

Paulo José Parente Rosa Queirós

A PRESENÇA DA GASTRONOMIA NA IMPRENSA

O CASO DO DIÁRIO DE COIMBRA (1930-1934)

**Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pela Professora Doutora Maria José Azevedo Santos e pela Professora
Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas, apresentada
Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de
Coimbra.**



UNIVERSIDADE D
COIMBRA



A PRESENÇA DA GASTRONOMIA NA IMPRENSA

O CASO DO DIÁRIO DE COIMBRA (1930-1934)

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	A PRESENÇA DA GASTRONOMIA NA IMPRENSA
Subtítulo	O CASO DO DIÁRIO DE COIMBRA (1930-1934)
Autor/a	Paulo José Parente Rosa Queirós
Orientador/a(s)	Maria José Azevedo Santos e Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas
Júri	Presidente: Ana Maria Balbino Caldeira Vogais: Pedro Manuel Monteiro Machado (Arguente) Maria José Azevedo Santos
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Especialidade/Ramo	Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	06-09-2021
Classificação	18 valores



Agradecimentos

Agradeço à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra o ter-me acolhido e proporcionado momentos recheados de convívio e de enriquecimento pessoal e profissional.

Um grande abraço de amizade a todos os meus colegas de curso.

Uma palavra de gratidão a todos os meus professores que, ao longo do mestrado, tanto me ensinaram e incentivaram: à Doutora Maria Helena da Cruz Coelho, à Doutora Fernanda Delgado Cravidão, ao Doutor Rui Cascão, ao Doutor Albano Figueiredo, à Doutora Ana Leonor Pereira, ao Doutor Jorge Humberto dos Santos Seabra.

Uma palavra de especial reconhecimento à Professora Doutora Cármen Isabel Soares Leal que muito me inspirou dentro e fora da sala de aula.

Aos funcionários da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, pela disponibilidade, e profissionalismo colaborando sempre na procura de obras que pudessem ser úteis a este trabalho.

Agradeço à Escola de Hotelaria e Turismo de Portugal todas as oportunidades de enriquecimento pessoal e profissional que têm proporcionado, bom como, todos os momentos de convívio e partilha.

A todos os funcionários da Biblioteca Municipal de Coimbra, um obrigado pela disponibilidade e simpatia.

À equipa do Arquivo Municipal de Coimbra agradeço pela simpatia, acolhimento e profissionalismo.

Ao Diário de Coimbra, que me acolheu ao longo de muitos meses, um obrigado muito sentido, extensivo, a todas as pessoas, que muito para além do profissionalismo, da simpatia e disponibilidade, empenharam-se, sempre, em encontrar todos os exemplares solicitados. Senti que o estudo era também deles. Obrigado pela possibilidade de permitirem ter acesso à história dos primeiros dias de vida do jornal. Um documento vivo da história do país e da região que importa salvaguardar e valorizar.

Um agradecimento especial à Doutora Irene Vaquinhas, pela orientação, compreensão e conhecimento transmitidos, além de representarem uma enorme

mais-valia científica, que muito me ajudaram a crescer, os seus ensinamentos e rigor despertaram outros caminhos que desejo percorrer.

Um obrigado muito singular à Doutora Maria José Azevedo Santos, que, com amizade, com rigor científico, e muito profissionalismo, me acompanhou e orientou ao longo de todo o percurso. Reconhecerei sempre a sua sabedoria, a sua capacidade de me contagiar com motivação e coragem, os alicerces, essenciais, na preparação e realização deste trabalho.

À minha família, não há palavras que traduzam a gratidão.

Aos meus pais e sogros toda a gratidão que lhes devo, sei que partilham da minha felicidade.

Aos meus filhos, Joana, Rita e Afonso, dedico esta obra que, é também a soma de muita inspiração e amor que me transmitem.

Ao Afonso, em especial, pelo tempo que me concedeu, pelos abraços que me aliviaram o cansaço, pelo amor e carinho me ofereceu nos momentos de maior exigência, agradeço com toda a emoção.

À Eduarda, que me acompanha em todos os momentos, agradeço a compreensão e o carinho, que me fortaleceram e encorajaram a terminar esta dissertação.

SIGLAS UTILIZADAS

D.C.	Diário de Coimbra
B.G.U.C.	Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra
B.M.C.	Biblioteca Municipal de Coimbra
A.H.C.	Arquivo Histórico de Coimbra
S.P.N.	Sociedade de Propaganda Nacional
S.P.G.	Sociedade Portuguesa de Gastronomia
S.P.P.	Sociedade de Propaganda de Portugal
D.O.P.	Denominação de Origem Protegida
J.N.V.	Junta Nacional do Vinho
E.H.T.C.	Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
F.L.U.C.	Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra
C.I.T.C.C.	Comissão de Iniciativa de Turismo do Concelho de Coimbra

Este trabalho é escrito ao abrigo do antigo acordo ortográfico.

