Período Moderno, especificamente do Caderno de Receitas das Salesianas. Inicialmente deve-se ter ciência que religião e religiosidade se colocam como produções humanas as quais ocupam lugar na esfera

²⁷⁵ TEODORO, 2012, p. 27.

²⁷⁶ TEODORO, 2012, p. 27.

²⁷⁷ TEODORO, 2012, p. 28.

²⁷⁸ TEODORO, 2012, p. 28.

da cultura, logo, relacionam-se com o conceito de uma filosofia da história. A partir do conceito de religião entende-se que este engloba um conjunto de doutrinas e práticas institucionalizadas. Tais preceitos têm por objetivo fazer uma ligação entre o sagrado e o profano. Tomando o caso da Igreja Católica como exemplo, nota-se que alguns sacerdotes quando destacam-se em sua carreira religiosa podem chegar à se tornar um Papa, isto é, o mais alto pontífice e representante de Deus na terra. Ocorre que algumas vezes a religiosidade não acontece através da religião institucionalizada. A bruxaria e a feitiçaria, por exemplo, são práticas religiosas não institucionalizadas²⁷⁹.

A filosofia católica da história entende que ela é a história da salvação humana. A história é da humanidade e não de grupos, até porque a finalidade não se refere à temporalidade, mas a eternidade. E o homem tem de buscar a salvação, optando por seguir ensinamentos da igreja e a doutrina de Cristo. O ser humano cristão deve agir fortemente para direcionar sua história para um final feliz, para o reencontro com Deus e assim, para a perfeição eterna.²⁸⁰

Segundo Ivan Manuel, a influência da Bíblia e dos profetas foi algo marcante para as concepções filosóficas no mundo²⁸¹. Sérgio da Mata, por sua vez, afirma que a religião se tornou um obstáculo a vários setores da comunidade científica a ponto de algumas pessoas preferirem olhar a religião como um elemento cujo não deveria existir²⁸².

A partir do desenvolvimento do campo da História das Religiões as pesquisas passaram a enxergar os fenômenos considerando toda sua importância social²⁸³. Neste sentido, os pesquisadores não devem renegar a relevância do campo das ciências da religião e seu estudo, já que, a religião consegue produzir efeitos sociais concretos. Assim, a religião vai além das questões tocantes exclusivamente a fé, a santidade e a salvação. O campo da religiosidade abarca questões que permeiam a política, a sociedade, a cultura, entre outros. A partir desse pensamento pode-se entender como as doutrinas religiosas católicas refletiram na vida das mulheres nos conventos femininos portugueses.

²⁷⁹ OLIVEIRA, Amanda. As constituições dos Conventos femininos de Clarissas e Concepcionistas do período moderno. In: *Anais do XV Encontro regional de História da ANPUH-Rio*. [online]. p. 5.

²⁸⁰ OLIVEIRA, 2010, p. 6.

²⁸¹ MANOEL, Ivan Ap. História, religião e religiosidade. *Revista Brasileira de História das Religiões*, ano I, n. 1, mai. 2008, p. 29

²⁸² MATA, Sérgio da. História e Religião. Belo Horizonte: Editora Autentica, 2010, p. 19.

²⁸³ MATA, 2010, p. 19.

3.1 A vida nos conventos femininos portugueses

Nos primórdios do Cristianismo, as mulheres já se dedicavam a Cristo, se consagrando nas orações. No Império Romano, por exemplo, era possível, às mulheres que desejassem, se dedicar a uma vida de perfeição. Em hagiografias dos séculos III ao V há registros de mulheres que viviam como virgens consagradas. Mas questões como a virgindade, ou seja, o símbolo da pureza do corpo e da alma, e a distância em relação aos assuntos mundanos ocuparam desde cedo papéis de destaque na vida religiosa feminina²⁸⁴.

Leila Algranti diz que no século XIII, a prática do enclausuramento se encontrava notoriamente estabelecida. Homens e mulheres colaboravam na construção de mosteiros ligados às antigas ordens, pois sentiam a necessidade de uma vida claustral. Nesses recolhimentos passavam mulheres de condições diversas, a saber: solteiras, viúvas, casadas, crianças, jovens e idosas. Tais mulheres estavam em busca de uma vida de proteção²⁸⁵.

Na chamada Renascença europeia, as mulheres buscavam uma vida de contemplação. A título de exemplo, na Espanha havia as ditas “beatas”, isto é, mulheres as quais faziam votos informais de castidade. Elas se dedicavam às obras de caridade e devoção mística. Tais mulheres se fizeram presentes em outras regiões da Europa, como na Itália. Em tal país eram chamadas de beguinhas e não seguiam regras postuladas oficialmente, ou seja, seguiam a castidade informal. Porém, havia as mulheres enclausuradas as quais dedicavam sua vida à penitência e à busca pela santidade²⁸⁶. Na modernidade europeia esse grupo de mulheres era formado por freiras, beguinhas, clarissas, nobres, aristocratas, dentre outras. No interior dos claustros, as mulheres buscavam o isolamento. Desse modo, elas seguiam os três principais votos, ou seja, a obediência, a castidade e a pobreza. Ao seguirem esses preceitos, as mulheres renegavam qualquer oportunidade de participação na esfera social²⁸⁷. Segundo Oliveira, as religiosas queriam de fato, unir suas vidas com Jesus Cristo. Sendo Deus uma mãe amorosa e Jesus Cristo seu divino esposo, os Santos como irmãos e irmãs e a oração como um elemento de elevação espiritual²⁸⁸. Algumas mulheres encontraram realizações e dignidade dentro dos

²⁸⁴ ALGRANTI, Leila. Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no Rio de Janeiro Joanino. *Anais do Museu Paulista: história, cultura e material* (impresso), v. 25, p. 13-34, 2017. p. 24.

²⁸⁵ ALGRANTI, Leila. Educação de meninas na América portuguesa: das instituições de reclusão à vida em sociedade (séculos XVIII e início do XIX). *Revista de História Regional*, v. 19, p. 282-297, 2014. p. 286.

²⁸⁶ KING, Margaret. *A mulher no Renascimento*. Lisboa: Editorial Presença, 1994, p. 115.

²⁸⁷ KING, 1994, p. 115.

²⁸⁸ OLIVEIRA, Rozely. *As mônicas no Vale dos Lirios: das “santas” fundadoras às freiras sublevadas do Monte Santo em Goa, de 1606 à 1738*. 2019. Tese (Doutorado em História Social) - Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), p. 17.

claustros, algo que não encontrariam no interior do ambiente familiar²⁸⁹. Cabe mencionar que esses recolhimentos femininos presentes na Europa, se estenderam para a América Portuguesa quando do período da colonização²⁹⁰.

Quando aborda sobre o conceito de místico, Golçalves diz que este conceito se constrói como uma ciência do inacessível que não esta sujeita à verificação e que vai além do conhecimento²⁹¹. Para a autoria, busca-se imitar o modelo espiritual e de perfeição, onde a inspiração vem de textos bíblicos, cânticos dos cânticos, Santo Agostinho, São Bernardo de Clarival, dentre outros.

Tomando com análise os preceitos estabelecidos no Concílio de Trento, nota-se que ele tratou de questões as quais perpassavam pela extrema unção até a vestimenta dos clérigos. O objetivo era fazer com que todos os membros da Igreja Católica seguissem os ensinamentos católicos e, desta forma, mantivessem a unidade da Igreja. Oliveira explica que segundo o Concílio de Trento, as leis deveriam servir para direcionar e ajudar os fiéis que necessitavam de ajuda a fim de regularizarem seu comportamento. Os seguidores católicos não devendo ir contra o que estava estabelecido pelo decreto, já que estaria deturpando a fé na santa religião. No que se refere ao símbolo da fé, Oliveira explica que, para o Concílio de Trento, a fé deveria ser buscada na palavra de Deus e na força do Espírito Santo. As pessoas que almejassem adquirir essa virtude deveriam seguir o exemplo dos padres, já que os religiosos teriam uma infinita fé na religião e levavam os princípios divinos àqueles que não tinham conhecimento. Desta forma, Oliveira ressalta que o Concílio de Trento pregava que a fé era o princípio da salvação e o fundamento que justificava o amor à Deus²⁹². Desta forma, aquelas pessoas que seguissem os princípios da Igreja estariam livres do inferno e, assim, sob o amor de Deus.

Oliveira, afirma que era calcado em tais princípios que os religiosos escreviam as normas que deveriam orientar os princípios dos conventos femininos. Tais princípios apontam para uma tentativa da Igreja em disciplinar e corrigir os fiéis e, ao mesmo tempo, prosseguir os dogmas do catolicismo²⁹³.

Na Europa do Período Moderno, observa-se uma preocupação em tornar as religiosas verdadeiras monjas.

²⁸⁹ KING, 1994, p. 116.

²⁹⁰ ALGRANTI, 2004, p. 287

²⁹¹ GONÇALVES, Margareth. *O império da fé: andarilhas da alma na era barroca*. Rio de Janeiro: Rocco, 2005. p. 161.

²⁹² OLIVEIRA, 2010, p. 20

²⁹³ OLIVEIRA, 2010, p. 20

Na obra ‘Virgens de Veneza’ da autora Mary Laven o patriarca proclamava que as freiras casavam-se com Jesus Cristo, criando um vínculo protetor e de alianças, tornando-se esposas de Cristo. Deveriam esquecer a casa e os pais, esquecer também qualquer vaidade, mas o patriarca Giovanni Tiepolo, chefe da igreja veneziana, declarou serem as freiras nobres, criadas e cultivadas com máxima delicadeza e respeito.²⁹⁴

Durante a vida conventual, as freiras da Europa Moderna eram obrigadas a seguirem três votos de autonegação, a saber: a pobreza, a castidade e a obediência. Tais princípios guiavam a vida das religiosas.

A constituição exigia o cumprimento destas regras como, comer a mesa comum no refeitório, fazer as orações matutinas, vespertinas e noturnas, deveriam trabalhar ao lado das irmãs na oficina e, claro, participar de todos os atos comunais de culto.²⁹⁵

Vale mencionar que esta vigilância presente no cotidiano conventual europeu foi adotada também na América Colonial Portuguesa, como atestam as pesquisas de Leila Algranti. Segundo a autora, nas terras da colônia de Portugal as regras também eram exigentes e

[...] o distanciamento do mundo, configurava as características daquelas que escolheram seguir o caminho de Deus, ou seja, dentro de recolhimentos e conventos no máximo silêncio, sendo reafirmado pela bula Periculoso e pelo Concílio de Trento, onde a reclusão foi imposta às religiosas, tornando-se objeto de estrito controle e disciplina.²⁹⁶

Desta maneira, nota-se que o controle rígido e a disciplina severa compunham aspectos os quais as religiosas deveriam se acostumar ainda enquanto noviças. Para tanto, suas superiores buscavam destacar essas normas mediante leituras diárias das regras, das constituições e dos estatutos da instituição²⁹⁷. Para tudo havia normas nos conventos. As noviças tinham suas rotinas reguladas com limites impostos. As freiras eram influenciadas à buscarem uma perfeição quando no interior dos conventos, a fim de que alcançasse à santidade.

Os conventos e demais recolhimentos femininos eram locais que, a princípio, deveriam servir como acolhimento às pessoas que desejassem levar uma vida voltada exclusivamente à devoção religiosa. Essa forma de viver remete ao final do século III quando há um declínio das perseguições aos cristãos no Império Romano. Nesta época, observa-se a propagação da renúncia aos prazeres e na luta pela castidade. Assim, numa vida em

²⁹⁴ OLIVEIRA, 2010, p. 21

²⁹⁵ OLIVEIRA, 2010, p. 23

²⁹⁶ ALGRANTI, Leila. *Honradas e devotas: mulheres da colônia*. Brasília: José Olympio, 1999. p. 191.

²⁹⁷ ALGRANTI, 1999, p. 191.

comunidade se mostrava a vontade de conservar um ideal religioso, originário nas perseguições.

Acerca das mulheres, a Igreja Católica formulou o modelo de uma pequena comunidade formada por mulheres de uma mesma família, com algumas servas uma vez que os homens viam essas mulheres como uma perdição, logo, elas deveriam ser vigiadas e resguardadas. Segundo Jeannie Menezes, “[...] ser mulher foi durante um bom tempo ser o sexo imbecil ou *Imbecillitas sexi* mediante uma condição jurídica que predominou na longa duração da tradição do direito ocidental.”²⁹⁸. Vale mencionar que Santo Ambrósio afirmava que a mulheres eram a porta para o Diabo, ou seja, um caminho de maldade. Assim, a reclusão feminina seria maneira ideal pela qual as mulheres poderiam ascender à espiritualidade e ainda protegerem sua honra e seus valores.

