

cujos pontos de vista continuam a desafiar as Nações Unidas, o Banco Mundial, o Fundo Monetário Internacional e outras importantes organizações pára-governamentais. Em *A fronteira do desenvolvimento: ensaios de economia aplicada* Bauer revela-nos:

Cinco formas de os governos do Terceiro Mundo criarem crónicas faltas de comida e como eles forçosamente impedem as pessoas pobres de terem acesso a comida barata; duas formas dos governos do Terceiro Mundo desencorajarem os investidores estrangeiros. E também, como as políticas governamentais do Terceiro Mundo minam a maior vantagem competitiva dos seus povos e como a 'ajuda' ocidental ajuda a expandir o poder dos governos do Terceiro Mundo.

Bauer mostra ainda <sup>144</sup> por que é que as fomes ocorrem geralmente em economias socialistas escassamente povoadas e nunca nas densamente povoadas economias de mercado. E faz-nos compreender por que as economias de mercado prosperam, como as populações se expandem, e como muitas das mais prósperas regiões da história implicaram pouca terra e recursos não-naturais. Bauer fez em primeira mão uma investigação sobre o funcionamento dos mercados na África Ocidental e Sudeste Asiático, e mostra-a.

Numa linha que está muito próxima de Hayek <sup>145</sup> ele revela-nos ainda como os comerciantes distribuem os bens mais necessitados e proporcionam um inestimável fluxo de conhecimentos acerca dos melhores métodos de negócio e tecnologias. A mais potente influência civilizacional, sugere, é o contacto pacífico com o mundo exterior, migração livre, comércio e investimento.

A miséria humana, diz ainda Peter Bauer, só pode ser aliviada pela libertação das pessoas. Será que ele leu as duas longas cartas que João Paulo II publicou através do Cardeal Joseph Ratzinger sobre a 'libertação cristã' e a 'liberdade cristã'?

Porto, 5 de Abril de 1993

JOSÉ MANUEL LOPES DA SILVA MOREIRA  
Professor da Faculdade de Economia da Universidade do Porto

<sup>144</sup> Peter BAUER, *The Development Frontier: Essays in Applied Economics*, Harvard University Press, Cambridge (Mass) 1991.

<sup>145</sup> Cf. em especial o Capítulo VIII (The Extended Order and Population Growth) de *The Fatal Conceit*, p.120-134.

## À mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta

### 1. O quadro normativo

O enquadramento institucional da vivência religiosa, no âmbito de uma qualquer regra, empresta ao quotidiano da comunidade que assim vive uma regularidade tão esperada quanto o aprendido tanger do sino, ao longo dos anos, ensinou. Até ao pormenor mais insignificante e rotineiro das actividades quotidianas, a vida dos monges beneditinos viu-se minuciosamente pautada pelos documentos normativos e regulamentares que, entretanto, foram sendo elaborados, a partir do texto basilar da Ordem — a Regra do fundador.

A necessidade de assegurar e preservar os ideais de disciplina e observância e, por outro lado, assumindo um carácter muito mais pragmático, manter uma sã sociabilidade entre os homens que permanentemente conviviam e se relacionavam, parecem ter sido as razões mais evidentes de tão detalhado cuidado dispensado na elaboração de regras de comportamento. Sublinhando o papel de estreita observância dos princípios regulamentares procuravam-se evitar os atritos decorrentes da vida em comum, constringendo-se os monges a uma rígida disciplina interior de permanente controle de si próprios.

Esses textos normativos e regulamentares foram, pois, os eixos axiais da organização conventual, cuja correcta aplicação sempre dependeu daquele que constituía o órgão máximo dentro de um mosteiro — o Abade. Após a reforma pós-tridentina e com a fundação da Congregação dos Montes Negros de S. Bento, à Regra

Beneditina vieram juntar-se as «Constituições» da congregação portuguesa, surgidas em diferentes edições desde 1590. Dispunha-se, então, de novos e actualizados instrumentos que visavam um tratamento tão sistemático quanto possível de todas as vertentes da convivência monástica.

O convívio à mesa foi, pois, um dos aspectos que mereceu especial atenção nos diferentes códigos normativos — Regra e Constituições. Da simples indicação horária das refeições, às regras a adoptar dentro do refeitório, até à prescrição da quantidade e qualidade dos alimentos servidos, tudo foi pensado e determinado cuidadosamente, procurando-se a melhor adequação dos princípios teóricos à prática quotidiana.