RESUMO

A PRESENÇA DA GASTRONOMIA NA IMPRENSA

O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

Palavras-chave: Gastronomia, Coimbra, Diário de Coimbra, alimentação, Anos 1930.

Resumo

A dissertação de Mestrado que ora apresentamos com o título em epígrafe, tem como principal fonte de investigação o *Diário de Coimbra*. Exemplo modelar de Imprensa Regional, nasce nesta cidade justamente no ano 1930 pela iniciativa determinada de Adriano Lucas, hoje, Director *In Memoriam* deste periódico quase secular. Certo de que a vocação do jornal não era dar-nos a conhecer nem os hábitos alimentares dos conimbricenses ou da gente das Beiras, nem tão-pouco fornecer-nos um receituário daquela época, sabíamos, todavia, que não faltariam, como provamos, inúmeras informações e contributos diversos para o estudo da Gastronomia. Estabelecemos, então, como termo *a quo* deste estudo o ano 1930 e como termo *ad quem* o de 1934 ou seja aproximadamente cinco anos. Depois de uma contextualização histórica, seleccionámos o material que está directa ou indirectamente relacionado com a alimentação e a gastronomia. Dada a abundância de itens foi possível elaborarmos tabelas e gráficos que permitiram perceber o real contributo do jornal em apreço para um melhor conhecimento do comer e do beber na Coimbra dos anos 30 do século passado. Deste modo, a partir de notícias genéricas, anúncios, receitas culinárias, que, entretanto, cruzámos com fontes de outra natureza, foi possível dissertar sobre os diversos tipos de alimentos, desde as carnes ao pão ou ao leite e vinho. Paralelamente, obtivemos informações importantes sobre feiras e mercados, cafés, tabernas, restaurantes e mercearias, entre outros locais de consumo e produção. Concluímos, pois que o *Diário de Coimbra* não ignora um sector vital da sociedade hoje considerado um património de importância assinalável para a história dos territórios - a Gastronomia.

ABSTRACT*

The Master's dissertation that we are now presenting titled as above, has *Diário de Coimbra* as its primary research source. A model example of the Regional Press, born in this city precisely in 1930 by the determined initiative of Adriano Lucas, today's Director In Memoriam of this almost secular periodical. Certain that the vocation of the newspaper was not to let us know about the eating habits of the people of Coimbra or the people from the Beiras region, nor to provide us with a recipe from that time, we knew, however, that there would be, as we attested, countless information and diverse contributions to the study of Gastronomy.

We then established as a terminus a quo of this study the year 1930 and terminus ad quem that of 1934, that is, approximately five years. After a historical context, we selected the material that is directly or indirectly related to food and gastronomy. Given the abundance of items, it was possible to draw up tables, charts and graphs, which allowed us to understand the real contribution of the newspaper in question to a better knowledge of the eating and drinking habits in Coimbra in the 30s of the last century.

In this way, based on generic news, advertisements, cooking recipes, which, in the meantime, we crossed with other sources, it was possible to reflect on different types of food, from meat to bread or milk and wine. At the same time, we obtained important information about fairs and markets, cafes, taverns, restaurants, and grocery stores, among other places of consumption and production. We conclude, therefore, that the *Diário de Coimbra* does not ignore a vital sector of society, nowadays considered a heritage of remarkable importance for the history of the territories - gastronomy.

Keywords: Gastronomy, Coimbra, *Diário de Coimbra*, Food, Years 1930

*À Dra. Germana Rodrigues agradecemos a tradução.

ÍNDICE

A PRESENÇA DA GASTRONOMIA NA IMPRENSA

O CASO DO DIÁRIO DE COIMBRA (1930-1934)

Introdução	1
Fontes e Metodologias	4
O Estado da Arte	5
1 Contributo da Imprensa para o estudo da alimentação	7
1.1 Os Livros de Cozinha Portugueses	7
1.1.2 Os Jornais: O Contributo do <i>Diário de Coimbra</i>	13
1.2 A Fonte Documental: <i>O Diário de Coimbra</i>	18
2 Viver em Portugal nos anos 1930: Breves Considerações	25
2.1 O Testemunho do <i>Diário de Coimbra</i>	37
3 Coimbra no início da década de 1930	61
3.1 As Práticas Alimentares	71
3.1.1 Locais de Consumo e Comercialização: As Pensões, os Hotéis, os Restaurantes, as Tabernas, os Cafés, a Cozinha económica, as Repúblicas, as mercearias, o Mercado D. Pedro V., os Talhos.	77
3.1.2 Locais de Produção / Transformação: As Fábricas	98
3.1.3 Os Alimentos: As Carnes, os Pescados, os Legumes e as Frutas, os Doces, o Pão e a Farinha, Os Lacticínios, O vinho e as outras bebidas	99
4 Coimbra e o Turismo: Algumas notas	112
Conclusão	116
Fontes e Bibliografia	118
Fontes Manuscritas	
Fontes Impressas	