No Medievo os conventos femininos surgiram a partir de doações de famílias abastadas. Esses enclausuramentos eram denominados de conventos familiares. Para Michel Parisse, os conventos femininos eram

[...] refúgios e de casas de educação que acolhem as viúvas e as jovens de uma família ou de um grupo de famílias aliadas. Estes estabelecimentos são frequentes entre os moçárabes – cristãos da Península Ibérica –, como na Saxónia; só agrupam algumas dezenas de pessoas, isto é, menos do que acontece com os homens.²⁹⁹

As religiosas que chefiavam os conventos eram, em geral, mulheres da aristocracia que carregavam consigo prestígio. Ao passo que as freiras oriundas das famílias menos abastadas ficavam a cargo de funções simples e, por vezes, eram tratadas como criadas.

A partir da Reforma Gregoriana, no século XI, surgiram novas possibilidades de recrutamento dessas religiosas. Assim, mulheres de grupos menos favorecidos passaram a adentrar os conventos.

O viver de modo enclausurado se caracterizava por uma vida voltada à contemplação, Na reclusão social, a castidade ocupava um lugar central. A reclusão foi imposta pela primeira vez em 1298, através da bula *Periculoso* ditada pelo Papa Bonifácio VIII. Tal reclusão relacionava-se aos valores da honra e virtude. Ademais, na Península Ibérica, D. Afonso X, que esteve como rei de Castela e Leão, como explicado no capítulo II deste trabalho, legislou nas *Siete Partidas* sobre o lugar da mulher. Assim, ele formulou normas de comportamento

²⁹⁸ MENEZES, Jeannie da Silva. Sem embargo de ser femea: as mulheres e um Estatuto Jurídico em movimento no século XVIII. Jundiaí: Paco Editorial, 2013. p. 112.

²⁹⁹ PARISSÉ, Michel. As freiras. In: BERLIOZ, Jacques. *Monges e religiosos na Idade Média*. Lisboa, Terramar, 2004. p. 147.

para que essas mulheres mantivessem a honra e a virtude, além de ditar as regras à vida conventual de homens e mulheres.

Jane Schulenberg assevera que [...] embora a clausura fosse aplicada a monges e monjas, uma ênfase diferente foi colocada na inviolabilidade da clausura feminina. Assim, as obrigações que resultaram das prescrições sobre a clausura têm um significado sexual específico.³⁰⁰

A busca pela manutenção da castidade nas mulheres e o distanciamento delas da sociedade resultou numa discrepância nas relações das mulheres para com a religião. Desta forma, as mulheres ficavam sob a dominação reguladora dos homens, ou sejam uma vida pautada pela reclusão e por modelos de conduta a serem seguidos.

No Antigo Regime existia um movimento de mulheres as quais eram levadas para os mosteiros, com a justificativa de vocação à vida contemplativa. Mas, outros fatores estavam presentes nesse cenário, entre eles, a impossibilidade da família pagarem o dote de suas filhas ou mesmo a vontade de certas famílias em ter um membro na instituição religiosa e, assim, isso trazer reconhecimento social à família. Ocorre que esse maior fluxo de mulheres levadas aos conventos mostra o lugar da mulher na sociedade moderna. Fernanda Maia diz que “[...] o convento feminino constitui um dos pilares essenciais à reprodução ideológica do modelo de organização social e familiar do Antigo Regime”³⁰¹. Corroborando este pensamento, Magdalena Corrales afirma que

No Antigo Regime, as mulheres são consideradas incapazes de organizar a própria vida e de tomar suas próprias decisões com absoluta liberdade, sem o conselho de uma figura masculina (capelão, vigário, confessor). Entendia-se que a mulher era um complemento do homem e deveria ser educada por e para ele. Incluindo os próprios humanistas, Erasmo e Vives, aconselhavam em seus escritos a educar as mulheres a serem únicas e exclusivamente filhas e esposas submissas e boas mães de família. Portanto, tinham que falar muito pouco, submeter-se às decisões do marido (passar da tutela do padre para o marido), sair da rua o menos possível e se abster das amigas... Enfim, orientá-las. sua vida em busca de virtude.³⁰²

³⁰⁰ SCHULENBERG, Jane. Strict active enclosure and its effects on the female monastic experience (500-1100). In.: Nichols, John, Skank, Lilian (orgs.). Distant echoes, Medieval religious women. Kalamazoo: Cistercian Publications, 1984, p. 53, *apud*, ALGRANTI, Leila. *Livros de devoção, atos de censura: ensaios de história do livro e da leitura na América portuguesa (1750-1821)*. São Paulo: Hucitec/Fapesp, 2004. p. 40.

³⁰¹ MAIA, Fernanda. Uma comunidade religiosa feminina nos alvares da época moderna – as freiras do Mosteiro dos Remédios (Braga). *Revista de Ciências Históricas*. Porto: Universidade Portucalense, vol. XIII, 1998, p. 177.

³⁰² En el Antiguo Régimen a la mujer se la considera incapaz de organizar su propia vida y de tomar sus propias decisiones con libertad absoluta sin el asesoramiento de una figura masculina (capellán, vicario, confesor). La mujer era entendida complemento del varón y debía ser educada por y para ello. Incluso los propios humanistas Erasmo y Vives aconsejaban en sus escritos educar a las mujeres para ser únicas y exclusivamente hijas y esposas sumisas y buenas madres de familia. Por lo tanto, tenían que hablar poco, someterse a las decisiones de su marido (pasaban de la tutela del padre a la del marido), salir a la calle lo menos posible y abstenerse de amistades femeninas..., en definitiva, orientar su vida a la búsqueda de la virtude (tradução livre). CORRALES,

De acordo com Isabel Braga, no Período Moderno em Portugal, “[...] ao contrário do que aconteceu em Espanha, predominavam as casas religiosas femininas. Nestas, como nas masculinas, havia um número significativo de criadas e criados aos quais cabiam as tarefas subalternas.”³⁰³. Todavia, deve-se ter ciência que nem sempre as noviças tinham vocação para a vida religiosa. Havia situações nas quais os conventos eram ditos como uma local para meninas mais abastadas, as quais possuíam um dote chamativo e, encontravam nos mosteiros, um lugar para “salvaguardar o patrimônio familiar, fosse para costume de destinar filhas segundas e terceiras à vida religiosa, externando publicamente o vínculo da família com a fé católica”³⁰⁴.

Desta maneira, observa-se que O Concílio de Trento objetivava fortalecer os preceitos do catolicismo em oposição ao protestantismo, especialmente no que tange à vida religiosa feminina. Assim, se reafirmavam as normas de reclusão mediante a compreensão de que as mulheres, enquanto seres frágeis, careciam de proteção de si mesmas e da sociedade. Ademais, foi os bispos passaram a voltar seus olhares com mais afinco aos conventos, visando à manutenção da ordem. Esses líderes católicos passaram a se atentar aos enclausuramento tomando-o como um espaço restrito entre os muros do convento calcando-se na busca pela perfeição e pela manutenção do status de esposas de Cristo. Toda a reforma oriunda do Concílio de Trento buscou até que a mesma que a arquitetura do local mantivesse a inviolabilidade da clausura, a ponto que o acesso às grades e ao mosteiro era controlado pelos líderes religiosos.

Deve-se dizer que Portugal esteve entre os primeiros reinos a publicar as determinações do Concílio de Trento. Ao longo da atuação de D. Henrique, entre os anos de 1562 à 1568, foram publicados os postulados pelo concílio trentino. E, tempo depois, Filipe II incorporou essas normas trentinas à legislação civil do reino português. Assim, na Europa, Portugal acabou se tornando um dos maiores modelos de aplicação dos preceitos do Concílio de Trento.

No caso dos conventos portugueses, as mulheres adentravam esses espaços como oblatas, isso é, almejantes à religiosas e que foram prometidas aos conventos ainda quando crianças. Como já mencionado, não era possível garantir que, ainda tão novas, essas meninas tivessem a vocação necessária para a vida religiosa. Desta maneira, o Concílio de Trento

Magdalena. Existência de uma monja: vivir el convento, sentir la Reforma (siglos XVI-XVII). *Tiempos Modernos: Revista electrónica de Historia Moderna*. v. 7, n. 20, 2010, p. 14.

³⁰³ BRAGA, Isabel Drumond. *Sabores e Segredos*. receitas conventuais portuguesas da Época Moderna. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015. p. 21.

³⁰⁴ SILVA, 2019, p. 354.

regulamentou a idade mínima de 16 anos para que as meninas iniciassem na vida religiosa, devendo ainda passar por um período de 1 ano como noviças. Tal regulamentação trentina objetivava evitar que meninas entrassem para os conventos contra sua vontade.

Mesmo com todas as tentativas por parte da Igreja de impedir que meninas sem vocação ou sem a idade mínima entrassem nos conventos, muitas delas ingressavam nas ordens como uma via alternativa ao casamento. Muitas delas eram obrigadas pela família a entrar para a vida religiosa de modo a evitar a partilha dos bens familiares, por meio do dote, outras por não quererem contrair matrimônio ou para dar mostras à sociedade de sua religião.³⁰⁵

Cabe informar que as viúvas as quais não desejassem se casar novamente poderiam ingressar nos conventos visando, assim, construir uma vida voltada à penitência e manutenção da sua honra mesmo com a viuvez. Havia ainda redes familiares que eram formadas no interior de alguns conventos, uma vez que algumas mulheres que estavam enclausuradas pertenciam a mesma família.

De acordo com Magdalena Corrales

[...] A entrada na vida religiosa significava um ar de prestígio para a família, porque não era bom e nem conveniente que uma mulher abastada estivesse sozinha, porque era um risco não ser casada e nem religiosa. A opção religiosa era uma saída de problemas sociais e familiares, mas também uma escolha pessoal das realidades que faziam parte da vida naquela época.³⁰⁶

Quando a mulher então fosse nomeada noviça, ela passava a ser responsável de alguma mestra de noviças, a qual deveria instruir a jovem moça no diversos prismas da vida conventual.

Havia um ritual na qual a postulante deveria cortar os cabelos e a imposição do véu e da túnica. Com isso, a postulante passava por um 'estágio', pautado na disciplina e com uma formação focada no estudo e na prática de atividades de acordo com seu status dentro da comunidade, para conhecer a dinâmica da vida de clausura (oração mental, práticas comuns, comunhão, confissão).³⁰⁷

Acerca das funções das mestras de noviças, Maria Baltasar explica que

[...] a difícil tarefa de instruir as noviças no duro cumprimento com as constituições e os três princípios básico da vida conventual: pobreza, castidade e obediência, inculcar nelas o amor e o temor de Deus, mas também procurar exercitá-las no cumprimento da norma para que estivessem atentas e devotas no coro, contemplativas no oratório, honestas no refeitório, caridosas para com as enfermas, etc. Depois ensinavam todas as lições referentes aos trabalhos que desempenhariam no convento: *aspectos culinários, confeitaria*, os trabalhos manuais: bordado, fiar, jardinagem e em especial horticultura. Mas há um aspecto que devemos ressaltar: a

³⁰⁵ SILVA, 2019, p. 355.

³⁰⁶ CORRALES, 2010, p. 16.