Partindo de dois textos normativos — a «Regra do Glorioso Patriarcha S. Bento», impressa em Coimbra, em 1632, e as «Constituições dos Monges Negros da Ordem de S. Bento nos Reinos de Portugal»<sup>1</sup>, documento manuscrito, datado do século XVIII —, procuramos estabelecer algumas das principais regras de actuação à mesa seguidas pela comunidade beneditina de Bustelo. Paralelamente, tentamos, com base noutra tipo de informação, fornecer algumas interessantes observações acerca de diversos aspectos do quotidiano — o espaço físico do refeitório, os elementos constitutivos de uma mesa, a higiene na cozinha e principais utensílios usados.

### 1.1. O Horário

A hora das refeições no convento de Bustelo, à imagem do que deve ter sucedido nos restantes mosteiros beneditinos, variou, procurando ajustar-se aos diferentes períodos de insolação existentes no Verão e no Inverno, fazendo, por vezes, coincidir a passagem das estações com alguns momentos litúrgicos que com elas quase coincidem (v.g. a Páscoa com o fim do Inverno).

Obedecendo a um ritmo profundamente marcado pelas principais orações quotidianas — matinas, laudes, prima, terça, sexta e noa, vésperas e completas — duas vezes por dia, o monge se dirigia ao refeitório onde lhe eram servidas as duas e únicas refeições diárias

<sup>1</sup> ARQUIVO DISTRITAL DE BRAGA (A.D.B.), CONGREGAÇÃO DE S. BENTO (C.S.B.), Ms. 159, *Constituição dos Monges Negros da Ordem de S. Bento nos Reinos de Portugal*.

— o jantar e a ceia (ou, nos dias de jejum, uma refeição mais ligeira, a colação).

Após ter lavado as mãos<sup>2</sup>, num local próprio que em Bustelo foi simplesmente chamado de «esguiche», provavelmente uma espécie de lavatório de água corrente existente no refeitório, ou à sua entrada, junto ao qual estariam permanentemente algumas toalhas<sup>3</sup>, o monge deveria dirigir-se à mesa que lhe era destinada, sempre em silêncio. Este só era quebrado pela obrigatória leitura diária da oração em voz alta ou, «no mes de Novembro de no dia dos Fieis defuntos por diante», pela leitura, também em voz alta, do Dietário, livro onde se registavam «as vidas e mortes dos monges que falecerão no Mosteiro, as virtudes dignidades, exemplos, graos, e honrras que tiverão, e outras cousas desta sorte, pera que aja memoria de tudo nos tempos de adiante»<sup>4</sup>.

Para que todos pudessem ouvir a leitura recomendava-se nas «Constituições» que os priores velem para «que se goarde silencio» e sempre que «na segunda [mesa] se os monges que comem chegarem a ser quatro», também aí haja lição<sup>5</sup>.

A primeira e principal refeição do dia reunia os monges no refeitório desde o «dia de Paschoa te os idos de Setembro enclusive nos dia de Cea as des horas» e entre os «idos de Setembro te a Quaresma, e nos dias de jejuns regulares por todo o anno» tangia-se para o jantar uma hora mais tarde — às 11 horas. No período restante, «des no primeiro sabbado da Quaresma ou Paschoa, tirando aos domingos jantarão ditas as Vesperas»<sup>6</sup>, ou seja, por volta das 14 horas.

Quanto à ceia, refeição existente apenas nos dias em que não se jejuava, deveria reunir os monges no refeitório depois de «ditas as Completas»<sup>7</sup>, isto é, no final da tarde, cerca das 18 horas<sup>8</sup>.

<sup>2</sup> MOULIN, Léo, *La vie quotidienne des religieux au Moyen Âge — X<sup>e</sup> - XV<sup>e</sup> siècle*. Paris: Hachette, 1978, p. 17.

<sup>3</sup> A.D.B., *Conv. e Most.*, C.S.B., Bustelo, n° 128, E. 1725-1728.

<sup>4</sup> A.D.B., C.S.B., Ms. 159, *Constituições dos Monges Negros da Ordem de S. Bento nos Reinos de Portugal*, Livro 2, Constituição 3ª, Capítulo I, §79, fl. 222.

<sup>5</sup> *Ibidem*, Constituição 4ª, Cap. I, § 20, fl. 303.

<sup>6</sup> *Ibidem*, § 23.

<sup>7</sup> *Ibidem*, § 24.

<sup>8</sup> MOULIN, *La vie quotidienne*, p. 29.

Nos dias de jejum, a ceia era substituída por uma refeição ligeira — a colação — que os monges tomavam mais rapidamente, «em tangendo a completas», seguindo-se de imediato a oração «sem aver interpolação»<sup>9</sup>.