Bibliografia	119
Fontes orais	125
Webgrafia	126
Anexos	127

Índice de Anexos

Anexos	Conteúdos	Páginas
1	Tabela 1: Jornais não consultados entre 1930 e 1934	131
2	Mapas de Coimbra com localização de estabelecimentos	132
2.1	<i>Figura 1: Limites da cidade, Open Street Map</i>	132
2.2	<i>Figura 2: Coimbra Ruas e Estabelecimentos, Open Street Map</i>	133
2.3	<i>Figura 3: Coimbra, Estabelecimentos e Ruas, Open Street Map</i>	134
2.4	Tabela 2 Listagem de Estabelecimentos	135
3	Tabela 2: Relação de ingredientes, preços e locais de comercialização	138
4	Livros de Registos	144
4.1	<i>Figura 1: Livro de registo da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra</i>	144
4.2	<i>Figura 2: Livro de registo de entrada e saída de hóspedes.</i>	145
4.3	<i>Figura 3: Livro de registo taxas pagas pelas e tendas e barracas em 1927</i>	146
4.4	<i>Figura 4: Carta enviada à C.I.T.C. pela gerência da Pensão Africana</i>	147
5	<i>Anúncios comerciais</i>	148
5.1	<i>Figura 6: Anúncio Confeitaria S. Bernardo</i>	149

5.2	Figura 7: <i>Anúncio da mercearia Almedina</i>	150
5.3	Figura 8: Anúncio Mercearia	151
5.4	Figura 9: <i>Anúncio da Casa Pais</i>	152
5.5	Figura 10: <i>Anúncio Casa Colonial</i>	153
5.6	Figura 11: <i>Anúncio Café Montanha</i>	154
5.7	Figura 12: <i>Anúncio Café Santa Cruz</i>	155
5.8	Figura 13: <i>Anúncio Ostende - Bar</i>	157
5.9	Figura 14: <i>Anúncio dos Hotéis Central e Avenida</i>	156
5.10	Figura 15: <i>Anúncio Manteigaria Flor de Coimbra</i>	157
5.11:	Figura 16: Leitaria Conimbricense	158
5.12	Figura 17: Anúncio de Estabelecimento de comércio de cafés	159
5.13	Figura 18: <i>Anúncio da Confeitaria Bijou</i>	160
6	Entrevistas	161
6.1	Entrevista por email	163
6.2	Entrevista áudio	166
6.2.1	Entrevista áudio – D. Rosatalina	166
6.2.2	Entrevista áudio - D. Susana Queiroz	166

Índice de Tabelas

Tabela 1: <i>Número de receitas com denominação de origem nos livros de cozinha analisados</i>	9
Tabela 2: <i>Número de receitas com denominação de origem portuguesa nos livros de cozinha analisados</i>	10
Tabela 3: <i>Total de informações anuais sobre dimensão alimentar recolhidos no D.C. entre 1930 e 1934</i>	37
Tabela 4: <i>Distribuição de notícias por tipologias/ano entre 1930 e 1934</i>	38
Tabela 5: <i>Distribuição total de notícias por tipologia de assunto durante os anos de 1930 a 1934</i>	40
Tabela 6: <i>Número de prisões por alcoolismo entre 1930 e 1934</i>	43
Tabela 7: <i>Número de receitas publicadas no D.C. entre 1930 e 1934</i>	53
Tabela 8: <i>Número de receitas publicadas com referência à origem no D.C. entre 1930 e 1934</i>	54
Tabela 9: <i>Número de receitas por famílias publicadas no D.C. entre 1930 e 1934</i>	54
Tabela 10 : <i>Receitas publicadas divididas por famílias entre 1930 e 1934</i>	55
Tabela 11 : <i>Número de receitas com origem nas regiões portuguesas nos livros de cozinha analisados</i>	56
Tabela 12 : <i>Número de receitas com origem nas região das Beiras nos livros de cozinha analisados</i>	57
Tabela 13: <i>População de facto, classificada segundo sexo e o grupo profissional em que exerce a respetiva actividade no Distrito de Coimbra a 1 Dezembro de 1930</i>	62
Tabela 14: <i>Preço de refeições nos diferentes momentos do dia de algumas pensões referenciadas no estudo</i>	81
Tabela 15: <i>Preço das refeições nos hotéis de Coimbra (1930 a 1934)</i>	83
Tabela 16: <i>Preços de refeições normais nos restaurantes de Coimbra (1930 a 1934)</i> 85	
Tabela 17: <i>Valores de refeição para momentos especiais (1930 a 1934)</i>	85
Tabela 18: <i>Despesas efectuadas pela Cozinha Económica durante o 1ª semestre e funcionamento (Julho a Dezembro de 1933)</i>	91
Tabela 19: <i>Alimentos que foram objecto de “roubo” (1930 a 1934)</i>	98
Tabela 20: <i>Carnes de açougue comercializadas inteiras ou à peça</i>	99
Tabela 21 : <i>Vinho</i>	109