³⁰⁷ CORRALES, 2010, p. 16.

importância que os conventos tiveram na instrução feminina e sua proteção cultural. Já se sabe que quando as freiras professoras eram admitidas em mosteiro, aquelas que não sabiam ler e tinha menos de trinta anos, a mestra de noviças tinha a missão de ensinar a essas a ler e escrever, tanto na sua língua materna quanto no latim, pois isso se constituía em um requisito indispensável para toda religiosa já que sem estes conhecimentos era impossível rezar, cantar e ler a liturgia do ofício divino. As freiras com aptidões aprendiam canto e música, outras se especializam em estudos mais profundos, como os das sagradas escrituras e da teologia. Há que se ressaltar, portanto, o papel desempenhado pelas mestras de noviças, como educadoras de um setor da população feminina, elas foram, de certo modo, as responsáveis para que as mulheres tivessem mais possibilidades de instrução, onde pode-se verificar que o índice de analfabetas nos claustros eram menores. Essa foi uma situação geral em quase todos os conventos de vida contemplativa que se guiavam por constituições muito semelhantes na qual existiam os mesmos cargos e funções desempenhadas pelas religiosas [grifo nosso].³⁰⁸

A vida nos conventos era marcada por regras monásticas e constituições que ditavam a rotina cujas mulheres deveriam desempenhar. Passado o período de noviças, as mulheres enquanto freiras deveriam seguir os votos de obediência, castidade, silêncio, clausura e, para algumas ordens religiosas, a pobreza. Ademais, a rotina era rígida marcada por momentos de oração, intercalados com trabalhos manuais, estudos religiosos e tarefas domésticas. Acerca da rotina das freiras, Silva relata que

A rotina das freiras começava cedo e poderia haver mudanças no cronograma diário de atividades de acordo com a ordem⁵⁴, entretanto, na maioria dos casos, o dia tinha início com as orações de Prima, às cinco horas da manhã (no verão) ou às seis horas da manhã (no inverno). Posteriormente eram realizadas algumas atividades de organização do convento e estudos diversos. Aproximadamente às nove horas da manhã, as religiosas se reuniam para as orações de Terça e cantos em coro. No horário do almoço, todas se agrupavam no refeitório e uma delas realizava a leitura das regras do convento para a instrução das freiras. No período vespertino, havia um período para estudos e atividades lúdicas em conjunto, até a oração de Vésperas, que posteriormente seguiam de meditações até o jantar, que deveriam ser refeições leves. As orações Completas se davam com a oração da Salve Rainha, que se seguia de momentos de contemplação e silêncio, precedendo o repouso.³⁰⁹

Concorda-se com Almeida ao afirmar que a neste espaço institucional dos conventos, era forte a disciplina e a permanente vigilância³¹⁰. Desta forma, o cotidiano conventual era ditado por ações comportamentais disciplinadoras. No interior desses mosteiros, por conta das variadas atividades para a manutenção da ordem e da instituição, cada religiosa ocupava-se de uma tarefa, dentre elas havia a monja cozinheira que preparava as refeições. Além das funções de manutenção do funcionamento dos conventos, outras atividades eram

³⁰⁸ BALTASAR, María. Saber y creación literaria: los claustros femeninos em la Edad Moderna. *Revista Cuadernos de História Moderna*. Madrid, Servicio de Publicaciones Universidad Complutense, 1998, n. 20, p. 135. [online].

³⁰⁹ SILVA, 2019, p. 368.

³¹⁰ ALMEIDA, Suely. Realizando a caridade através da clausura: recolhimentos femininos e suas trajetórias em partes do Império Português (XVI - XVIII). *Revista Brasileira de História Das Religiões*, v. 5, n. 15, p. 61-84, 2013. p. 68.

desenvolvidas pelas freiras visando exercer o comércio para a manutenção dos mosteiros e também para desenvolver as obras de caridade. Por esse motivo havia, dentre outras, a produção de gêneros alimentícios tais como queijos, vinhos, licores, geleias, cervejas e até mesmo alguns produtos da botica medicinal.

Para Magdalena Corrales a proposta desse comércio não era o lucro em si. A autora explica que

[...] o objetivo do trabalho não era de auferir lucros com a venda dos produtos, mas sim a disciplina, a ocupação da mente e do corpo em uma atividade que não alterasse o status de clausura do religioso. Portanto, qualquer atividade de trabalho é considerado bom, enquanto não prejudicar, distrair ou alterar o valor do recolhimento da freira.³¹¹

Isabel Braga, por sua vez, afirma que a produção e comercialização de doces e trabalhos manuais por parte das freiras chegava a gerar conflitos destas com autoridades eclesiásticas em decorrência da tentativa dos bispos em manter a total reclusão das mulheres³¹². Porém, as religiosas não cediam e acabavam gerando entraves que dificultavam o controle conventual. Braga ressalta que “dificuldades também surgiram através do gosto pela vida mundana, como divertimentos, uso de cosméticos, a posse de animais dentro dos conventos, alimentação desregrada, vestuário não condizente com a condição de religiosa, entre outros”³¹³.

Cabe mencionar que as transgressões as normas conventuais, por parte das freiras, indicam muito mais do que rebeldia. Mostram que essas mulheres, mesmo que devotas, tinham apreço pela moda, pelas festas profanas e que, muitas vezes, por conta da pouca vocação, tinham desejos amorosos. Fato é que o convento se tornava um local propício à propagação de heresias e práticas religiosas perseguidas pela Inquisição³¹⁴.

Ainda sobre a rotina conventual cabe dizer que sobre os estudos, os mosteiros proporcionavam às mulheres relativa autonomia dentro do universo cristão, isso porque elas podiam se ocupar com a escrita e leitura de textos religiosos, tradução de obras do latim para o vernáculo, a cópia e transcrição de textos e livros, como os receituários culinários. Ocorre que as mulheres religiosas não precisavam ocupar o seu tempo com funções voltadas ao casamento e a vida social, como acontecia com as demais meninas da sociedade. Nos conventos os estudos aconteciam a partir da leitura. Era comum que leituras em voz alta

³¹¹ CORRALES, 2010, p. 16

³¹² BRAGA, Isabel Drummond. A mesa conventual e os sabores da América. In: RIBEIRO, Cilene Gomes; SOARES, Carmen. *Odisseia de sabores da Lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015, p. 176.

³¹³ BRAGA, 2015, p. 177.

³¹⁴ SILVA, 2019, p. 371.

acontecessem no decorrer das refeições ou durante um trabalho coletivo. A leitura que as mulheres faziam era basicamente de livros voltados ao exercício espiritual. Neste sentido, Algranti afirma que

[...] esses livros eram obras que se destinavam à pregação e difusão de uma doutrina de vida interior, bastante conhecidas na época, divulgadas pela Igreja [...] é possível, portanto, que esses livros fizeram parte de um núcleo básico de leituras essenciais para a boa formação moral espiritual dessas mulheres, o qual pouco se alterou entre os séculos XVI e XVIII.³¹⁵

As bibliotecas dos conventos eram compostas de livros sobre teologia, costumes e cerimoniais, jardinagem, botica e culinária. Essas obras formaram uma leitura que visava encaminhar a vida das freiras para uma espécie de aperfeiçoamento da vida em santidade³¹⁶.

Tal como a leitura, a escrita também foi importante na vida de enclausuramento. A escrita fazia parte da rotina das religiosas, pois era preciso que elas registrassem o momento da fundação das ordens e das casas, os testemunhos orais das religiosas de mais idade acerca da vida conventual, assim como o espaço a qual estavam inseridas. Além de escritos acerca das atividades burocráticas dos conventos, havia ainda os chamados textos edificantes, assim como peças de teatro com temática voltada à espiritualidade católica.

A atividade intelectual se refletiu principalmente em nos escritos literários religiosos, aumentando no final do século XVI e nos séculos seguintes. A maioria das obras foram escritas por freiras, quer por sua própria iniciativa ou a pedido de seus confessores. Grande parte das obras foram encaminhadas para publicação como uma literatura que propõe um espelho de vida virtuosa as mulheres.³¹⁷

De modo geral, observa-se que havia um controle rígido sobre as atividades que as mulheres desempenhavam nos conventos. Para uma plena vida de devoção era preciso o desapego aos bens materiais e uma entrega à vida de contemplação. Durante a Época Moderna, a vida nos conventos femininos portugueses, esteve marcada pelas ideias de pobreza, castidade e obediência. Esses preceitos eram constantemente cobrados e perseguidos por parte das autoridades religiosas.

Uma grande propaganda estimulando tais caminhos foi disseminada na modernidade, elucidando um estado utópico, mas nem sempre tais práticas atingiram seu êxito. As fugas às normas também existiram dentro dos conventos e, segundo as diretrizes tridentinas, deveriam ser repreendidas.³¹⁸

³¹⁵ ALGRANTI, Leila. *Livros de devoção, atos de censura: ensaios de história do livro e da leitura na América portuguesa (1750-1821)*. São Paulo: Hucitec/Fapesp, 2004. p. 53.

³¹⁶ LALANDA, Margarida Sá Nogueira. *Leitura e Mediação de Freiras de Clausura*. *Revista Ponto de Acesso*, Salvador, v. 8, n. 2, p. 61-81, 2014. p. 63.

³¹⁷ BALTASAR, 1998, p. 136.

³¹⁸ SILVA, 2019, p. 376.

Da mesma forma que as questões ligadas à alimentação permeavam os preceitos religiosos uma vez que o alimento do corpo estava relacionado ao alimento espiritual, nos conventos femininos a alimentação, a cozinha e o refeitório faziam parte do cotidiano das mulheres. O ato de comer estava permeado por símbolos e tarefas. A alimentação acontecia em refeitórios, os quais

[...] tinham uma forma alongada e possuíam imagens que representavam banquetes, como o quadro da Última Ceia. Aos religiosos superiores cabiam lugares especiais e durante as refeições um religioso realizava a leitura das regras da ordem. A cozinha também detinha uma área bem grande do mosteiro, na qual deveria estar sempre limpa, como também possuir bancadas, pontos de água e fornos. Tenha a cozinha sempre muito varrida, a louça composta e arrumada no louceiro, com ramos de louro, que porá novos, quando necessário, lançando fora os velhos. Tenha cuidado de aproveitar a lenha para o lixeiro. Terá uma panela limpa sempre com lixívia fresca para lavar as mãos, e um vaso com mechas de enxofre, para quando forem necessárias.³¹⁹

Mais uma vez, observa-se que a temática da alimentação abarca mais do que o ato de comer³²⁰. A história da Alimentação “envolve desde a produção e a comercialização dos produtos, até o modo de confecção dos alimentos, incluindo a transmissão dos saberes, os rituais de consumo, os protocolos de serviço de mesa, bem como os utensílios usados em todas as etapas da culinária e das refeições”³²¹. Desta forma, é preciso ampliar o olhar e analisar o contexto no qual a temática se insere, ou seja, e preciso considerar questões políticas, econômicas e sociais. Por esse motivo o contexto histórico é primordial para se entender as relações que cruzam o ato de comer.

Sem dúvida, comer é um ato nutricional, mas é também um ato social, que constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Neste sentido, o que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come. Dentro desse entendimento, esse é o lugar da alimentação na História.³²²

Desta forma, a partir da produção de alimentos nos conventos femininos portugueses, mais especificamente dos doces, buscou-se entender como a religiosidade de fazia presente no cotidiano das freiras. Para tanto se analisou livros e receituários de cozinha que faziam parte da vida monástica feminina.

³¹⁹ SILVA, 2019, p. 364.

³²⁰ VIANA JUNIOR, 2015, p. 19

³²¹ ALGRANTI, Leila. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *Varia Historia*, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, p. 21-51, 2016. p. 23.

³²² VIANA JUNIOR, 2015, p. 19.

3.2 Um doce de história: a doçaria conventual portuguesa

O primeiro manual impresso da cozinha portuguesa foi publicado originalmente em 1680. Intitula-se a “Arte de cozinha”, de Domingos Rodrigues³²³. Seguido deste, se tem a obra “Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha”, de Lucas Rigaud³²⁴, datado de 1780. Viana Junior se dedicou a estudar ambas obras as quais tratam sobre a cozinha portuguesa na modernidade e destacaram-se no contexto histórico português quando foram publicadas³²⁵.

A obra a “Arte de cozinha” apresenta as influências castelhanas na reorganização dos rituais de corte no Reino ibérico. Ademais, é possível perceber a aproximação com a França no período posterior a 1640. Fato este que favoreceu as influências modernas nos preparos culinários portugueses. Já o livro “Cozinheiro Moderno ou Nova Arte de Cozinha” mostra uma influência francesa na cozinha portuguesa assim como os avanços técnicos pelos quais passavam esta mesma cozinha³²⁶.

Maria José Santos diz que

Os primeiros livros de cozinha reflectem, na sua maioria, um saber, talvez secular, transmitido, ciosamente, de geração em geração através, não do poder da escrita mas, do poder da fala e do gesto. [...] o facto de se confiar o conhecimento técnico-culinário à palavra escrita constituiu um fenómeno de consequências múltiplas. Assinale-se, por exemplo, a passagem da fase oral da cozinha à sua fase codificada. Realce-se a aculturação do gosto, facilitada pela capacidade difusora do escrito à mão, ou impresso. Atente-se enfim, na importância que o livro de cozinha encerra hoje como uma das principais fontes de conhecimento do viver do homem medieval e moderno.³²⁷

Desta maneira, nota-se que uso dos receituários aumentam as possibilidades das fontes historiográficas. Gilberto Freyre, em seus escritos sobre a família colonial brasileira, já ressaltava a diversidade de objetos de estudo.

