

animal de cheiro semelhante ao do almíscar); endros (plantas herbáceas); durázio (de polpa dura); miraolhos (mira-olho, variedade de pêssego).

A concluir a leitura do livro, dei por mim a pensar como é admirável verificar que por um receituário podemos percorrer toda uma sociedade, nos seus múltiplos aspectos: culturais e interculturais, sociais e económicos.

Tudo representado, imagine-se, num palco: a cozinha.

Maria José Azevedo Santos

Universidade de Coimbra e Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra
 mazevedo_santos@yahoo.com



BORGES (Nelson Correia), *Doçaria Conventual de Lorvão*. Câmara Municipal de Penacova, 2013. 176 pág. ilustradas. ISBN: 978-972-99628-3-7.

Natural de Lorvão (1942), Nelson Correia Borges desde cedo se interessou pela história do mosteiro em torno do qual a povoação se desenvolveu, nomeadamente a partir do momento em que se decidiu, pelos meados da década de 70, a fazer o curso de História na Faculdade de Letras de Coimbra.

Assim, recordarei que, no âmbito da cadeira de Epigrafia, no ano lectivo de 1975-1976, estudou a única inscrição romana daí proveniente – cuja foto, aliás, insere na p. 15 – estudo que viria a publicar-se na revista *onimbriga* (XV 1976 117-125), sob o título «Nova leitura da inscrição CIL II 6275a (Penacova)», e também no jornal *Notícias de Penacova* (2-9-1977, p. 2: «A inscrição romana de Lorvão»). Pouco tempo depois, deu à estampa os resultados da investigação que tivera como um dos pontos de partida a identificação de uma pedra visigótica «ornada de vide ondeada com cachos de uvas e gavinhas» que teria pertencido ao «primitivo templo» (p. 16), datável da época do bispo Lucêncio, a 2ª metade do século VI («Lucêncio, bispo de Conímbriga, e as origens do Mosteiro do Lorvão», *Conimbriga* XXIII 1984 143-158).

Tendo ingressado como docente na área de História da Arte, a sua dissertação de doutoramento, em 1992, foi, naturalmente, sobre *Arte Monástica em Lorvão: sombras e realidade*, obra que viria a ser publicada pela Fundação Calouste Gulbenkian, em 2001.

Ou seja, o livro ora em apreço insere-se numa contínua linha de investigação, que tem dado os melhores frutos. Na verdade, dotado de fina sensibilidade estética, exímio burilador da palavra, investigador probo e deveras exigente consigo próprio, o doutor Nelson Correia Borges brindou-nos agora com uma obra que não hesitarei em classificar de preciosa: pelo rigor da escrita, pela densidade e oportunidade do conteúdo, pela invulgar beleza do conjunto em que, inclusive, as ilustrações cumprem o que sempre lhes é pedido mas raramente se consegue – ilustram, documentam, embevecem!

E a escolha do vocábulo «embevecem» resulta – perdoe-se-me! – do real prazer que advém do simples manusear do volume, até!

Está a obra assim organizada: apresenta-a o presidente do município, Humberto Oliveira, na qualidade de editor; na «nota prévia», explica o autor o que vai ler-se e agradece a quem com ele partilhou a caminhada. «Mosteiro de Lorvão: uma casa com (muita) história» (p. 13-34) é a síntese, clara e bem estruturada, das peripécias por que o mosteiro passou e serve de pano de fundo, como é natural, ao tema específico a tratar, a «Doçaria Conventual», título do capítulo (p. 35-58) em que se explana a importância e a razão de ser da existência de uma doçaria nos conventos, pois que, se a regra monástica determinava horas de trabalho no campo ou em oficinas, também «ao dedicar horas à cozinha a monja estava a cumprir preceitos da sua regra» (p. 43). De resto, todos os sentidos no mosteiro devem ser exercitados: as manifestações artísticas «são encantamento para os olhos»; as melodias «transportam emoções através dos ouvidos»; os perfumes e os «incensos balouçados em turíbulos» excitam o olfacto; o tacto revela-se nas «mãos e lábios que tocam e beijam imagens e relíquias»; e o paladar «não desempenha menor papel nesta sinfonia dos sentidos» (p. 44).