Índice de Gráficos

Gráfico 1: <i>Síntese com a distribuição dos receituários por países</i>	10
Gráfico 2: <i>Número de receitas com denominação de origem portuguesa</i>	11
Gráfico 3: <i>Número de receitas de cozinha publicadas no D.C. nos anos 1930 a 1934</i> 14	
Gráfico 4: <i>Número de receitas por grupos no Diário de Coimbra (1930 e 1934)</i>	14
Gráfico 5: <i>Número de receitas de cozinha distribuídas por tipologias no D.C entre 1930 e 1934</i>	15
Gráfico 6: <i>Total de receitas de cozinha distribuídas por doces, proteínas e vegetais no D.C entre 1930 e 1934</i>	17
Gráfico 7 : <i>Total de informações anuais sobre dimensão alimentar recolhidos no D.C. entre 1930 e 1934</i>	37
Gráfico 8: <i>Número total de itens por tipologias de assuntos no D.C., entre 1930 e 1934</i>	39
Gráfico 9: <i>Total de informações mensais sobre dimensão alimentar recolhidos no D.C. entre 1930 e 1934</i>	39
Gráfico 10: <i>Distribuição percentual de notícias por tipologia de assunto entre os anos de 1930 a 1934</i>	40
Gráfico 11: <i>Estabelecimentos de produção, transformação, comercialização e consumo (em nº de casos)</i>	78
Gráfico 12 : <i>Totais de estabelecimentos de hotelaria e similares recolhidos no D.C. 1930 a 1934</i>	79
Gráfico 13: <i>Total de alojamentos divididos por tipologia</i>	80
Gráfico 14: <i>Estabelecimentos de comercialização de bebidas e comidas</i>	84
Gráfico 15 : <i>Refeições servidas pela Cozinha Económica no ano de 1933</i>	90
Gráfico 16: <i>Refeições servidas pela Sopa dos Pobres no ano 1933 (evolução mensal)</i>	91
Gráfico 17: <i>Nº de notícias relativas a alimentos (1930-1934)</i>	98
Gráfico 18: <i>Total médio mensal em kg de carne abatida</i>	100
Gráfico 19: <i>Valores médios mensais em KG de carne abatida por tipo de animal</i>	100

Índice de Figuras

Figura 1: <i>Licores e xaropes</i>	16
Figura 2: <i>Pessoal e director do Diário de Coimbra</i>	18
Figura 3: <i>Cabeçalho da 1ª página do Diário de Coimbra nº 0 e nº 1 ambos de 24 de Maio de 1930</i>	21
Figura 4: <i>Anúncio de alojamento</i>	81
Figura 5: <i>Anúncio publicidade</i>	82
Figura 6: <i>Anúncio da Pastelaria Central</i>	89
Figura 7: <i>Anúncio da Nova Leitaria Académica</i>	94
Figura 8: <i>Mercado D. Pedro V</i>	94
Figura 9: <i>Entrevista sobre o turismo em Coimbra</i>	109

Introdução

«O prazer da mesa é de todas as idades, de todas as condições,
de todos os países, de todos os dias.
Pode ser associado a todos os outros prazeres e é
o último para nos consolar da perda dos outros».

Jean Anthelme Brillat -Savarin, *Fisiologia do gosto*
Tradução: Manuel J. Costa,
1ª edição, Occidentalis Editora, Setembro de 2007, p. 21.

Coimbra tem um Diário: a “arte negra” ao serviço da gastronomia!

São cerca de 6100 páginas, que compõem os 1520 jornais consultados, escritas a negro, marcadas a ferro, que preenchem o *Diário de Coimbra* e contam parte da história de Coimbra no início dos anos 30 do século passado.

O interesse subjacente a este trabalho resulta de afectos e de gostos incorporados por diferentes caminhos da aprendizagem. A nível pessoal, teve como motivação criar competências académicas em aliança com o aprender, analisar, compreender e interrogar fontes históricas. Assim decidi, em 2010, matricular-me na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra no Curso de Mestrado, pioneiro no género, intitulado Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade. Concluído em Julho de 2011 o 1º ano, além do enriquecimento cultural que sentimos, desenvolvemos, em especial no Seminário Metodologia e Fontes para a História da Alimentação, um interesse enorme e curioso pelo valor das fontes manuscritas ou impressas na investigação histórica. Por outro lado, havia algum tempo que tinha necessidade de entender e conhecer a evolução da gastronomia em Coimbra. Como cozinheiro, o percurso então iniciado sujeitou a decisão da escolha do assunto deste trabalho a condicionalismos de observação próprios de quem se enamora dia-a-dia da matéria em apreço.