De outras fontes de informações ou simplesmente de sugestões, pode servir-se o estudioso da vida íntima e da moral sexual no Brasil dos tempos de escravidão; do folclore rural nas zonas mais coloridas pelo trabalho escravo; dos livros e cadernos manuscritos de modinhas e receitas de bolo; das coleções de jornais; dos livros de etiqueta; e finalmente do romance brasileiro que nas páginas de alguns dos seus

³²³ RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Rio de Janeiro Editora Senac Rio, 2008.

³²⁴ RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Sintra: Colares, 1999.

³²⁵ VIANA JUNIOR, 2015, p. 18

³²⁶ VIANA JUNIOR, 2015, p. 18

³²⁷ SANTOS, Maria. *A alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes, Cultura, Sociedade. Coimbra: Lousanense, 1997. p. 51.

maiores mestres recolheu muito detalhe interessante da vida e dos costumes da antiga família patriarcal.³²⁸

Tratando-se de livros de cozinha, Dória afirma que:

Há pessoas que estudam justamente as receitas e suas transformações. São historiadores da alimentação que as tomam como objeto de conhecimento histórico, tendo como ponto de partida a historicidade da receita em relação aos demais elos da cadeia de transformações alimentares, além da historicidade do lugar em que estas se processam. Podemos, através destas receitas ter um desenho da história das matérias-primas e seus usos, as formas de execução, e as diferenças nesses modos de preparo, que são, muitas vezes determinados pelo desenvolvimento tecnológico ou pela divisão de trabalho, contexto social, bem como as idiossincrasias dos consumidores de uma sociedade e que contém a memória de uma família, ou de, no mínimo um microcosmo da sociedade.³²⁹

Desta maneira, os cadernos de receitas se apresentam como importantes documentos à historiografia, pois são fontes capazes de apresentar um mosaico social de um grupo em uma época. Mariana Corção afirma os receituários “trazem à tona não apenas questões de produção e consumo dos alimentos, mas também dos usos e costumes, códigos e ritos relacionados ao ato de alimentar-se, em um determinado locus espacial e temporal”³³⁰.

Bruno Lauriou, por sua vez, afirma que os livros de receitas ou de cozinha são um registro que testemunha as práticas culinárias de uma sociedade ou mesmo de um determinado grupo social em certo momento. Esses escritos revelam hábitos alimentares, técnicas culinárias, alimentos e instrumentos utilizados para o preparo e as mudanças culturais pelas quais passa uma sociedade quando ao seu gosto e paladar³³¹.

Complementando esse pensamento, Solange Demeterco assevera que

Os cadernos de receitas, então, também por sua capacidade de evocar lembranças, não teriam apenas a função de orientar tecnicamente quem vai cozinhar; transformam-se em documentos e fontes para a história cotidiana da família, na medida em que podem transmitir um comportamento alimentar, sob forte influência do grupo doméstico nesse processo.³³²

Para este trabalho tomou-se como objeto os livros de cozinha e receituários conventuais portugueses do Período Moderno. Vale mencionar que Portugal é um dos países em que a doçaria conventual teve maior destaque e, assim, maior contribuiu à Gastronomia.

³²⁸ FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal*. São Paulo: Global, 2004, p. 49.

³²⁹ DÓRIA, Carlos. *A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico*. São Paulo: Editora Senac, 2009, p. 28.

³³⁰ CORÇÃO, Mariana. *A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo*. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, vol. 25, nº 50, 2012, p. 416.

³³¹ LAURIOUX, Bruno. *Cozinhas medievais (séculos XIV e XV)*. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo, SP: Estação da Liberdade, 1998. p. 68.

³³² DEMETERCO, Solange. *Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares*. Curitiba 1902-1950. *Helikon - Revista de História*, v. 2, 2015. p. 64.

Os doces confeccionados nos conventos tornaram-se iguarias tradicionais das terras portuguesas. São doces muito vistosos e chamativos ao olhar³³³. Por isso mesmo, na mesa contemporânea, são presenças frequente em dias festivos e celebrações especiais.

A alimentação tradicional não somente foi valorizada, como permaneceu no cotidiano das famílias portuguesas. Entre os alimentos que agregaram forte significado social nesse contexto, destacou-se a doçaria tradicional portuguesa. Pela originalidade, sobretudo no que se refere à cozinha conventual, a doçaria foi consagrada como elemento da identidade nacional portuguesa.³³⁴

Segundo Algranti, a confecção de doces sempre se destacou na imagem que se tem da vida nos conventos femininos na Época Moderna, assim como dos estudos acerca da rotina das mulheres nesses confinamentos, tanto em Portugal como na América Colonial Portuguesa. Por mais que os compêndios religiosos impusessem regras à vida das religiosas, inclusive no tocante aos preceitos alimentares, nota-se que as reclusão se dedicavam a produção de doces, bolos e licores. Tal fato, acabou fazendo com que a doçaria se tornasse uma importante fonte de renda e de sobrevivência à essas instituições religiosas. Elas produziam doces para casamentos, batizados e festas, tanto em Portugal como posteriormente na colônia portuguesa.

A doçaria portuguesa atingiu seu apogeu ao longo do século XVIII, como resultado do mercantilismo da produção açucareira na América Colonial Portuguesa³³⁵. Durante o Período Moderno, o açúcar foi perdendo a função que tinha no Medievo de ser apenas um complemento, uma espécie de condimento ou especiaria. Passou então a assumir o papel de gênero primordial à alimentação do homem europeu. Parece ser impossível pensar a cozinha lusitana moderna sem associá-la ao açúcar e os vários sabores do seu desdobramento culinário.

No final do século XVIII, quando seu uso já havia feito a entrada triunfal no setor da confeitaria e doçaria, Brillat-Savarin resumiu com certa graça e habilidade o resultado da combinação do açúcar com outros produtos. Por mais que Brillat-Savarin considerasse a confeitaria uma arte recente na França, em Portugal e no restante da Península Ibérica, há registros sobre o ofício de confeitoiro e conserveiro bem anteriores, datados do final da Idade Média e início da época moderna, já que a indústria de conservas ou de doces de frutas, de influência árabe, desenvolveu-se associada à produção de açúcar.³³⁶

Ainda sobre o açúcar, Corção diz que

³³³ ALGRANTI, 2002, p. 399.

³³⁴ CORÇÃO, 2012, p. 416.

³³⁵ CORÇÃO, 2012, p. 417.

³³⁶ ALGRANTI, Leila. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitaria os frutos (séculos XV-XVIII). *História*. Questões e Debates, universidade Federal do Paraná, n. 42, p. 33-52, 2005. p. 35.

Nesse sentido, além da presença de alguns produtos do além-mar, como o açúcar e as especiarias, canela e cravo, por exemplo, destacavam-se os produtos regionais do campo português, como ovos, farinha de trigo, manteiga, queijo fresco, mel, amêndoas, nozes, chila, feijão branco, limão e laranja, como os principais componentes dos doces tradicionais.³³⁷

Na Península Ibérica surgiu uma variedade de confeitos e doces de frutas que eram produzidos a partir da calda do açúcar e, assim, cristalizados. Inicialmente, tais doces e confeitos se destacaram devido seu caráter medicinal. Com o passar do tempo, foram ganhando outros usos. Isso impulsionou a produção doceira cuja expansão não demorou a acontecer³³⁸.

Ocorre que até a metade do século XVI, o açúcar ainda era um produto raro e com alto valor comercial no mercado europeu. Até mesmo por esse motivo pode-se acreditar que o produto era pouco usado na culinária. Como mencionado acima, o açúcar se fazia presente nas receitas medicinais, destinadas aos doentes. Sendo assim, não era um produto consumido diariamente.

Foi, porém, o sucesso dos portugueses na exploração do cultivo da cana-de-açúcar nas suas colônias atlânticas e a consequente expansão da indústria açucareira no império português que transformou o produto exótico em necessidade nas mesas de indivíduos de todas as classes sociais, no século XVII.³³⁹

O aumento no consumo do açúcar estimulou a confeitaria europeia, especialmente a portuguesa. Desta forma, os doces passaram a compor a cozinha portuguesa, seja ela palaciana ou conventual. Interessa dizer que os doces, nesta época, já marcavam presença como o último prato de uma refeição, ou seja, já ocupavam o lugar de sobremesa. Além disso, os doces também se fizeram presentes em banquetes e festins das cortes na Europa. Nas mesas de sobremesas eram ostentados confeitos a base de mel e açúcar, os quais eram moldados de variadas formas, tais como castelos, animais, flores e frutos.

A ponto de, no século XVI os chamados “banquetes de açúcar” terem se tornado marcantes nas cortes italianas e acabaram se expandindo rumo às cortes do norte. Esses banquetes eram formados por grandes mesas decoradas com doces de vários tipos e estavam disponíveis aos convidados após a degustação dos pratos salgados. Paulatinamente os doces foram adquirindo mais espaço nas festas e eventos tanto laicos como religiosos, tanto no âmbito público como doméstico.

³³⁷ CORÇÃO, 2012, p. 418.

³³⁸ ALGRANTI, 2005, p. 36

³³⁹ ALGRANTI, Leila. Notas sobre a mesa da casa real portuguesa no reinado de D. José I. In: Sá, Isabel dos Guimarães; Garcia, Maximo Fernández. (Org.). *Portas Adentro comer, vestir, habitar (século XVI-XIX)*. Coimbra: Universidade de Coimbra, 2010. p. 89.

E, com o passar do tempo e o aumento da produção açucareira, os doces foram adentrando as mesas populares. Vale destacar que, nas mesas menos abastadas, os doces figuravam como um produto supérfluo, ou seja, estava presente em momentos especiais e datas comemorativas.

Algranti ressalta que

Embora a doçaria tenha se desenvolvido amplamente a partir do século XVII, como atestam os livros antigos de receitas com sua variedade de receitas de bolos, tortas e cremes, a arte de conservar e de confeitaria frutos foi uma das primeiras a se desenvolver no setor. Os confeitados de frutas e as conservas (frutas conservadas em açúcar) eram afamados na Ilha da Madeira já no século³⁴⁰

No tocante as receitas, as técnicas de conservação e os modos de preparo, observa-se que a transmissão oral e os receituários conventuais se destacam como importantes instrumentos de difusão. A princípio, as receitas compunham os chamados “livros de copa” ou também conhecidos como “livros de segredos”. Esses escritos eram formados por receitas breves, bebidas, remédios caseiros e informações práticas úteis à cozinha cotidiana.

Somente tempos depois é que foram introduzidas receitas doces aos livros de cozinha, mas, sempre compunham uma sessão a parte, ou seja, não misturavam receitas doces com salgadas durante o Período Moderno europeu.

Braga informa que a primeira compilação portuguesa de receitas dos conventos femininos que se tem acesso são os da ordem de Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora, datado de 1729. Além desse, há o “Livro de Receitas da última Freira de Odivelas”, o qual compõe um receituário das freiras da Ordem de Cister, fundada no período medieval. Essa obra é formada por um compilado feito por uma das freiras, no decorrer do Oitocentos e contém informações variadas acerca do preparado de receitas de vários períodos³⁴¹.

Braga explica que

Mais recentemente, saiu um livro intitulado Doçaria Conventual de Lorvão, que não teve como base nenhum manuscrito e, conseqüentemente, não entrará na abordagem que iremos realizar. No mesmo ano de 2013, foi publicado um receituário conventual anônimo, depositado na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, dos séculos XVII ou XVIII, cuja última entrada foi redigida por uma conserveira de nome Bernarda Maria. Foi colocada a hipótese de o caderno de receitas, escrito por várias mãos, ser proveniente do Mosteiro de Celas, uma vez que contém vários preparados que tradicionalmente foram atribuídos àquele cenóbio.³⁴²

³⁴⁰ ALGRANTI, Leila. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX. *Anais de História de Além-Mar*, v. VI, 2005, p. 143.

³⁴¹ BRAGA, 2015, p. 16.

³⁴² BRAGA, 2015, p. 16.

Braga explica que, a partir dos documentos das as posturas da câmara de Lisboa, no início do século XVII, nota-se que a venda de doces passou a ser regulamentada de modo mais rigoroso quando foi restringida aos confeitores com tendas e proibida aos particulares que enviavam intermediários às ruas. A autora destaca que ocorria, à época, um crescimento do consumo de doces. Porém, a sua popularização se deu nas feiras, nos mercados, na indústria caseira e certamente na mesa dos portugueses. Isso se configura por um processo que Braga afirma ser uma vulgarização dos doces em Portugal, no decorrer da Idade Moderna. Ao mesmo tempo, nota-se mudanças no processo de fabricação desses mesmos doces.