O horário desta última refeição também não era rígido variando consoante a época do ano: «de vinte de Setembro te vinte e cinco de Março, tangerão as cinco horas, de vinte e cinco de Março te vinte de Abril, as cinco e meia, de vinte de Abril te des de Maio, as seis, de des de Mayo te des de Agosto as seis e meia, de des de Agosto te o fim della as seis, des no primeiro de Setembro te os vinte as cinco e meia»<sup>10</sup>.

QUADRO I  
O HORÁRIO CONVENTUAL

ÉPOCA DO ANO	JANTAR	
	DIAS DE JEJUM	DIAS NORMAIS
Dia de Páscoa até idos de Setembro	11h	10h
Idos de Setembro até Quaresma	11h	11h
Da Quaresma até dia Páscoa	14h	±14h

Fonte: A.D.B., C.S.B., Ms 159. *Constituições dos Monges Negros*.

ÉPOCA DO ANO	CEIA
25/9 a 25/3	17.00h
25/3 a 20/4	17.30h
20/4 a 10/5	18.00h
10/5 a 10/8	18.30h
10/8 a 31/8	18.00h
1/9 a 25/9	17.30h

Fonte: A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*.

<sup>9</sup> A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4ª, Cap. I, § 25, fl. 303.

<sup>10</sup> *Ibidem*, § 25.

## 1.2. «A qualidade e quantidade dos manjares»<sup>11</sup>

A principal norma relativa a este ponto determina o claro cumprimento dos jejuns e abstinências, prescritos pelo calendário litúrgico, sublinhando a proibição de se comer carne nesses dias. O peixe deveria pois, ser alimento obrigatório «nas segundas e quartas feiras, nas Ladainhas antes da Ascensão, e terça feira antes da Cinza»<sup>12</sup>.

A Ordem Beneditina estava dispensada, por privilégio especial, de comer peixe nos restantes dias da semana, e independentemente de coincidirem com uma segunda ou quarta feiras, «nas festas duplices da primeira classe, nas três primeiras oitavas do Natal, da Paschoa e Pentecostes, que se guardão no dia da Circuncisão, na purificação da Virgem e Natividade, no dia dos Fieis de Deus, na festa de todos os Sanctos da Ordem, e no dia do Officio Solenne; por todos os irmãos defunctos»<sup>13</sup>.

As dispensas do cumprimento desta regra, pelo menos teoricamente, deveriam ser cuidadosamente vigiadas e as licenças que isentavam a sua observância limitadamente concedidas. Nestes casos, o Abade estava proibido de conceder «conventualmente» dispensa «para comer carne, sob pena de suspensão», anuindo apenas nos casos particulares em que os impetrantes alegavam o serem «doentes ou fracos, ou era de necessidade»<sup>14</sup>.

Porém, visando um cumprimento mais rigoroso do estabelecido regularmente, as «Constituições» abriam um parágrafo especial para uma época de jejum em particular — o Advento. Nesta época, frisava-se, as dispensas, mesmo nos casos atrás mencionados, seriam concedidas «com muito maior dificuldade»<sup>15</sup>, procurando-se evitar desvios flagrantes de um dos princípios básicos da vivência regular — o jejum.

De qualquer forma, parece ter sido uma preocupação constante do redactor destas «Constituições», evitar o incumprimento

<sup>11</sup> *Ibidem*, § 1, fl. 298.

<sup>12</sup> *Ibidem, ibidem*.

<sup>13</sup> *Ibidem*, § 2.

<sup>14</sup> *Ibidem*, § 3.

<sup>15</sup> *Ibidem*, § 4.

dos princípios penitenciais do jejum e abstinência dentro das comunidades regulares beneditinas, aconselhando-se o Abade e prelados da casa «que considerem muy de proposito e devaguar as causas que ha para comerem carne, porque as veses o muito desejo de ter saude finge necessidades» que não são as mais urgentes<sup>16</sup>. Para que esta norma se observe com rigor, determina-se inclusivamente o recurso aos conhecimentos e conselhos médicos. Assim, evitando-se justificações sem fundamento por parte de alguns monges que, afirmando-se doentes, procurariam apenas iludir os seus companheiros e esquivarem-se do cumprimento destas normas restritivas, manda-se «que se não de carne nos dias prohibidos polla igreja, a monge algum achaquado, ou infermo quasi habitualmente» sem antes se obter por escrito a respectiva prescrição médica<sup>17</sup>.

Subjacente a esta insistência, parece-nos lícito poder subentender a existência relativamente frequente de desvios a estes princípios, tanto mais graves e flagrantes, quanto a igreja pós-tridentina procurou inculcar e difundir estas normas de comportamento no próprio quotidiano da comunidade leiga. Aliás, parecendo confirmar as nossas suspeitas, as «Constituições» sugerem mesmo a necessidade de mudança completa de atitude relativamente a este particular, ao afirmar-se categoricamente: «revogemos todas as licenças que te agora são dadas sem que de novo se ajão outras por essa ordem que temos dado»<sup>18</sup>.