Concretamente, objetivamos fazer um estudo a partir de o *Diário de Coimbra* (adiante nomeado por *D.C.*), ao qual dedicamos o primeiro capítulo deste estudo, desde o seu nascimento, 24 de Maio de 1930, data que escolhemos para termo *a quo* da nossa investigação, até 31 de Dezembro de 1934, ano *ad quem*. Neste periódico, a incidência temática centrou-se na dimensão alimentar do país e, em

particular, da cidade de Coimbra nos primeiros anos da década de 30 do século XX.

Não tendo a vocação de constituir uma fonte directa para o estudo da problemática alimentar, consideramos, no entanto, ser um repositório de elementos diversos de elevado valor. A pesquisa incide na análise e interpretação de algumas dimensões presentes nas práticas alimentares, nomeadamente as que descrevem os lugares, os protagonistas, as temporalidades, as figurações das refeições, os conteúdos alimentares, sobretudo numa época e num país marcado pela carestia e pela fome. Portugal, ao tempo, que se protege da grande crise económica que se seguiu a 1929 e que levou a uma grande depressão económica a nível mundial, à semelhança de outros estados europeus, viu-se forçado a lidar com pesadas barreiras alfandegárias pondo à prova a sua autossuficiência alimentar. O Estado com a opressão que ia impondo ao povo, aguça-lhe o apetite pelo improvisado, pela fruição dos alimentos em todo o seu esplendor. Impulsiona a criação de novas interpretações culinárias divulgadas nas publicações editadas na época, estas, pensadas para um público com mais fragilidades económicas e com pouca formação¹.

No segundo capítulo irá constar uma breve abordagem à alimentação em Portugal nos séculos XIX e XX. Como escreveu José Quitério, «mergulhar na cozinha regional portuguesa é um desregramento sensorial. É conhecer um país que nos seus oitenta e tantos mil quilómetros quadrados, “criou” vários tipos individualizados de culinária, mosaicos que compõem o painel luxuriante da cozinha portuguesa»². Pretende-se, pois, conhecer a alimentação dos portugueses, e o seu modo de vida na generalidade, com incidência na região de Coimbra, seleccionada para este estudo.

Como diz Rui Cascão, ao redor da mesa se fazem as confraternizações em família, se celebram os principais ritos de passagem, e acrescenta, citando

¹ Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Culinária e Etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão*, Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume <http://hdl.handle.net/10316.2/39658>,. Acedido em 23-Abril-2021.

² José Quitério, *Bem comer & curiosidades*, Lisboa, Sistema Solar, CRL, 2015, p. 19.

Ramalho Ortigão, que não seria preciso mais nada «para avaliar o estado de miséria de um povo que ver como ele se alimenta»³.

Por sua vez, no terceiro capítulo, procurar-se-á, através da informação jornalística, conhecer a sociedade conimbricense dos inícios da década de 30 do século XX. Pelas notícias, pelas crónicas, pela propaganda, a atenção focar-se-á, em particular, nas práticas alimentares, nos principais alimentos consumidos, nos locais de venda e de produção. A Baixa por oposição à Alta, constitui um palco secular de negócios onde incluímos, hotéis, casas de pasto, tabernas, cafés, restaurantes, pastelarias, mercearias, mercados, vendas ambulantes, entre outros. As profissões do sector e o modo como operavam serão mencionadas, abordando-se também as burlas e os comportamentos cometidos contra a saúde pública, assunto também tratado no periódico.

As festividades que se comemoram na cidade atingem o auge quer com as Festas dos Estudantes, Queima das Fitas e Latada, que assumem grande importância na manutenção das tradições académicas, quer com as comemorações em honra da Rainha Santa Isabel, padroeira da cidade, realizadas no mês de Julho, em anos pares, e às quais se associa o dia da cidade. O *D.C.* referencia, em número significativo de artigos, as mencionadas comemorações, ao longo dos anos 1932 e 1934, evidenciando a importância que aquelas assumem para a sociedade do tempo.

No capítulo final, Coimbra e o turismo no século XX (1930-1934), analisamos as características da cidade hospitaleira, possuidora de uma paisagem geográfica e humana ímpares. Os artesãos e comerciantes emprestavam uma vida peculiar às ruas da Baixa mantendo a organização medieval das ruas por profissões com nome próprio. Como Rua das Azeiteiras, Rua dos Sapateiros, Rua das Padeiras, entre outras. São estas singularidades motivo de atracção turística de todo o país e do mundo, perceptível no título de «Capital do Turismo Português» que é atribuído à cidade, no ano 1931⁴, como mencionado numa notícia a propósito do Hotel Central.

³ Rui Cascão, À Volta da Mesa: sociabilidade e gastronomia, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011. pp. 56-91.

⁴ *DC.*, nº 294, 23 de Março de 1931, p. 1.