Além dos doces vendidos nas ruas, observa-se o desenvolvimento da doçaria no interior dos palácios nos banquetes reais. Conforme mencionado acima, era a ostentação do açúcar nas mesas da realeza. Neste ponto, Braga afirma que “como ocorre com outros alimentos, também na arte de fazer e consumir doces nota-se uma forte hierarquia, que se explicita na quantidade e qualidade dos produtos utilizados, na forma de apresentá-los, nas mãos que os confeccionam e na clientela à qual se destinam”³⁴³.

Ainda do século XVII, não havia muitas hospedarias em Portugal. Assim, os conventos portugueses faziam a gentileza de acolherem as comitivas reais. Essa característica dos mosteiros fez com que fosse estimulado o desenvolvimento da arte culinária e, por sua vez, a confeitaria.

As receitas que as religiosas utilizavam, procediam das cozinhas das casas da nobreza, das quais muitas delas se originavam. Embora distintos da doçaria popular, os doces conventuais foram influenciados pelas receitas tradicionais e por outras introduzidas pelas embaixadas estrangeiras. Nem todos os doces da doçaria portuguesa tem origem conventual, mas esses assumiram posição de destaque e passaram, inclusive, a significar símbolo de convivalidade, na expressão de Alfredo Saramago, devido ao fato de serem ofertados como regalos.³⁴⁴

Ademais, os doces eram importantes na sociabilidade interna dos conventos. Ocorre que as religiosas faziam das suas receitas saborosas um elemento atrativo aos hóspedes que consideravam mais ilustres. Cabe mencionar que as receitas produzidas pelas freiras eram guardadas à sete chaves. Esse “segredo culinário” reforça a ideia de que não era apenas a fama de mãos de fadas que as religiosas queriam preservar, mas também impedir que suas receitas saíssem para além dos muros dos conventos e ganhassem o comércio de rua. Tal fato demonstra que os conventos precisavam dos rendimentos oriundos da comercialização dos

³⁴³ BRAGA, Isabel. Confeitores na Época Moderna: cultura material, produção, e conflituosidade. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene (Orgs.). *Ensaio sobre património alimentar Luso-Brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014. p. 169.

³⁴⁴ BRAGA, 2014, p. 169.

doces. Desta forma, os conventos garantiam uma espécie de exclusividade e notoriedade provenientes de seus doces.

Braga explica que a doçaria conventual portuguesa atinge seu apogeu no século XVIII, com uma sofisticação da doçaria. Braga afirma que os conventos chegavam a ter 100 dias ao longo do ano, com festas ou celebrações religiosas nas quais as delícias gastronômicas estavam presentes.

O que cabe assinalar é que tanto as habilidades doceiras das religiosas, quanto o costume delas presentear com doces foram práticas introduzidas nos conventos e recolhimentos da América portuguesa, no século XVIII, quando da fundação dos primeiros estabelecimentos de reclusão feminina.

Desta maneira, é possível tomar exemplos como a receita dos pastéis de Santa Clara e demais doces à base de ovos, muito comuns na doçaria conventual portuguesa, e também fios de ovos, trouxas d'ovos, dentre outras receitas que chegaram ao Convento do Desterro, na Bahia, trazidas pelas freiras clarissas quando enviadas de Lisboa para a América Portuguesa no século XVII. E sobre os doces nas terras da colônia, Braga ainda diz que

Talvez, quem sabe, tenham sido depois transmitidas [as receitas] ao Convento da Ajuda, no Rio de Janeiro, quando as freiras do Desterro se deslocaram para fundar esse convento carioca. Adaptadas e modificadas com produtos locais, tais receitas podem estar na base de alguns doces fabricados nos conventos da América portuguesa. Afinal, como dizia um ditado popular no Rio de Janeiro, do início do século XIX, 'no convento da Ajuda só os doces são bons'.³⁴⁵

Braga diz que tal como aconteceu em Portugal, nas terras do Brasil também se desenvolveu uma cozinha doceira conventual. A título de corroborar com este pensamento, retoma-se os escritos de Gilberto Freyre o qual destacou que as freiras brasileiras, em meados do Oitocentos, eram inventoras de doces e bolos. Freyre disse que as religiosas inovavam quando se tratava de doces e que não eram apenas reprodutoras de receitas herdadas de Portugal³⁴⁶.

Na cozinha das freiras portuguesas destaca-se a presença de receitas de doces carregados de ovos e amêndoas. Essa doçaria ganhou tamanha relevância em Portugal a ponto de se tornar uma tradição portuguesa. Já no caso da colônia portuguesa na América, Braga afirma que

[...] na América colonial, talvez devido à exiguidade das cozinhas das instituições religiosas femininas e à dificuldade de se conseguir certos produtos (farinha de trigo e amêndoas, por exemplo), desenvolveu-se uma doçaria doméstica com contornos

³⁴⁵ BRAGA, 2015, p. 23.

³⁴⁶ FREYRE, 2004, p. 50.

menos elaborados e à base de produtos regionais, a qual marcou de forma mais intensa a doçaria brasileira [...].³⁴⁷

Acerca dos nomes dos doces conventuais portugueses, Câmara Cascudo observa que as receitas são denominadas de modo sugestivo ao ambiente conventual, tais como: suspiro de freira, bolo-de-frade, papo de anjo, celestes, baba-de-moça, bolo-da-abadessa, dentre outros³⁴⁸. Não é o foco deste trabalho as receitas dos conventos na América Portuguesa, mas cabe mencionar que, ao que parece, os nomes remetentes à religiosidade conventual não foram adotados nos doces produzidos nas terras da colônia. Talvez por conta das adaptações nos ingredientes que foram feitos nas receitas por conta das dificuldades de acesso à alguns produtos ao mesmo tempo que havia a abundância de outros.

No tocante à doçaria conventual, portuguesa e de sua colônia, Braga diz que

Cabe observar que estes exemplos não esgotam a multiplicidade e a variedade do inventário de doces portugueses ou brasileiros, mas permitem avaliar a doçaria enquanto prática cultural e levam-nos ao movediço terreno das identidades culturais, bem como ao instigante campo da história da alimentação.

Na chamada Época Moderna, ou seja, entre os séculos XVI, XVII e XVIII, observa-se uma notória produção e consumo de doces nos conventos femininos portugueses. Este período histórico é considerado como aquele no que em muitos conventos femininos reuniram um conjunto de fatores que possibilitaram o desenvolvimento e a divulgação de uma doçaria de características excessivas e requintadas.

A historiadora Leila Algranti³⁴⁹ se dedicou à análise do “Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo”, abadessa do Convento de Santa Clara de Évora, com data de 1729. Utilizou-se do arcabouço metodológico de análise de Algranti para, nesta pesquisa, debruçou-se sobre o Caderno de Receitas das Salesianas. Dentre as características comuns à estas ordem religiosas, está o fato de que quando da sua fundação estes conventos receberam propriedades e regalias e assim, conseguiram aumentar suas riquezas.

Das herdades que possuíam vinham pagamentos em dinheiro e foros em bens, nomeadamente, alimentares; criavam animais, tinham hortas e pomares; recebiam heranças, donativos e esmolas. Muitas das professoras que os frequentavam eram oriundas de famílias da aristocracia e da alta burguesia da região ou de fora e traziam consigo importantes dotes, hábitos de vida palacianos e, por vezes, as suas criadas.³⁵⁰

³⁴⁷ BRAGA, 2015, p. 47.

³⁴⁸ CASCUDO, 1983, p. 42.

³⁴⁹ ALGRANTI, 2002, p. 399.

³⁵⁰ MESTRE, Inês. *Rostos, gestos e palavras: produção e consumo de doces conventuais em Beja*. 2013. 94f. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Universidade Nova de Lisboa, 2013, p. 8.

Explica-se que ao escolher como objeto de pesquisa um livro de cozinha se tem ciência de que estes escritos sugeriam o que poderia ser preparado e ingerido, ou seja, não necessariamente era o que de fato se comia. Não é possível saber, por exemplo, se alguma das receitas nunca chegou a ser elaborada ou mesmo qual das receitas foi a mais produzida. Todavia, o receituário coloca-se como um objeto capaz de apresentar o que estava sendo prescrito às freiras ou mesmo as receitas que teriam boa demanda comercial de vendas. Ademais, as receitas revelam os ingredientes que estavam em voga, as técnicas utilizadas para o preparo e os gostos da cultura alimentar da época.

Jean-François Revel lembra que “o trabalho com a história da alimentação é feito sobre os alicerces da gastronomia erudita, esta que efetivamente deixou os vestígios escritos para serem acessados”³⁵¹. Tal como Viana Junior, entende-se que os receituários descortinam mais que a preferência por determinados ingredientes ou forma de cocção. Os livros de cozinha revelam lugares sociais.³⁵²

Acerca do caráter metodológico seguiu-se a análise de exame textual crítico das fontes a partir da análise de conteúdo, conforme postulado por Laurence Bardin. Para essa autora, a metodologia da análise de conteúdo abarca um conjunto de técnicas de análise das comunicações que utiliza procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens. Pela definição de Bardin volta-se ao estudo das comunicações entre os indivíduos, destacando o conteúdo das mensagens e os aspectos quantitativos do método³⁵³.

Voltando o olhar à doçaria conventual, Dina Sousa analisou o desenvolvimento das práticas doceras nesses recolhimentos portugueses e afirma que

Efectivamente, na maioria dos conventos, a confecção de doces decorreu da prática de hábitos alimentares refinados e de exigentes paladares, sendo preparada, não só, para deliciar a comunidade que os habitava, mas, acima de tudo, para os que a visitavam e lhes eram próximos.³⁵⁴

Dentre os fatores que fomentaram o desenvolvimento das práticas da doçaria nestes conventos, pode-se elencar a riqueza, a abundância de bens alimentares, a mão de obra disponível e a organização interna do trabalho, os hábitos alimentares refinados, a necessidade e o desejo de bem receber e agradar³⁵⁵.

Por mais que os conventos não fossem os únicos locais onde se eram confeccionados os doces em Portugal, fato é que estes monastérios se tornaram os espaços apropriados para

³⁵¹ REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996, p. 171.

³⁵² VIANA JUNIOR, 2015, p. 15.

³⁵³ BARDIN, 2006, p. 103.

³⁵⁴ SOUSA, Dina. *A Doçaria Conventual de Coimbra*. Sintra: Colares, 2011, p. 64

³⁵⁵ SOUSA, 2011, p 64

acumular experiências doces de várias origens, tais como palaciana, tradicional, popular e estrangeira.

Quando se fala de doçaria conventual relacionamo-la, quase de imediato, com uma confecção excessivamente doce e requintada. Porém, a doçaria conventual nem sempre pode ser perspectivada desta forma, uma vez que algumas das instituições eram relativamente modestas, reflectindo-se na sua forma de vida, incluindo na produção doceira.³⁵⁶

Explicou-se que era comum aos conventos adotar a prática do sigilo afim de evitar a circulação dessas receitas, em especial daquelas consideradas especialidade daquele convento. Mesmo com tal cautela, observa-se que a circulação das freiras, das criadas e da população monástica entre os diferentes conventos, assim como o contato entre o espaço conventual e o mundo secular, contribuíram para a circulação de receitas e práticas e explicam o seu aparecimento em conventos e localidades de diferentes pontos de Portugal³⁵⁷.

No que se refere ao Caderno de Receitas das Salesianas, do século XVIII, é preciso situar que o Convento de Nossa Senhora da Visitação de Santa Maria, da Ordem de São Francisco de Sales, se localiza em Lisboa. A ordem religiosa recebeu as primeiras devotas em 1784, vindas da França

Tal caderno de receitas foi disponibilizado digitalizado pelo Arquivo Nacional da Torre do Tombo.

Dentre as inúmeras receitas elencadas na obra, destaca-se aquelas que remetem à elementos religiosos ou ao cotidiano do convento, tais como “Receita dos bolos das freiras de Lagos”. Esta receita já comprova a circularidade que havia entre os conventos, uma vez que, a citar as freiras de Lagos estavam se referindo as religiosas instaladas no Convento das Carmelitas Calçadas, na cidade de Lagos, em Portugal. Essas freiras se dedicavam à Nossa Senhora da Conceição. Da mesma forma, a receita de Boroas das freiras de Marvila.