Ressalte-se como o autor soube entrecruzar os secos dados históricos com instantâneos da vida monacal, integrando-os cuidadosamente na sociedade envolvente. Assim, não se esquece de que a arte da «doçaria era um modo de vincar a importância, o prestígio e a riqueza do mosteiro, através de ofertas que se tornaram frequentes» (p. 47), «mimos» que «propiciavam a convivialidade», numa simbologia de partilha, pois se julgava a instituição «pelo aparato das construções, pela estirpe da sua população conventual, pelas pessoas que a tinham protegido, tanto mais se fossem da família real e, em última análise, mas sem menor importância, pelos doces» (p. 48).

Compreende-se, pois, que o ‘prato forte’ do volume seja o minucioso receituário (p. 85-171), que o autor quis se aproximassem o mais possível do original, consultando manuscritos e toda a documentação que lhe foi possível manusear e, sobretudo, bebendo o que a tradição oral lhe facultara: receitas «passadas de mães para filhas e muitas vezes resguardadas de estranhos, como segredo de família» (p. 12). «Fruto de variadas recolhas», não admira que «os enunciados apresentem diferenças notórias» (*ibidem*), que Nelson Correia Borges fez questão em manter, o que empresta, por vezes, um delicioso ar etnográfico e pessoal, como, por exemplo, a tigela que se «manda à mesa no caçoulo em que foi ao forno» (p. 165) ou o comentário de quem deu a receita dos tolos: «São muito aborrecidos de fazer, mas são uma delícia, muitíssimo finos» (p. 167); ou a dos beijinhos de Lorvão: «É lindo para enfeitar uma mesa!» (p. 93).

São ao todo 53 receitas, apresentadas por ordem alfabética do nome dos doces, precedida da explicação dos dez (!) pontos a que pode chegar o açúcar!

Num momento em que o património gastronómico se assume como património imaterial a proteger (a urgência das certificações, por exemplo) e a divulgar (vejam-se as determinações da Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, que «considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal»); em que a palavra «sabores» surge a cada esquina e em todas as épocas do ano e sob os mais diversos pretextos (Sabores do Mar, em Peniche; Sabores da Tapada Real, em Mafra; Sabores do Caldeirão, em S. Brás de Alportel... e tantos outros!); em que ao turista se faz questão em servir não apenas sol e mar ou monumentos de pedra e cal mas também esses saborosos «monumentos» fruto de ancestral labor – justifica-se que possamos qualificar de bem oportuna a edição deste volume. E porque «também se come com os olhos», como sói dizer-se, o requinte da sua maquetização; a magnífica selecção das imagens (a gerarem, as dos doces, avassaladoras sensações gustativas, em insidiosa tentação!...); o extremo cuidado posto na primorosa impressão – fazem deste um daqueles volumes que, se calhar, não vai servir de apoio a confecção de doces na cozinha, mas o seu lugar será na sala de visitas, à mão de folhear por quem nos visite.

Historiador por formação, etnógrafo por gosto, Nelson Correia Borges soube entremear os dados históricos e culinários com a reprodução fotográfica

dos doces, claro, tinha que ser, gulosamente apresentados (um apetite!), com seu palito trabalhado a condizer (outra das tradições não esquecidas!), e o papel recortado (são às dezenas estas minuciosas e delicadas obras primas do labor conventual, aqui reproduzidas da obra de Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca Amargou...* publicada, em 1928, pela Imprensa da Universidade), e a reprodução dos utensílios e fotografias de pormenores artísticos quer do edifício quer do mobiliário antigo que constitui acervo do convento.