São estes temas que, na “viagem” que se espera surpreendente, nos aproximam de Coimbra de outros tempos, em que se vislumbrava uma notória transformação no modo de vida das pessoas e da cidade, “cidade das arrufadas”, tal era a fama que a venda e o consumo deste bolo tradicional possuía. Completamos esta dissertação com um conjunto de considerações finais a que se seguem a lista de fontes, de natureza diversa, e da bibliografia. Os anexos compostos de Figuras, Gráficos, entrevistas rematam o trabalho.

Fontes e Metodologia

Para a elaboração de qualquer trabalho científico exige-se organização, planificação e um tempo para execução que permita obter os resultados ambicionados.

A investigação em curso inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, nomeadamente de dissertações já publicadas, como a dissertação de Guida Cândido, artigos científicos relevantes como os de Isabel Drumond Braga, Irene Vaquinhas, Rui Cascão, Maria José Azevedo Santos, Fátima Iken, entre outras, obras da literatura portuguesa de autores como Eça de Queirós, e publicações periódicas como jornais, concretamente o *Diário de Coimbra* ainda que Coimbra no período cronológico selecionado, tivesse nas bancas outros jornais emblemáticos, não diários, como O Despertar, A Gazeta de Coimbra, o Conimbricense e outros.

Como complemento da pesquisa bibliográfica, registou-se uma série de testemunhos orais através de entrevistas conduzidas por um questionário previamente elaborado. A investigação tem como objectivo fazer um estudo a partir do *Diário de Coimbra* sobre a dimensão alimentar da cidade de Coimbra e da região onde está inserida.

Neste periódico, a incidência temática centrou-se na dimensão alimentar do país e, em particular, da cidade de Coimbra nos primeiros anos da década de 30 do século XX.

O trabalho partiu do interesse e da necessidade de identificar os produtos alimentares disponíveis, os locais de comercialização e de consumo na região e na época entre 1930 e 1934. Para tal, criou-se uma base de dados *Excel*, e outra em *Word* que possibilitaram a elaboração de gráficos, tabelas e o desenvolvimento da própria dissertação.

Além da fonte principal, *O Diário de Coimbra*, atribui-se uma grande importância aos documentos da Comissão de Iniciativa de Turismo de Coimbra depositados no Arquivo Municipal de Coimbra. Permitiram-nos conhecer alguns dados relevantes desde o conjunto de estabelecimentos existentes aos preços das refeições praticados na época em estudo, bem como obter elementos sobre que pessoas visitavam a cidade. Destes registos conseguem extrair-se ainda o nome do estabelecimento, o número e data de emissão do respectivo alvará, a natureza do negócio, o nome do proprietário e a sua localização. Num outro registo recolhemos informação sobre o número de polícia, a natureza do negócio e o estado de conservação do estabelecimento que podia ser “mau, regular ou bom”. Neste registo, os estabelecimentos estavam agrupados por ruas o que permitiu caracterizar a zona onde estavam instalados bem como situá-los no mapa na cidade.

O Estado da Arte

Para o tema e, em concreto, o objectivo inicial deste trabalho foi notória a escassez de material que tratasse de forma directa a presença da gastronomia na Imprensa regional, em especial da região e na época em apreço. Foi importante, no entanto, o contributo de obras que retratavam indirectamente realidades próximas dos interesses desta investigação. Apesar de haver, já, alguns estudos que subsidiam a história da alimentação em Portugal, não se encontraram, no entanto, trabalhos que emergissem de uma fonte como o *Diário de Coimbra* sendo, este, um jornal regional diário.

De forma generalizada não se pode afirmar que seja inexistente uma investigação sobre a temática da alimentação na imprensa, no entanto, não foi

possível aceder a alguma que realizasse o objectivo principal deste estudo baseado concretamente em jornais diários.

Os trabalhos existentes e estudados contribuíram generosamente para a compreensão desta época em Portugal e no estrangeiro. Plataformas de revistas científicas como a Persée e a Dialnet, ou obras de autores como, Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, ou ainda, Philippe Ariès e Georges Duby, e especialmente Jean-Pierre Poulain ilustraram a evolução da alimentação ao longo dos tempos e na época em estudo para a compreensão da alimentação e sociabilidade desse tempo, no caso português, foi essencial o estudo das obras de Isabel Drumond Braga, Rui Cascão, Irene Vaquinhas, José Sobral e outros. A compreensão e estudo da importância político-social dos alimentos nos anos 1930 a 1934 não poderá excluir autores como Álvaro Garrido, e Fernando Rosas com estudos sobre o Estado Novo, época que constitui a base da nossa investigação.

Os livros de registo da C.I.T.C., usados como informação directa e como complemento do *D.C.*, permitiram, ainda, obter dados para compreender e conhecer os preços das refeições, o número de estabelecimentos existentes através dos alvarás atribuídos, o valor das taxas e impostos pagos referentes à cidade de Coimbra.