Receita de boroas das freiras de Marvila: Dois arrátéis de açúcar limpo, estes postos em ponto de bola e deita-selhe um arrátel de amêndoa, muito bem pisada: coze-se com uma fervura de pescada. Estão duas dúzias de ovos quebrados, sem clara, muito bem batidos. Depois de fria a espécie, deita-se-lhe os ovos, mexendo bem fora do lume, depois põem-se no lume e dá-se-lhe uma fervura pequena, de sorte que fiquem os ovos cozidos. Tira-se fora e, depois de dois dias, ou quando estiverem frias, se tendem para o forno; mas não suceda às vezes não ficarem boas, que é preciso que as tendam mãos boas para as tenderem. Advertindo que se tendem com um arrátel

³⁵⁶ SOUSA, 2011, p 75

³⁵⁷ SOUSA, 2011, p 84

de farinha e hão-de ser trabalhadas nas mãos. E a manteiga, derretida e sem sal, é que se lhe há-de deitar.³⁵⁸

Essa receita é composta por 24 ovos, além de amêndoas e açúcar. Sendo tal receita original de outra instituição religiosa, pode-se deduzir que havia uma singularidade entre as receitas dos conventos, ou seja, era comum que todos usassem muitos ovos, por exemplo. Isso vai ao encontro do que Viana Junior afirma, ao dizer que os receituários trazem à tona características de uma sociedade ou mesmo de um grupo social³⁵⁹. Além de assegurar que havia uma circularidade entre os conventos.

Cabe salientar que o Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição de Marvila foi fundado na antiga Quinta de Marvila, em Lisboa. O mosteiro

[...] pertenceu à Mitra Pontifical, por intervenção do arcebispo Fernão Cabral que, em 16 de Junho de 1655, comprou a propriedade e a entregou à madre Brígida Santo António, abadessa do Mocambo, para aí se instalar com uma nova comunidade. Tal aconteceria a 18 de Março de 1660, sendo a comunidade apoiada por vários clérigos, entre os quais se incluía o referido arcebispo, juntamente com outros clérigos: os padres Pantaleão Rodrigues Pacheco, António Faria da Silva e o agostinho Padre António da Conceição. O mosteiro só ficaria definitivamente concluído em 1680, prolongando-se ainda as obras da igreja até pouco depois de 1691. Foi extinto por decreto de 11 de Abril de 1872, sendo estabelecida uma pensão para as duas religiosas ainda sobreviventes, que então residiam no Convento de Santa Clara, em Santarém.³⁶⁰

Outra receita eram os “Papos de anjo de Úrsula”. Ao que tudo indica, Úrsula era uma religiosa superior a qual se ocupava, também, à ensinar os ofícios da cozinha às demais irmãs. Havia ainda a receita de “Bolos recheados de ovos-moles e de fio de Úrsula”

Limpar-se-á um arrátel de açúcar e pôr-se-á em ponto de fio, deitar-lheão 18 gemas de ovos, quatro das ditas em ovos de fio que se farão primeiro que deite os outros ovos e, estando feitos estes, se farão os outros em recheio de ovos-moles e, esfriando-se, podem tomar um arrátel de manteiga, duas colheres de manteiga e quatro gemas de ovos e se amassará sovado muito bem, até ficar capaz de se estender e, em uma tábua, se estenderão os bolos e se rechearão dos ovos de aletria e moles e, fazendo-se do tamanho que quiserem, se mandarão em bacias ao forno, pulverizadas de farinha e, depois de cozidos, se os quiserem cobertos de açúcar, se porá ao lume o açúcar que parecer necessário e, estando este de ponto de espelho, se passarão por ele os bolos.³⁶¹

Esta receita apresenta claramente uma grande quantidade de ovos, assim como a forte presença de açúcar. Ingredientes que se destacavam na cozinha conventual. Outras receitas da religiosa Úrsula compõe o receituário, a saber: Bolos de fio queimados de Úrsula; Bolos de

³⁵⁸ ABECASIS, Isabel. *Caderno de receitas do convento das Salésias*. Arquivo Nacional da Torre do Tombo: Portugal, s/d, p. 12.

³⁵⁹ VIANA JUNIOR, 2015, p. 15.

³⁶⁰ INGLÊS, João; SERRA, Joaquim; ANDRADE, Maria. *Inventário dos Fundos Monástico-Conventuais da Biblioteca Pública de Évora*. Lisboa: Edições Colibri, 2010. p. 1.

³⁶¹ ABECASIS, s/d, p. 15.

ovos, recheados de ovos moles de Úrsula; Tigelinhas de ovos moles de Úrsula; Ovos reais de Úrsula. Nota-se que todas as receitas de Úrsula possuem os ovos como ingrediente de destaque.

Outra receita presente neste livro receitas é o Toucinho do Céu.

Em um arrátel de açúcar, um de farinha, meia dúzia de ovos, se forem pequenos costuma levar mais um, um vintém de cravo-da-índia, outro de canela, se houver um bocadinho de cachundé para mais graça, não porque necessite dele, muito bem picado isto tudo. Tomar-se-á um alguidar vidrado, que não seja muito pequeno, deitar-se-á tudo junto nele, tirando os ovos que se deitam pouco a pouco e, com uma colher grande, se baterá muito, quanto mais melhor. Far-se-ão umas formas de papel, de um quarto cada uma e pôr-se-ão em bacias que fiquem muito direitas e ali se irá deitando, de sorte que não fiquem muito cheias; irão ao forno estando brando, só a corar, que fique capaz de se tirarem do papel: cortar-se-ão em talhadinhas com uma faca e pôr-se-ão em bacias muito unidas umas com outras e tornarão ao forno a cozer, advertindo que quanto mais se baterem, melhor ficarão.³⁶²

Vale mencionar certa semelhança desta receita com a de Queijinho do Céu, presente no livro de receitas do Convento de Santa Clara de Évora e analisada por Algranti

Queijinho do Céu: Um arrátel de açúcar e 24 gemas de ovos, uma quarta de amêndoas, o ponto é alto, juntam-se a amêndoa, depois aquecem-se os ovos com um pouquinho de açúcar para continuar logo; a massa quer-se mais branda do que a das castanhas; quando se fez este, cortam-se hóstias redondas; cada queijo leva duas. Molha-se a hóstia com água e deita-se a massa; põe-se a outra hóstia; depois de estar pronta vai ao forno brando, depois de fria passa-se por açúcar em ponto.³⁶³

Ambas as receitas levam considerável quantidade de ovos, além da presença marcante do açúcar e a forma de cocção é assado. Vale mencionar que o tal “queijinho do céu”, não possui queijo em sua composição, leva este nome pelo formato ser arredondado, tal como o “toucinho do céu” que não possui toucinho entre seus ingredientes e também é moldado de maneira redonda.

Chama atenção a “Receita dos bolos de três dias de Santa Clara”³⁶⁴, um bolo confeccionado para ser degustado e vendido durante as celebrações de Santa Clara, no mês de agosto. Vale dizer que Santa Clara foi a primeira mulher a aderir na vida as ideias franciscanas e dedicou sua existência à adoração da palavra de Deus.

Uma receita que expõe o cotidiano conventual é a “Receita dos bolos de raiva do Mosteiro do Sacramento”, a qual deveria ser feito em dias de ira das irmãs.

Outra receita que chama atenção é a “Receita dos bolos de bispo”. Nota-se pelos ingredientes utilizados e pelo elaborado modo de preparo, que se trata e uma receita destinada

³⁶² ABECASIS, s/d, p. 18.

³⁶³ ALGRANTI, 2002, p. 404

³⁶⁴ ABECASIS, s/d, p. 49.

à agradecer uma pessoa especial, de cargo importante, ou seja, exatamente o posto ocupado por um bispo.

Receita dos bolos de bispo: A cada arrátel de açúcar se deitam vinte e cinco ovos: a oito de ovos se deitam seis moles e dois de fio: estes se fazem em ponto alto e se ajuntam, misturando-se uns com outros, tornam ao lume e se cozem, até que façam estrada no tacho: tendem-se em farinha de trigo e vão a cozer ao forno e, depois, se passam por açúcar em espelho e se enfarinham em área muito bem pisada e peneirada por peneira de seda. Os bolos filis é o mesmo recheio, é só serem tendidos em pastas de ovos e, assim, vão a corar ao forno.³⁶⁵

Havia ainda a receita de Manjar Real

Um peito de galinha, três arrátéis e meio de açúcar, meio arrátel de amêndoa, o miolo de dois pães de vintém e se deitam de molho. O açúcar se clarifica e se põe a esfriar, pisa-se a amêndoa e se desfia a galinha e depois, junta com amêndoa e o pão espremido, se pisa tudo junto, e tira-se do açúcar, que está clarificado, um pouquinho para um tachinho e se deixa a massa no que fica e se desmancha muito bem com as costas da colher e se põe em lume brando e se vai cozendo bem, até mostrar o fundo do tacho muito bem, e tira-se para fora e se engrossa o açúcar que ficou em ponto de espadana baixa e se torna a pôr ao lume com ele, até mostrar o fundo do tacho muito bem e se tira do lume.³⁶⁶

Essa receita mistura peito de galinha com amêndoas, pães e açúcar. Fazer doces com molhos à base de galinha parece que era comum à época, já que Braga diz que “os doces apresentaram os tradicionais preparados de manjar branco, à base de galinha, pescada e lagosta; de doces de ovos e de doces de frutos além de alguns menos comuns com beringelas, grão e sangue”. Tratando-se de uma receita com o nome de Manjar Real, acredita-se que os gostos da realeza eram conhecidos pelas freiras. Isso demonstra mais uma vez que havia comunicação entre a vida mundana e a vida monástica.

Consta no livro também receitas de remédios e xaropes, como o:

Remédio para as pleurites do padre Vasco de Mendonça. Em seis colheres de água de tanchage[m], seis de água de cardo santo, se lhe botarão seis galaduras de ovos, que sejam frescos, que se desfazem nas ditas águas muito bem e, depois de desfeitos, se lhe botará de caldo de galinha, o que bastar para amornar este remédio e se dá ao doente e se lhe repete segunda vez e até terceira, mas não em dias sucessivos. Porém, segundo a experiência, não é necessária terceira vez, mas sendo preciso se lhe dá. Este remédio tem feito prodígios.³⁶⁷

Por fim, o livro traz novenas, com a “Novena de São João Evangelista, começa quinta-feira”³⁶⁸. O que mostra que esse compêndio vai além dos ensinamentos de práticas culinárias, mas sim, servem como guia, como orientador para uma vida conventual.

³⁶⁵ ABECASIS, s/d, p. 84.

³⁶⁶ ABECASIS, s/d, p. 92.

³⁶⁷ ABECASIS, s/d, p. 106.

³⁶⁸ ABECASIS, s/d, p. 108.

Acerca deste receituário Braga diz que

No que se refere ao códice das freiras da Ordem da Visitação de Santa Maria, ou visitandinas, actualmente na Torre do Tombo, foi escrito por uma só mão, com excepção dos fólhos finais. A este manuscrito foram rasgados os fólhos 25 a 32. As letras permitem supor estarmos perante compilações de receitas do século XVIII. Outras informações contidas nos documentos autorizam a corroboração desta hipótese. Se é difícil sabermos quem foi Úrsula, Joana, Manuel Pereira, Clemente Belo, o padre Vasco de Mendonça, ou mesmo o boticário Pedro Gonçalves, com botica na Horta Seca (freguesia da Encarnação, Lisboa); já se torna mais fácil contextualizarmos D. João de Mendonça, bispo da Guarda (1673-1736) ou o próprio papa Inocêncio XI (1611-1689). O mesmo se pode afirmar em relação ao café Nicola, fundado em 1787. Ou seja, as referências que podemos datar situam-nos a partir do século XVII e, com mais precisão, na segunda metade da centúria seguinte. Desde logo se torna evidente que, tendo sido a casa das visitandinas fundada em 1784, com freiras francesas e portuguesas, rapidamente se esforçaram por compilar receitas, algumas das quais bastante anteriores, outras mais próximas da realidade de então, consequentemente, parece claro que pouco ou nada seria criação conventual daquela casa.³⁶⁹

Isabel Braga dedica-se aos estudos acerca da cozinha lusitana da Corte. As pesquisas da autora analisam vários aspectos da mesa portuguesa com abordagens que vão desde os gêneros alimentícios mais consumidos até à composição da dieta alimentar e os intercâmbios culturais, passando pela à composição das refeições, aos rituais e os serviços que permeavam o ato de se alimentar³⁷⁰. A partir do exposto por Braga acerca do convento das Salesianas, é possível pensar até que ponto as receitas dos conventos foram criadas pelas religiosas ou apenas foram levadas para o interior desse mosteiro por outras freiras, monjas ou mesmo criadas. Além disso, cabe pensar que as ofertas e a comercialização dos doces foram os principais responsáveis pela exaltação da designação conventual, ou seja, carecia no reino lojas voltadas à comercialização da confeitaria. Desta forma, os conventos femininos passavam a ser uma espécie de referência de doçaria à sociedade.