Sublinhado o carácter comunitário da vivência regular determina-se ainda que «nas mesas conventuaes sejam os manjares todos huns, e que assim o superior como monges comão e bebão o mesmo pão, carne, peixe ou vinho, não haja pratos particulares por resão de officio ou dignidade<sup>19</sup>. Por seu lado, os monges que vissem diferido o pedido de licença para poderem comer carne nos dias de abstinência, nunca o deverião fazer nas mesmas mesas dos que comem peixe<sup>20</sup>, evitando-se assim eventuais problemas que pudessem surgir entre eles.

<sup>16</sup> *Ibidem*, § 5, fl. 299/300.

<sup>17</sup> *Ibidem*, § 6.

<sup>18</sup> *Ibidem*.

<sup>19</sup> *Idem*, § 7.

<sup>20</sup> *Ibidem*.

As quantidades dos alimentos consumidos diária e individualmente por cada monge são também objecto de reflexão nos documentos normativos que temos vindo a utilizar. Vejamos, um a um, os casos em que isso acontece.

### 1.2.1. O Pão

O pão, alimento base da dieta alimentar do homem europeu, pelo menos até à 1.ª Guerra Mundial<sup>21</sup>, fundamental pelo alto valor energético de que é responsável, constituiu, por isso, um componente sempre presente nas mesas do mosteiro de Bustelo, entre os séculos XVII e XVIII.

Embora a Regra beneditina estabeleça que «de pão baste hua livra pesada cada dia», podendo aumentar, com autorização superior, sempre que «o trabalho for grande»<sup>22</sup>, as «Constituições» de que nos temos vindo a ocupar, são completamente omissas relativamente à quantidade a consumir. Assim, à restrição de 1000 gramas de pão como consumo diário atribuído a cada monge na Regra<sup>23</sup>, opõem as «Constituições» uma completa liberalização do seu consumo nas mesas conventuais ao consagrar que de «pão se de conforme a necessidade de cada hum»<sup>24</sup>.

Também neste caso não parece ter havido um grande desvio da prática quotidiana relativamente aos valores apontados na Regra. Na investigação que temos vindo a desenvolver parece podermos concluir que, pelo menos no mosteiro de Bustelo, os monges consumiam individualmente uma dose de pão diária que oscilou entre 860 gramas (valor mínimo obtido no triénio de 1719/22) e 1260 gramas (referentes a 1725/28)<sup>25</sup>.

<sup>21</sup> BENASSAR, B.; GOY, J., *Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*. Annales E.S.C., 1975 (2-3) p. 419.

<sup>22</sup> *Regra do Glorioso Patriarcha S. Bento*. Coimbra, por Nicolau Carvalho, 1632, p. 28-28v.

<sup>23</sup> Veja-se o nosso trabalho — *O Regime alimentar do Mosteiro de Bustelo entre os séculos XVII e XIX* (no prelo).

<sup>24</sup> A.D.B., C.S.B., Ms. 159, *Constituições dos Monges Negros*. Constituição 4ª, § 8, fl. 300.

<sup>25</sup> Cf. nota 23.

### 1.2.2. A Carne e o Peixe

Alimento socialmente elitista durante todo o Antigo Regime, a carne gozou, por isso, de um enorme prestígio. Excepcional nas mesas desfavorecidas, servindo para assinalar as datas festivas, marcando simultaneamente a singularidade da comemoração, não deixou, no entanto, de estar presente regularmente na dieta privilegiada da comunidade.

A grande diversidade de espécies, por seu turno, acabou por introduzir uma espécie de hierarquia dentro dos vários tipos de carne, determinada quicá pela sua maior ou menor raridade, preço ou sabor<sup>26</sup>. Assim, em primeiro lugar, com grande destaque, encontramos a vitela e a carne de vaca. Depois, surgem-nos o carneiro, o anho, seguidos dos leitões e carne de porco. As aves de capoeira, mais vulgarizadas porque também criadas em quase todas as casas, fechavam a lista de preferência e constituíam o consumo mais democrático do conjunto. Não esqueçamos, porém, que os enchidos e fumados eram igualmente apreciados, fazendo parte integrante da dieta privilegiada na Época Moderna.

Ora, também relativamente à carne as «Constituições» desenvolvem cuidadosas apreciações sobre as quantidades a servir a cada monge. Determina-se, assim, que nos dias em que o seu consumo é permitido, ao jantar «se dara o picado costumado de carne de vaca, fazendosse de cada arratel tres rações pouco maes ou menos»<sup>27</sup> ou seja, o equivalente a cerca de 100 gramas cada uma<sup>28</sup>. Seguidamente era servida «hum ração de vaca que pese arratel, com sua talhada de toucinho», acrescida, para os que «tem necessidade» de «tres quartas de carneiro»<sup>29</sup>. Sublinhe-se a grande quantidade de carne que, teoricamente, era estipulada como consumo diário individual.