Acompanha esta arte a vida do mosteiro ao longo dos séculos – e o autor não se esquece de o assinalar: «Expoentes de hábitos alimentares refinados, regalo de paladares exigentes, os doces conventuais foram amáveis personagens de uma vida quieta e gentis embaixadores no século de um ideal de vida que os novos tempos vieram pôr em causa» (p. 48). E esses «novos tempos» são os que se seguem à extinção das Ordens Religiosas, em 1834. «De dádiva prestigiante passaram a humilde mercadoria», de tal modo que o próprio Alexandre Herculano – e o autor refere-o mais do que uma vez – não resistiu e escreveu, revoltado, uma carta a António de Serpa Pimentel, redactor do jornal «A Nação», «grito lancinante em que pede esmola para as monjas de Lorvão» (p. 72).

Deixei para o final um dos capítulos mais aliciantes do volume: aquele em que se transcreve e comenta o inflamado «elogio fúnebre do partido bule da Madre Bárbara Leonor, feito por D. Inês Benedita», em Abril de 1791, que Camilo Castelo Branco reproduzirá (texto aqui transcrito a p. 79-83, documento 2).

É que, aí, Nelson Correia Borges não apenas salienta, a par e passo, o brilho literário da prosa, ele próprio não se coíbe e deixa-se impregnar desse enlevo: «Mas, nesse dia de Abril, um funesto acaso transformou em cacos o predilectíssimo bule e, ao vê-lo assim destroçado, com ele se lhe partiu o coração, não podendo evitar ficar lavada em lágrimas!» (p. 62).

Há, depois, todo um esmiuçar das passagens que reflectem hábitos quotidianos («Tomar chá a qualquer hora e em qualquer lugar do mosteiro» – p. 70) e preciosas informações históricas que o autor explicita (o relevante papel que, por exemplo, a cerca detém no dia-a-dia da vivência monástica – p. 68). Assim, disse D. Inês Benedita que do bule «foi brioso seu augusto progenitor, Brioso este homem, que desprezou a aliança com a II.^{ma} Fábrica Vandelli, que o pretendeu para consorte, só achou na Ex.^{ma}

Sr.^a D. Olaria digna esposa a seus altos merecimentos, sendo inumerável a sua descendência, que deu a todo o reino, e fora dele» (p. 64); e, em nota, explica Correia Borges que se trata de referências a conhecidas fábricas de faiança de Coimbra: a de Manuel da Costa Brioso, com tendas no Terreiro das Olarias; e a de Domingos Vandelli, fundada em Santa Clara no ano de 1784. Enamorara-se o bule «de sua prima D. Cafeteira, a que havia herdado o dote e importante herança de seu tio Açucareiro de Barros»: «alusão subtil e engraçada», anota o autor, «ao açúcar vindo do Brasil e às fortunas que se fizeram à custa do seu fabrico e tráfico» (p. 65).

Magnífico papel couché, de várias tonalidades, a condizer com as partes em que o livro se divide, recebeu, assim, um texto bem condimentado, requintadamente acompanhado de saborosas ilustrações. A saborear, de facto, como se degusta, em fim de tarde outonal, uma nevada (um «palermo coberto»...), na encosta de Penacova, com o Mondego serpenteando, sorrateiro, a nossos pés...

José d'Encarnação
Universidade de Coimbra
jde@fl.uc.pt

Revista de História da Sociedade e da Cultura 13 2013
Edição do Centro de História da Sociedade e da Cultura
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
ISSN: 978-972-99628-3-7

VAQUINHAS, Irene – *O casino da Figueira. Sua evolução histórica desde o Teatro Circo à actualidade (1884-1978)*. Coimbra: Palimage, 2012, 592 pp.

Irene Vaquinhas, enquanto investigadora, tem-nos habituado a trabalhos inovadores e surpreendentes, constituindo um grato exemplo para a tribo dos historiadores. Continua a ser uma referência a sua seminal tese de doutoramento – *Os campos de Coimbra, Montemor-o-Novo e Penacova de 1850 a 1918*, a que acrescem trabalhos diversificados na História das Mulheres (a começar pelo acompanhamento científico da edição francesa da obra com esse título), bem como diversos trabalhos e orientações nos domínios da História Económica e Social, da Museologia e do Património Cultural, da História da Vida Privada, da História das Mentalidades, ou, mais recentemente, a história do jogos de fortuna ou azar. Não enunciando