³⁶⁹ BRAGA, 2015, p. 61.

³⁷⁰ BRAGA, 2015, p. 61.

CONCLUSÃO

Longe de esgotar os problemas de pesquisa acerca da doçaria conventual portuguesa, essa dissertação de mestrado profissional almejou adentrar os muros da clausura e entender como as práticas religiosas refletiam no cotidiano das freiras a partir da cozinha doceira.

A partir dessa pesquisa notou-se que a Europa passou uma espécie de transformação alimentar ao longo do Período Moderno. Seja por conta das influências da cozinha francesa, seja por conta do mercantilismo. No que se refere às práticas alimentares conventuais, observa-se que os preceitos religiosos pareciam ceder espaço as necessidades financeiras de manutenção dos mosteiros. Por mais que o catolicismo andasse paralelo à formação do Estado português e fosse marcante na sociedade portuguesa, garantir fundos para a manutenção das ordens religiosas era indispensável.

As noviças ao adentrarem para além dos muros dos conventos estavam passíveis à seguirem a rotina administrativa e religiosa do local. Além das atividades domésticas e da programação religiosa, parte do seu tempo era despendido na cozinha, especialmente no preparo de doces. A produção doceira levanta algumas questões de reflexão: ao cozinhar alimentos que não apenas os triviais para o consumo interno, as freiras estavam desenvolvendo habilidades tal como outra mulher da sociedade voltada à esfera privada. Por mais que não contraissem matrimônio, ou seja, não constituíssem uma família, essas freiras estavam se ocupando de atividades dignas das mulheres da sociedade. Nem sempre estar num convento foi uma escolha pessoal. Conforme abordou a pesquisa, algumas meninas não tinham vocação à vida religiosa, mas por motivos diversos eram levadas aos conventos. Seria assim, a oportunidade dessas jovens que viverem experiências cotidianas das demais mulheres.

Ademais, era preciso manter os conventos. Com a ausência de lojas de doçaria, as vendas nas ruas era uma das poucas opções de se consumir doces fora do ambiente doméstico. Neste ponto, parece que as freiras não se preocupavam tanto com a rigidez do enclausuramento. A necessidade de conseguir fundos falava mais alta. Nesse comércio dos conventos a doçaria parece ter sido uma oportunidade viável. Tamanha importância a ponto de algumas receitas serem guardadas em segredo. Essa notoriedade dos doces conventuais perpassou o tempo e os colocou como símbolo da gastronomia portuguesa. Por mais que buscassem preservar suas receitas, gerando uma espécie de exclusividade, se nota certa circulação entre os conventos. Muda-se o nome do doce, se alterava um ou outro ingrediente,

mas é possível notar certa singularidade entre as receitas produzidas. Cabe pensar se não existia mesmo um intercâmbio de saberes culinários.

Comercializar os doces fazia com que as freiras estivessem em contato com o mundo exterior aos conventos. O comércio proporciona interação entre as pessoas, diálogos e contatos. Desta forma, as noviças estavam cientes do que se passava ao seu redor. Viver num convento poderia garantir a proteção da honra, mas não impedia os ouvidos de ouvirem, os olhos de verem e a boca de falar. As freiras tinham conhecimento inclusive dos gostos da realeza e dos líderes religiosos, como atestam as receitas que levam nomes de bispos ou remetem à corte real.

O contato com a sociedade que as cercava não fazia das freiras menos devotas. Sua rotina era marcada por constantes momentos de oração e leituras religiosas. Não estavam dadas à libertinagem. Buscavam se manter aos pés de Cristo seguindo os ensinamentos do catolicismo. Cabia às freiras mais velhas doutrinar as mais novas no caminho da fé. Mas, também cabia às irmãs com aptidão culinária ensinar as técnicas às jovens noviças. Pela pesquisa pode-se notar que a doçaria conventual surgiu e progrediu em decorrência do comércio e da aceitação da sociedade. Parecia não haver um julgamento por parte da sociedade sobre as noviças que abriam a porta dos seus conventos à venda de doces. Ao mesmo tempo, a Igreja não pesou a mão quanto à fiscalização e punição às freiras pelo seu comércio doceiro.

Essa pesquisa mostrou, acima de tudo, que a religiosidade compõe um dos elementos da vida em sociedade, especialmente tratando-se do Período Moderno. As práticas religiosas faziam parte do cotidiano das pessoas e estavam imersas naquela cultura. E, como um componente cultural, a religiosidade também se moldava de acordo com período e o lugar. Com isso quer-se dizer que a religiosidade apresenta reflexos de uma determinada sociedade. Analisar as práticas religiosas permite conhecer facetas de um grupo. Pensar a religiosidade como elemento da cultura possibilita entender como as pessoas fazem uso dessas práticas em seu cotidiano. A partir do estudo dos receituários conventuais foi possível averiguar que as freiras, mesmo com seus votos e enclausuradas, estavam atuantes na sociedade portuguesa. Além disso, aquela sociedade não as punia por desenvolverem seu comércio doceiro. Ao contrário, foi o consumo permanente dos doces conventuais que os tornaram uma referência quando se trata da gastronomia de Portugal. Não se espera com essa pesquisa apresentar uma verdade absoluta. Mas sim, levantar novas questões e estimular estudos que versem sobre as práticas alimentares, sociologia da alimentação e a cultura gastronômica pelo viés das ciências da religião.

Essa pesquisa notoriamente contribuirá para a minha prática docente, uma vez que ministro disciplinas voltadas à confeitaria. Certamente terei maior arcabouço para dialogar junto aos discentes acerca das origens da doçaria portuguesas e, como a mesma, foi influenciada pela culinária conventual feminina. Além de ministrar aulas em cursos de graduação e pós-graduação, atuo ativamente com cursos de qualificação e curta duração que abarcam a temática da doçaria. Planejo, a partir desse trabalho, difundir ao grande público as origens da cozinha doceira portuguesa. Por mais que em meus cursos os ensinamentos práticos ocupem a maior parte do conteúdo ministrado, me esmero por tentar apresentar um breve panorama histórico e cultural das receitas apresentadas. Neste sentido, essa pesquisa de mestrado profissional possibilitou um enriquecimento cultural e histórico sobre uma temática a qual me debruço há anos em sentido prático e que, a partir de agora, estarei mais preparada para tratar também em perspectiva teórica e pelo viés das ciências das religiões.



REFERÊNCIAS

- ABECASIS, Isabel. *Caderno de receitas do convento das Salésias*. Arquivo Nacional da Torre do Tombo: Portugal, s/d.
- ALGRANTI, Leila. *Livros de devoção, atos de censura: ensaios de história do livro e da leitura na América portuguesa (1750-1821)*. São Paulo: Hucitec/Fapesp, 2004.
- ALGRANTI, Leila. *Honradas e devotas: mulheres da colônia*. Brasília: José Olympio, 1999.
- ALGRANTI, Leila. Alimentação e cultura material no Rio de Janeiro dos vice-reis: diversidade de fontes e possibilidades de abordagens. *Varia Historia*, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, p. 21-51, 2016.
- ALGRANTI, Leila. Alimentação, saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII). *História. Questões e Debates*, universidade Federal do Paraná, n. 42, p. 33-52, 2005.
- ALGRANTI, Leila. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). *Cad. Pagu*, Campinas, n. 17-18, p. 397-408, 2002.
- ALGRANTI, Leila. Educação de meninas na América portuguesa: das instituições de reclusão à vida em sociedade (séculos XVIII e início do XIX). *Revista de História Regional*, v. 19, p. 282-297, 2014.
- ALGRANTI, Leila. Em torno da mesa do rei: artefatos, convivialidade e celebração no Rio de Janeiro Joanino. *Anais do Museu Paulista: história, cultura e material (impresso)*, v. 25, p. 13-34, 2017.
- ALGRANTI, Leila. Notas sobre a mesa da casa real portuguesa no reinado de D. José I. In: Sá, Isabel dos Guimarães; Garcia, Maximo Fernández. (Org.). *Portas Adentro comer, vestir, habitar (século XVI-XIX)*. Coimbra: Universidade de Coimbra, 2010.
- ALGRANTI, Leila. Os doces na culinária luso-brasileira: da cozinha dos conventos à cozinha da casa brasileira séculos XVII a XIX. *Anais de História de Além-Mar*, v. 6, 2005.
- ALMEIDA, Suely. Realizando a caridade através da clausura: recolhimentos femininos e suas trajetórias em partes do Império Português (XVI - XVIII). *Revista Brasileira de História Das Religiões*, v. 5, n. 15, p. 61-84, 2013.
- ASFORA, Wanessa. *Apício: história da incorporação de um livro de cozinha na Alta Idade Média (séculos VII e IX)*. Tese (Doutorado em História) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade de São Paulo, 2009.
- ATALA, Alex. *Por uma Gastronomia Brasileira*. São Paulo: Béi Comunicação, 2003.

BALTASAR, María. Saber y creación literária: los claustros femininos em la Edad Moderna. *Revista Cuadernos de História Moderna*. Madrid, Servicio de Publicaciones Universidad Complutense, n. 20, 1998. Disponível em: <http://revistas.ucm.es/index.php/CHMO/article/viewFile/CHMO9898120129A/23326>. Acesso em: 18 mar. 2021.

BARATA, Maria do Rosário Themudo. Portugal e a Europa na Época Moderna. In: TENGARRINHA, José (Org.). *História de Portugal*. SP: EDUSC, 2000.

BARBOSA, T. Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação. *Documento apresentado no III Seminário de Pós-Graduação em Sociologia da UFSCar*, 2012.

BARDIN, Laurence. *Análise de conteúdo*. 3. ed. Lisboa: Ed. 70, 2006.

BELLINI, Lúgia. Notas sobre cultura, política e sociedade no mundo português do século XVI. *Tempo*, Rio de Janeiro, n. 4, p. 143-167, 1999.

BERNARDI, Clacir José; CASTILHO, Maria Augusta de. A religiosidade como elemento do desenvolvimento humano. *Interações*. Campo Grande, v. 17, n. 4, p. 745-756, 2016.

BOAS, Frans. *A mente do ser humano primitivo*. Petrópolis: Vozes, 2010.

BOURDIEU, Pierre. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2001

BOURDIEU, Pierre. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BOURDIEU, Pierre. Gostos de classe e estilos de vida. ORTIZ, Renato (org.). *Bourdieu – Sociologia*. São Paulo: Ática, 1983.

BRAGA, Isabel Drummond. A mesa conventual e os sabores da América. In: RIBEIRO, Cilene Gomes; SOARES, Carmen. *Odisseia de sabores da Lusofonia*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

BRAGA, Isabel Drummond. *Sabores e Segredos*. receitas conventuais portuguesas da Época Moderna. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2015.

BRAGA, Isabel. Confeiteiros na Época Moderna: cultura material, produção, e conflituosidade. In: SOARES, Carmen; MACEDO, Irene (Orgs.). *Ensaio sobre património alimentar Luso-Brasileiro*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014..

BRAUDEL, Fernand. *Civilização material, economia e capitalismo. Séculos XV- XVIII. As estruturas do cotidiano*. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

BRILLAT-SAVARIN, A. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

BUARQUE, Virgínia Albuquerque de Castro. Uma história moral, apologética e... moderna? A escrita católica do século XVIII ao início do século XIX. *História da historiografia*, Ouro Preto, n. 6, p. 142-157, 2011.

CAMPORESI, Piero. *Hedonismo e Exotismo: a arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Ed. UNESP, 1995.

CÂNDIDO, A. *Os parceiros do Rio Bonito: estudo sobre o caipira paulista e as transformações dos seus meios de vida*. 6. ed. Rio de Janeiro: Duas Cidades; 1982.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASCUDO, Luis da Câmara *Sociologia do Açúcar*. Rio de Janeiro: Divulgação do M.I.C. – Instituto do Açúcar e do Álcool, 1971.

CASCUDO, Luis da Câmara. *A Cozinha Africana no Brasil*. Publicações do Museu de Angola. Luanda, 1964.

CASCUDO, Luis da Câmara. *Antologia da Alimentação no Brasil*. Rio de Janeiro: Livros técnicos e científicos editora, 1977.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte: Itatiaia, 1983.

CASCUDO, Luís da Câmara. *Prelúdio da Cachaça. Etnologia, História e Sociologia da Aguardente no Brasil*. Belo Horizonte: Ed. Itatiaia, 1986

CHAUÍ, Marilena. *Convite à Filosofia*. São Paulo: Ática, 1995.