<sup>26</sup> VEDEL, Jacques, *La consommation alimentaire dans le Haut Languedoc aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Annales E.S.C. 1975. 30 (2-3), p. 484.

<sup>27</sup> A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4<sup>a</sup>, § 9.

<sup>28</sup> MARQUES, A. H. de Oliveira, *Pesos e Medidas*, in Joel SERRÃO, dir., *Dicionário de História de Portugal*, vol. 3, Lisboa, Iniciativas Editoriais, 1971, p. 373.

<sup>29</sup> A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4<sup>a</sup>, § 9.

Nos dias de peixe, depois de «hum principio de legumes, ou cousa semelhante e hua reção de peixe que pese hum arratel» era servida uma «escudela de caldo, ou de grãos ou de ervas, ou cousas semelhantes». Para os que não comessem peixe, propunha-se como alternativa 3 ou 4 ovos<sup>30</sup>. Refere-se que, mesmo nos dias de abstinência, a ementa proposta é não só variada como substancial e rica — o peixe, por exemplo, é servido abundantemente (cerca de 340 gramas)<sup>31</sup>.

A ceia dos dias normais deveria compor-se de «meo arratel de carneiro (...) enqunato possível, nos maes dias que não se de carne, dar se ha algum principio e tres quartas de peixe as vezes, e outras vezes tres ovos, ou ao menos dous». Conjuntamente seriam servidas «ervas de horta como rabão, alface e outras semelhantes, e as veses talhada de queijo ou azeitonas, ou fruta conforme a possibilidade da caza e diferença dos tempos»<sup>32</sup>.

Nos dias de colação «dar se ha a terceira parte de hum pão com maçãs, ou queijo, ou cousa semelhante»<sup>33</sup>.

### 1.2.3. Outros alimentos

Como vimos, os legumes assinalam a sua presença quotidiana na mesa conventual, aproveitando a produção própria proveniente das hortas da cerca e passais do mosteiro<sup>34</sup>, quer servidos como acompanhamento do peixe e da carne, quer em «caldo, ou de grãos ou de ervas».

Paralelamente, como complemento da refeição, propõem as «Constituições» o consumo de variadas espécies de frutas — secas ou frescas — que provavelmente, se ajustariam à abundância da época. Assim, «conforme aos tempos», seriam servidas uvas ou

<sup>30</sup> *Ibidem*.

<sup>31</sup> MARQUES, *Pesos e medidas*, p. 373.

<sup>32</sup> A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4<sup>a</sup>, § 14.

<sup>33</sup> *Ibidem*, § 16.

<sup>34</sup> MAIA, Fernanda Paula Sousa, *O Mosteiro de Bustelo — propriedade e produção agrícola no Antigo Regime (1638-1670 e 1710-1821)*. Porto, Universidade Portucalense, 1991, p. 84-86.

cerejas, enquanto que «no Advento e Quaresma, nas terças, quintas e sabbados, dar se hão nques maçãs ou figuos passados ou cousas semelhantes sobre o peixe»<sup>35</sup>. Procurava-se, com este complemento de frutos secos (altamente energéticos), compensar o baixo teor calórico da refeição principal.

#### 1.2.4. O Vinho

No que respeita à bebida as «Constituições» determinam que cada monge beba diariamente dois quartilhos de vinho, distribuídos igualmente pelas duas refeições, o que perfaz um total diário de cerca de 0,75 l de vinho. Nos dias de jejum a colação reduzia esta quantidade para metade do habitual, ou seja, apenas era permitido beber um quartilho<sup>36</sup>.

Mas o texto normativo é mais expressivo. Quanto à qualidade da bebida determina-se a obrigatoriedade de consumo de vinho «maduro e são, sem agoa nem mistura de vinho verde», o que, segundo o mesmo texto, estava proibido «em virtude da Sancta odediencia»<sup>37</sup>. Podemos, aliás, desde já confirmar o integral cumprimento desta regra no quotidiano do mosteiro de Bustelo. Com efeito, várias vezes nos surge na documentação o registo de compra desta bebida proveniente, na sua grande parte, da região de Basto<sup>38</sup>.

Porém, nem a todos era permitido o consumo deste precioso líquido. Este será, por exemplo, vedado aos «irmãos de disciplina enquanto não forem sacerdotes»<sup>39</sup>, salvo se existisse indicação superior escrita em contrário. Enquanto que aos criados, moços ou outros trabalhadores agrícolas, era destinada toda a produção vinícola do mosteiro (vinho verde) que, durante todo o século XVIII, teve sempre tendência para aumentar.