A fonte principal, o *D.C.*, *ofereceu* um enorme contributo ao publicar preços dos alimentos, publicitar estabelecimentos e retratar ambientes vividos pela sociedade de Coimbra dividida entre a Alta e a Baixa da cidade. Não tendo como primeira intenção informar concretamente sobre o tema em desenvolvimento, permitiu-nos trazer um carácter de inovação que será um contributo generoso para outros estudos.

1. Contributo da Imprensa para o Estudo da Alimentação

1.1 Os Livros de Cozinha Portugueses

Os livros de cozinha, hoje considerados como um contributo valioso para o estudo da história da civilização, surgem em Portugal no século XVI. Com o seu aumento numérico e a posterior difusão, muitos têm sido os trabalhos elaborados a partir destes livros para conhecimento da história da alimentação, promovendo a compreensão da história social da humanidade. O mais antigo livro de Cozinha Português manuscrito conhecido até hoje é o Livro da Infanta D. Maria de Portugal, datável do século XVI⁵.

Ao longo do tempo têm sido produzidos imensos conteúdos temáticos, a exemplo de folhas, de almanaques com destaque para o de Santo António, e Borda de Água, de revistas, de jornais (diários, semanais, mensais), privados ou institucionais. Toda esta produção livreira constitui um contributo importante, incentivando, aliás, o desejo de dar continuidade a esses estudos com a investigação em curso.

Relativamente à Imprensa periódica, só para o distrito de Coimbra contam-se 70 publicações, entre jornais e revistas, no ano 1933. Destas, 44 são de Coimbra (61,4%)⁶, o que constitui, pelo seu elevado número, em grau e natureza variáveis, um benefício relevante para o estudo da história de Portugal. Na verdade, basta abrirmos um desses jornais ou lermos uma revista para nos apercebermos do contributo que essa Imprensa reúne para vários estudos de temas e, em particular, para a matéria que nos convoca nesta dissertação: a alimentação. Durante muito tempo, os livros evidenciavam uma culinária com influências das cozinhas das grandes casas europeias.

⁵ Veja-se, sobretudo, Maria José Azevedo, “O mais antigo Livro de Cozinha Português – Receitas e sabores, in *A Alimentação em Portugal na Idade Média* pp. 35-66.;

⁶ *Jornais e revistas do Distrito de Coimbra*, edição actualizada e ampliada por A. Carneiro da Silva, Coimbra, Edição da Biblioteca Municipal, 1947, pp. 221 e 222.

A partir dos finais dos anos 20, inícios dos anos 30 do século XX, o paradigma social alterou os conteúdos das publicações. Os livros, as revistas e os jornais simplificavam, agora, as refeições, motivavam a economia e o aproveitamento de recursos, promoviam a nacionalidade e valorizavam o enquadramento regional⁷.

Em termos históricos, pode-se remontar ao longínquo ano 1680, um dos primeiros momentos de viragem, quando Domingos Rodrigues publica um livro à semelhança dos cozinheiros europeus com manjares que preparava na corte de D. Pedro II. Intitulava-se *A Arte de Cozinha*, que conta hoje com várias edições⁸. Oferecia uma clareza nas receitas e nos modos de preparação que até à data não se conhecia em Portugal⁹.

A publicação de obras dirigidas a profissionais¹⁰, bem como de revistas sobre a dimensão alimentar tornaram-se companheiras fiéis das donas de casa, com sugestões e conselhos práticos para o dia-a-dia, servindo de guias completos para a organização de toda a lida doméstica. Visando um público mais conhecedor, surgem com alguma regularidade, nos anos 20/30 do século passado, livros de cozinha, que não eram só livros de receitas, mas, ofereciam também um manancial detalhado de informação para enriquecimento dos profissionais da actividade hoteleira e da restauração. As revistas e os livros de cozinha ou de culinária orientavam as leitoras e os leitores no sentido prático e de gestão económica das refeições. Sendo tempos de frugalidade e carência alimentar, estas reflectiam-se nas páginas de obras, como as publicadas por Isalita, Estela Brandão, Rosa Maria, entre outras, que a culinária no feminino¹¹ estava associada à confecção dos pratos tradicionais e saborosos, visando o

⁷ Isabel Drumond Braga, *A Culinária Portuguesa no Tempo da II Guerra Mundial: as Receitas, o Racionamento e as Soluções Alternativas*, Revista História Helikon, vol. 2, n.º 3, Curitiba, 2015, pp. 1-23; <https://www.academia.edu/13496103/> Acedido em 26-10-2020.

⁸ Rodrigues, Domingos, *A Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, leitura e apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, Relógio d'Água editores, Lisboa, 2017.

⁹ José Pedro de Lima Reis, *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Campo das letras- Editores, S.A., Porto, 2008, p. 12.;

¹⁰ José Quitério, *Bem comer & Curiosidades*, Sistema Solar, CRL, (Documenta), Lisboa, 2015, pp. 313-371.