COLLAÇO, J. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa – Representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação em shopping-centers*. Dissertação. (Mestrado em Antropologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

COLLAÇO, J. Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora. *Campos – Revista de Antropologia Social*, Paraná, v. 1, n. 4, p. 171- 194, 2003.

CONTRERAS, J. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz; 2011.

CONTRERAS, J.; GRACIA-ARNAIZ, M. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2011.

CORÇÃO, Mariana. A influência do gosto da cozinha portuguesa na História da alimentação no Brasil de Câmara Cascudo. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, v. 25, n. 50, 2012.

CORRALES, Magdalena. Existência de uma monja: viver el convento, sentir la Reforma (siglos XVI-XVII). *Tiempos Modernos: Revista electrónica de Historia Moderna*, v. 7, n. 20, 2010.

COUTINHO, José Pereira. História religiosa de Portugal e teorias da secularização: da primeira dinastia à actualidade. *Revista Brasileira de História das Religiões*, n. 31, p. 143-166, 2018.

COUTINHO, José Pereira. Religião e outros conceitos. *Sociologia Revista da Faculdade de Letras da Universidade do Porto*, Porto, v. 14, p. 171-193, 2012.

CSERGO, J. O patrimônio gastronômico na França: como pensar um monumento, do artefato ao mentefato? *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 13-17, jan./jun. 2011.

DA MATTA, R. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. *O Correio*, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 22-23, jul. 1987.

DA MATTA, Roberto. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DEMETERCO, Solange. Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba 1902-1950. *Helikon - Revista de História*, v. 2, 2015.

DIX, Steffen. As esferas seculares e religiosas na sociedade portuguesa. *Análise Social*, v. 45, 2010.

DÓRIA, Carlos. A culinária materialista: construção racional do alimento e do prazer gastronômico. São Paulo: Editora Senac, 2009.

DOUGLAS, M.; ISHERWOOD, B. *O mundo dos bens*: para uma antropologia do consumo. Rio de Janeiro: UFRJ, 2004.

DUTRA R. Nação, região, cidadania: a construção das cozinhas regionais no projeto nacional brasileiro. *Campos – Revista de Antropologia Social*, v. 1, n. 5, p. 93-110, 2004.

ELIAS, Norbert. *A Sociedade de Corte*. Lisboa: Editorial Estampa, 1987.

ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*. Rio de Janeiro: Zahar, 1996

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador*. Rio de Janeiro: Zahar, 2011.

ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador 2*. Rio de Janeiro: Zahar, 1993.

FARIA, João André de Araújo. *A Restauração de Portugal Prodigiosa, 1640-1668*. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós Graduação em História, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2010.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário eletrônico*. Rio de Janeiro: Positivo Informática, 2004.

FISCHLER, Claude. Commensalitiê. In Jean - Pierre Poulin. (Org.). *Dictionnaire des Cultures alimentaires*. Paris: PUF/ Quadrige, 2012.

FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro* : el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FLANDRIN, Jean-Louis. *Le Goût a une Histoire*. *Sciences Humaines*, n. 135, 2003.

FONTES, João; ANDRADE, Maria; RODRIGUES, Ana. Mosteiros e conventos no Portugal Medieval: vida espiritual e lógicas de implantação. *Svmmma*, n. 15, p. 8-34, 2020.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de; PENA, Paulo Gilvane Lopes. Segurança alimentar e nutricional: a produção do conhecimento com ênfase nos aspectos da cultura. *Rev. Nutr.*, Campinas, v. 20, n. 1, p. 69-81, 2007.

FREITAS, Maria do Carmo Soares de. *Agonia da fome*. Salvador: Edufba, 2003.

FREIXA, Dolores; CHAVES, Guta. *Gastronomia no Brasil e no mundo*. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

FREYRE, Gilberto. *Açúcar*. São Paulo: Cia. das Letras, 1998.

FREYRE, Gilberto. *Casa-Grande e Senzala*: Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global, 2004.

FREYRE, Gilberto. *Nordeste*, 6. ed. Rio de Janeiro: Record, 1989.

GEERTZ, Clifford. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. *In: A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1973. p. 13-41.

GONÇALVES, Margareth. *O império da fé: andarilhas da alma na era barroca*. Rio de Janeiro: Rocco, 2005.

HESPANHA, Antonio Manuel. A constituição do Império português. Revisão de alguns enviesamentos correntes. *In: BICALHO, Maria Fernanda; FRAGOSO, João; GOUVÊA, Maria de Fátima. (orgs.). O Antigo regime nos trópicos. A dinâmica imperial portuguesa (séculos XVI-XVIII)*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001. p. 165-188.

INGLÊS, João; SERRA, Joaquim; ANDRADE, Maria. *Inventário dos Fundos Monástico-Conventuais da Biblioteca Pública de Évora*. Lisboa: Edições Colibri, 2010.

ISHIGE, N. O homem o comensal. *Correio da Unesco*, v. 15, n. 7, jul. 1987.

KING, Margaret. *A mulher no Renascimento*. Lisboa: Editorial Presença, 1994, p. 115.

LALANDA, Margarida Sá Nogueira. Leitura e Mediação de Freiras de Clausura. *Revista Ponto de Acesso*, Salvador, v. 8, n. 2, p. 61-81, 2014.

LARAIA, Roque de Barros. *Cultura: um conceito antropológico*. Rio de Janeiro: J. Zahar, 2004.

LAURIOUX, Bruno. Cozinhas medievais (séculos XIV e XV). *In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. História da alimentação*. São Paulo: Estação da Liberdade, 1998.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O triângulo culinário*. *In: SIMONIS, Ivan. Introdução ao estruturalismo: Claude Lévi-Strauss ou a paixão do incesto*. Lisboa: Moraes, 1979.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Mitológicas 1. São Paulo: CosacNaify, 2004.

LIMA, Romilda de Souza; NETO, José Ambrósio Ferreira; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LOUREIRO, Marcello José. O governo por Conselhos na monarquia portuguesa do pós-Restauração: algumas notas de pesquisa. *Anais XXVIII Simpósio Nacional de História da Anpuh*, 2015.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin. *Horizontes Antropológicos*. Porto Alegre, v. 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MAIA, Fernanda. Uma comunidade religiosa feminina nos alvares da época moderna – as freiras do Mosteiro dos Remédios (Braga). *Revista de Ciências Históricas*. Porto: Universidade Portucalense, vol. 13, 1998.

MANOEL, Ivan Ap. História, religião e religiosidade. *Revista Brasileira de História das Religiões*, ano I, n. 1, mai. 2008.

MARQUES, Elisa Paula. *A doce arte de cozinha em Portugal*. Tese (Doutorado em História Cultural) - Programa de Pós-Graduação em História, Universidade Federal de Santa Catarina, 2016.

MATA, Sérgio da. História e Religião. Belo Horizonte: Editora Autentica, 2010.

MAZZINI, Inocenzo. A Alimentação e a Medicina no Mundo Antigo. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. A História da Alimentação: balizas historiográficas. In: *Anais do Museu Paulista - História e Cultura Material*, São Paulo: Nova Série, vol. 5, jan/dez 1997.

MENEZES, Jeannie da Silva. *Sem embargo de ser femea: as mulheres e um Estatuto Jurídico em movimento no século XVIII*. Jundiaí: Paco Editorial, 2013.

MERLO, Patrícia; PIMENTA, Rodrigo. Reformas Pombalinas nas primeiras letras: inovações e continuidades. *Anais XXVII Simpósio Nacional de História da Anpuh*, 2013.

MERLO, Patrícia; VIANA, Júnior. A modernidade lusa expressa na trajetória dos sabores entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Dimensões*, v. 37, jul.-dez. 2016.

MERLO, Patrícia; VIANA, Júnior. A trajetória do paladar luso entre os séculos XVII-XVIII: análise de livros de cozinha. *Revista de História e Geografia Ágora*. v. 18, n. 01, p. 131-140, 2016.

MESTRE, Inês. *Rostos, gestos e palavras: produção e consumo de doces conventuais em Beja*. Dissertação (Mestrado em Antropologia) - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2013.

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, out. 2001.

MONTANARI, M. *Comida como cultura*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2010.

MONTEIRO, Rodrigo Bentes. As Reformas Religiosas na Europa Moderna notas para um debate historiográfico. *Varia Historia*, Belo Horizonte, v. 23, n. 37, p. 130-150, 2007.

OLIVEIRA, Amanda. As constituições dos Conventos femininos de Clarissas e Concepcionistas do período moderno. In: *Anais do XV Encontro regional de História da ANPUH-Rio*. Disponível em: http://www.eeh2010.anpuh-rs.org.br/resources/anais/15/1332808351_ARQUIVO_Artigo.pdf. Acesso em: 04 mar. 2021.

OLIVEIRA, Rozely. *As mônicas no Vale dos Lírios: das “santas” fundadoras às freiras sublevadas do Monte Santo em Goa, de 1606 à 1738*. Tese (Doutorado em História Social). Universidade do Estado do Rio de Janeiro, 2019.

ORTIZ, Renato. *Cultura brasileira e identidade nacional*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1985.

PAIVA, José Pedro. Os Mentores. In.: AZEVEDO, Carlos Moreira (dir.) *História Religiosa de Portugal*, v. 2. Lisboa: Círculo de Leitores, 2000.

PARISSE, Michel. As freiras. In. BERLIOZ, Jacques. *Monges e religiosos na Idade Média*. Lisboa: Terramar, 2004.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62 n. 4, p. 43-47, out. 2010

RAMPAZZO, L. *Antropologia, religiões e valores cristãos*. São Paulo: CEDAS/Loyola, 1996.

REIS, Marcus Vinícius. Várias faces da religiosidade: Portugal e América entre práticas mágico-religiosas no século XVI. *Revista 7 Mares*, n. 3, p. 9-21, 2018.

REVEL, Jean François. *Um banquete de palavras*. Uma história de sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das letras, 1996.

REVEL, Jean-François. *Um banquete de palavras*. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIGAUD, Lucas. *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. Sintra: Colares, 1999.

RODRIGUES, Domingos. *Arte de cozinha*. Rio de Janeiro Editora Senac Rio, 2008.

SAHLINS, M. *Cultura e razão prática*. Rio de Janeiro: Zahar, 1979.

SANCHES, M. *Bioética: ciência e transcendência*. São Paulo: Loyola, 2004.

SANCHES, Mário Antônio. *Religião e ciência: o porquê do diálogo*. In: ROSSI, L. A. S.; KUZMA, C. A. *Cultura, religião e sociedade: um diálogo entre diferentes saberes*. Curitiba: Champagnat, 2010.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Por uma História da Alimentação. In: *História, questões e debate*. n. 26/27. Curitiba: APAH, 1997, p. 154-171.

SANTOS, Carlos Roberto. A alimentação e seu lugar na História: Os tempos de memória gustativa” in *História: Questões e Debates*, dossiê História da Alimentação, Curitiba, Editora UFPR n. 42, jan./jun. 2005.

SANTOS, Maria. *A alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes, Cultura, Sociedade. Coimbra: Lousanense, 1997.

SCHULENBERG, Jane. Strict active enclosure and its effects on the female monastic experience (500-1100). In.: Nichols, John, Skank, Lilian (orgs.). *Distant echoes, Medieval religious women*. Kalamazoo: Cistercian Publications, 1984.

SILVA, Alex Rogério. Espaços de reclusão: a vida conventual feminina em Portugal nos séculos XVI e XVII. *CLIO: Revista de Pesquisa*, v. 37, p. 351-393, 2019.

SILVA, Eliane Moura da. Religião, Diversidade e Valores Culturais: conceitos teóricos e a educação para a Cidadania. *Revista de Estudos da Religião*, Campinas, n. 2, p. 1-14, 2004.

SOUSA, Dina. *A Doçaria Conventual de Coimbra*. Sintra: Colares, 2011.

SOUZA, Patricia Rodrigues de. *Religião e Comida: como as práticas alimentares no contexto religioso auxiliam na construção do Homem*. 2014. Dissertação (Mestrado de Ciências da Religião) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

TEODORO, Leandro. *A escrita do passado entre monges e leigos: Portugal – séculos XIV e XV*. São Paulo: Editora UNESP, 2012.

VIANA JUNIOR, Fernando Santa Clara. *Dos sabores fortes aos suaves: os limites da modernização à francesa nos livros de cozinha da corte portuguesa, 1680-1780*. Dissertação (Mestrado em História) - Programa de Pós Graduação em História Social das Relações Políticas, Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória, 2015.

WOORTMANN, E. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros. In: MENASCHE, R. (Org.). *A agricultura familiar a mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari*. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.