<sup>35</sup> A.B.D., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4ª, §§ 11 e 12.

<sup>36</sup> *Ibidem*, § 17.

<sup>37</sup> *Ibidem*, § 18.

<sup>38</sup> MAIA, Fernanda Paula Sousa, *O Mosteiro de Bustelo*, p. 86-87.

<sup>39</sup> A.D.B., C.S.B., Ms 159, *Constituições dos Monges Negros*, Constituição 4ª, § 19.

### QUADRO II AS REFEIÇÕES

DIAS DE CARNE	DIAS DE ABSTINÊNCIA
<b>JANTAR</b>	
Picado de carne de vaca (± 100 gr.) Uma ração de vaca (±340 gr.) Uma talha de toucinho Excepcionalmente: 3 quartas de carneiro Fruta da época Um quartilho de vinho	Um princípio de legumes Uma ração de peixe (± 340 gr.) ou 3 ou 4 ovos Uma escudela de caldo (de grãos ou de ervas) Frutas secas (nozes, figos) ou maçãs Um quartilho de vinho
<b>CEIA</b>	
Meio arratel de carneiro Um quartilho de vinho	Um princípio de legumes Três quartas de peixe ou 3 ovos Ervas da horta (alface, rabão ou outras) Uma talhada de queijo ou azeitonas ou fruta Um quartilho de vinho
<b>COLAÇÃO</b>	
Terça parte de um pão Maçãs ou queijo Meio quartilho de vinho	

Fonte: A.D.B., C.S.B., Ms, 159. *Constituições dos Monges Negros*.

Registe-se, no entanto, que estas normas, que devem ter sobretudo servido como indicadores de actuação sujeitos a variações, mais ou menos enriquecedoras e livres, consoante a preparação do cozinheiro, eram quebradas em alguns momentos especiais do ano. Com efeito, as «Constituições» também determinavam que «nas festas solemnes de primeira classe, como são as quatro Paschoas, as

de noso Padre S. Bento e outras, por respeito da solemnidade e trabalho dos monges, dar se ha de comer maes esplendidamente, conforme a providencia do prelado, e nos maes em que ao menos, se canta o benedictinus as laudes dar se ha arroz»<sup>40</sup>.

Também aqui a mesa assinalava a festa, marcando-se a excepcionalidade de um dia solene através da riqueza, abundância e variedade da refeição, onde os doces, com toda a certeza, se distinguiam.

## 2. O Refeitório e a Cozinha

Num refeitório, com espaldares pintados de verde e iluminado por luz natural, provenientes de três janelas «cada hua com quatro vidrassas e quaixilhos»<sup>41</sup>, eram servidas as duas refeições conventuais em Bustelo. Por vezes, nos dias mais agradáveis em que a temperatura o permitia, ia a comunidade comer no jardim, debaixo da fresca sombra das vides das latadas, para o que se dispunha, desde 1656-59, de «duas mezas portatis» e fáceis de transportar para fora do refeitório.

À ceia, nos dias de Inverno, em que a luminosidade era mais reduzida, reccoria-se a «hum candieiro de bronze, com seu pedestal de pao de brazil e prato de bronze sobre que assentava o candieiro»<sup>42</sup> e que forneceria a réstea de luz necessária para concluir a refeição.

Num local, que não pudemos determinar com rigor (à entrada ou num dos cantos do refeitório), encontrava-se o esguicho de água que serviria para a habitual ablução das mãos dos comensais, antes e após a ingestão da refeição. Junto a este esguicho de água corrente estariam colocadas algumas toalhas paratilhadas pela comunidade ao jantar e à ceia<sup>43</sup>.

<sup>40</sup> *Ibidem*, § 13.

<sup>41</sup> A.D.B., *Conv. e Most.*, Bostelo, n° 127, E. 1653-56.

<sup>42</sup> *Ibidem*, E. 1668-71.

<sup>43</sup> São tão frequentes as referências nos Estados à compra e reforma das toalhas de mãos que nos escusamos de referir circunstanciadamente.

Fazendo ainda parte dos elementos constitutivos do mobiliário encontramos também «dous assafates (...) de verga miuda»<sup>44</sup> a que mais tarde, se juntou «hum caixão para as roupas do mesmo refeitório»<sup>45</sup>.

As mesas seriam, geralmente, cobertas por toalhas, compradas e substituídas regularmente<sup>46</sup>, sobre as quais se distribuiriam os guardanapos individuais, profusamente adquiridos pelo mosteiro<sup>47</sup>. Sobre as mesas seria ainda possível encontrarmos terrinas, taças e pratos, tudo de «bom estanho»<sup>48</sup> e já desde o século XVII, copos de vidro<sup>49</sup>, com os respectivos «jarros de estanho»<sup>50</sup>.

Os talheres são também frequentemente referidos como utensílios pertencentes ao refeitório. Facas, colheres e garfos de estanho são algumas vezes reformados e substituídos por novos<sup>51</sup>, embora, em nós, subsista a dúvida relativamente ao uso individual do garfo. Seria utilizado exclusivamente ou apenas como complemento da mão? Estamos inclinados a pensar que ambas as situações devem ter ocorrido, pois, dadas as abundantes referências à compra de «abentaes» e toalhas de mão, tudo parece indicar a necessidade de lavagem frequente das mãos em água disposta em taças ou terrinas dispersas pela mesa e ao alcance de cada comensal. Estas toalhas de mãos estariam presas em «escapulas»<sup>52</sup> que para o efeito existiam desde o triénio 1662-65.

Finalmente, o pão estaria disposto em cestos próprios, distribuídos pelas mesas, de onde era retirado individualmente<sup>53</sup>.

A preparação dos alimentos era feita na cozinha conventual, onde desde muito cedo, a existência de água corrente, canalizada

<sup>44</sup> A.D.B., *Conv. e Most.*, C.S.B., Bostelo, n° 127, E. 1662-65.

<sup>45</sup> *Ibidem*, E. 1719-22.

<sup>46</sup> É, com efeito, a grande frequência de registos deste tipo que nos leva a concluir tratar-se de um hábito vulgar no refeitório de Bustelo. *Ibidem*, E. 1626-29; E. 1656-59; E. 1662-65; E. 1668-71; E. 1722-25; E. 1731-34; E. 1737-40; E. 1743-46, etc..

<sup>47</sup> Quase todos os triénios se registam aquisições de guardanapos pelo Mosteiro.

<sup>48</sup> A.D.B., *Conv. e Most.*, C.S.B., Bostelo n° 127, E. 1653-56.

<sup>49</sup> *Ibidem*, E. 1656-59.

<sup>50</sup> *Ibidem*, E. 1743-46.

<sup>51</sup> *Ibidem*, E. 1737-40; 1743-46 e 1755-58.

<sup>52</sup> Trata-se de vulgares pregos que apresentam a cabeça torcida em ângulo e são próprios para susterem objectos. *Ibidem*, E. 1662-65.

<sup>53</sup> *Ibidem*, E. 1722-25.

para o interior do mosteiro por canos de pedra, permitia ter alguns cuidados higiénicos na preparação das refeições, notáveis e excepcionais para época tão recuada.

Desde o triénio de 1665-68, quando se trouxe «a agoa a caza» e se «repartio nas officinas por bom modo ficando hua fonte perenne na cozinha», que o problema do abastecimento de água à cozinha parece ter sido resolvido. Ainda neste período aproveitou-se para aí construir «hum tanque» e abrir «hua porta da dispença para a cozinha»<sup>54</sup> permitindo a útil comunicação entre estas duas divisões do convento. Depois desta data foram-se fazendo algumas indispensáveis reparações no cano que transportava a água para a cozinha<sup>55</sup>, o que pela sua frequência parece ter sido objecto de uma constante vigilância dos monges de Bustelo. Com efeito, em 1743-46, como justificação dos contínuos trabalhos no encanamento da água para o mosteiro, justifica-se o estadista com a necessidade de a água ir para a cozinha «com mais limpeza», o que constitui um testemunho favorável das preocupações higiénicas sentidas pela comunidade.

Em 1728-31 a disposição da cozinha parece ter sido novamente alterada com a construção de «pias sobre calões de pedras abertos por sima com capas pera mais limpeza». A necessidade de água em boas condições de salubridade e liberta de impurezas foi, pois, uma constante preocupação dos monges administradores de Bustelo que procuraram, através de diferentes soluções, ultrapassar os problemas decorrentes do transporte de água desde a nascente até ao mosteiro. A elevação da água, em canos dispostos sobre os arcos do aqueduto (construído em 1665-68) não foi mais do que um meio de conseguir manter o seu fornecimento sem interrupções, pelo aumento de pressão que a elevação proporcionava, bem como evitar as sucessivas destruições a que os encanamentos ao nível do solo estavam sujeitos.

Na cozinha, a lareira constituiu presença obrigatória, indispensável para aquecer e, sobretudo, para se cozinharem os alimentos, tarefa que podia ser levada a cabo utilizando vários tipos de utensílios.

<sup>54</sup> *Ibidem*, E. 1665-68.

<sup>55</sup> *Ibidem*, E. 1668-71; 1722-25; 1725-28; 1728-31; 1743-46; 1755-58 etc.

Sobre o fogo, suspensa numa corrente de ferro, cairia a caldeira que podia ter apenas água, que por este processo se manteria quente, ou destinar-se à própria cozedura dos alimentos. Em Bustelo, podemos registar a presença de um elevado número de caldeiras<sup>56</sup>, de diferentes tamanhos consoante as necessidades do momento. Ao fogo se destinaram também os «tachos de cobre»<sup>57</sup>, comprados regularmente, tendo diferentes tamanhos, e que eram utilizados, exclusivamente, para a cozedura de alimentos e confecção das refeições. Com efeito, em 1761-64 regista-se a compra de «dous tachos grandes de cobre para cozer peixe» o que pressupõe uma utilização mais ou menos rígida da louça da cozinha com o tipo de alimento que lhe era destinado. Existiam ainda «tachos, e sartans de fritar»<sup>58</sup> que permitiriam quebrar a monotonia das cozeduras dos alimentos em água e sal.

Ainda na cozinha era possível encontrar-se talhas destinadas à conservação de alimentos líquidos (azeite) ou sólidos (cereais) e arrumados dentro do compartimento, bem como «hum almofaris de bronze» que, pela riqueza do metal, chegou a ser alvo da cobiça dos ladrões. Efectivamente, em 1653-56, a comunidade viu-se obrigada a comprar um novo almofariz de bronze «pello não aver em caza que o furtarão o trienio passado»<sup>59</sup>.

Pouco mais nos é dado a conhecer através da leitura dos livros dos Estados que trinalmente eram organizados pelo(s) monge(s) estadistas e que se destinavam a ser enviados para apreciação em reunião capitular. Tudo o que sabemos é que existiriam ainda «panos groços para limpeza da louça»<sup>60</sup> o que pressupõe a existência de locais próprios para a guardar — louceiros ou simples armários fechados.

Era neste espaço, incompletamente descrito devido à omissão das fontes, que se moviam o despenseiro, o cozinheiro e os moços da cozinha. A qualidade das refeições dependeria em boa parte do

<sup>56</sup> Compram-se duas caldeiras em 1638-41; quantro em 1644-47; uma caldeira grande em 1662-65; uma em 1725-28 e uma em 1752-55.

<sup>57</sup> A.D.B., *Conv. e Most.*, C.S.B., Bostelo, n.º 128, E. 1743-46.

<sup>58</sup> *Ibidem*, E. 1761-64.

<sup>59</sup> *Ibidem*, n.º 127, E. 1653-56.

<sup>60</sup> *Ibidem*, n.º 128, E. 1740-43.

apetrechamento da cozinha, mas o resultado final ficar-se-ia a dever exclusivamente à maior ou menor aptidão do despenseiro para a gestão culinária. A permanência dos titulares neste cargo dependeu, pois, da habilidade demonstrada na confecção dos pratos e, sobretudo, da arte de configurar a prescrição teórica com os géneros disponíveis. Eis, talvez, a razão para a permanência à frente da cozinha de Bustelo, no cargo de despenseiro, do irmão leigo converso Fr. Bento de Santa Ana durante cerca de 40 anos. Este fenómeno de longevidade parece revestir interesse suficiente que justifique um estudo à parte. Dele nos ocuparemos, pois, noutra oportunidade.

FERNANDA PAULA SOUSA MAIA

Mestre em História Moderna

## Abstracts

PEIXOTO, João da Silva — *The Roman Missal and its euchologic richness.*

277-303

This article intends to invite its readers for a short trip through the Roman missal at present used by the Catholic Church eucharistic liturgy, based on the late official issue in Portuguese.

After a quick explanation about the main terminology in use, the euchologic richness of the new Missal is developed in two parts: the first, general and formal as well, deals with the structural features of the liturgical prayer. It ends up that there is a true way of praying, this one the Church has in the liturgy. Received from the revelation, full pushed up by the genius of the Fathers, dipped into the faith of generations, the euchology contains, even in its form, a precious treasure of doctrine, spirituality and even pedagogy.

In a second part, it is studied in a more practical way where the richness of his heritage of the praying church lies: a comparison with the previous Missal shows a quantitative enrichment; a short survey of the taken sources founds the idea of a qualitative enrichment. Some examples are given forth.

Meanwhile some questions remain without an apodictical answer: where is the praying witness of today's Church? Will it be possible for the springs of prayer to dry up? Are we condemned to repeat for ever what we have received from the past? The author believes the future has in stock new and unforeseen euchologic richness liable to allow the perennial faith to find an easier language for present man.