¹¹ Isabel Drumond Braga, "Culinária no Feminino: Os Primeiros Livros de Receitas Escritos por Portuguesas", *Caderno Espaço Feminino*, vol.19, n.º 1, (Uberlândia Minas Gerais), 2008, pp.117-141; <https://www.academia.edu/7580709/>, Acedido a 26-10-2020.

consolo da família, principalmente do homem da casa, o que levava o sustento para o lar, enquanto a culinária no masculino evidenciava arte, criatividade, ostentava o poder de quem a admirava.

A cozinheira era também a dona de casa, e a ela pertencia a gestão familiar, praticava uma culinária doméstica, enquanto o artesão, o chefe, praticava uma cozinha profissional, fora do lar. Enquanto os cadernos de receitas registam textos básicos fornecendo receitas económicas, no sentido de educarem a mulher com conselhos práticos sobre a gestão do dia a dia, tendo sempre em consideração a austeridade e a escassez de alimentos, de que sofria uma parte significativa da população, os livros de cozinha, por sua vez, desvendavam os prazeres da cozinha internacional, essencialmente europeia, sendo a Portuguesa, a Francesa, Italiana e Espanhola as mais representadas, como se evidencia abaixo na (Tab.1).

Foram consultadas as seguintes obras para este estudo: *O Tratado Completo de Cozinha de Copa*, de Carlos Bento da Maia, edição de 1984; *Doces e Cozinhados, Receitas escolhidas por Isalita*, 11ª edição, 1925; *Culinária de Olleboma*, edição de 1928; *Mestre Cozinheiro* de Laura Santos 6ª edição e *O livro de Pantagruel* de Bertha Rosa-Limpo, que, publicado pela primeira vez em 1946, vai já na 80ª edição revista e actualizada, saída em 2020.

TABELA 1: NÚMERO DE RECEITAS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM NOS LIVROS DE COZINHA ANALISADOS

Data 1ª publicação	Trat. C. de Coz e de C.		Isalita		Culinária		Mestre cozinheiro		Pantagruel	
	1904		1925		1928		s.d. 1940?		1946	
Total de receitas	705 receitas		322 receitas		625 receitas		1062 receitas		782 Receitas	
Receitas de Portugal	69	10%	21	7%	83	14%	72	7%	110	14%
Receitas de Espanha	18	3%	10	3%	7	1%	5	1%	47	6%
Receitas de França	53	8%	14	4%	15	2%	20	2%	57	7%
Receitas de Itália	25	4%	12	4%	20	3%	13	1%	77	9%
Outros	18	3%	35	11%	43	7%	13	1%	92	12%
Total com denominação origem	183	26%	106	29%	168	27%	123	12%	383	48%
% receitas portuguesas		33%		20%		50%		59%		29%

Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isalita, Culinária, Mestre Cozinheiro, Pantagruel*

GRÁFICO 1: SÍNTESE COM A DISTRIBUIÇÃO DOS RECEITUÁRIOS POR PAÍSES



Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isalita, Culinária, Mestre cozinheiro, Pantagruel*

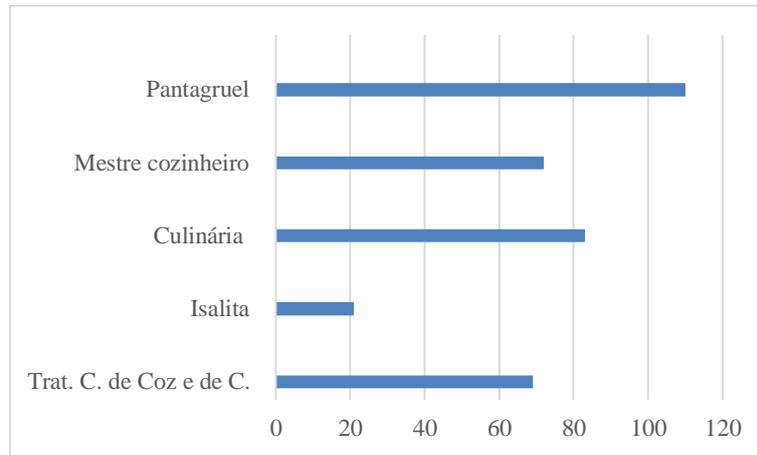
Em resumo, tendo em linha de conta o ano de publicação das obras em causa - *O Tratado Completo de Cozinha de Copa*, de Carlos Bento da Maia, edição de 1984, com 1ª edição em 1904; *Doces e Cozinhados, Receitas escolhidas por Isalita*, 11ª edição, com 1ª edição a 1925; *Culinária* de Olleboma, consultada a 1ª edição de 1928; *Mestre Cozinheiro* de Laura Santos, 6ª edição, estimando-se que a 1ª edição seja de 1940 e *O livro de Pantagruel* de Bertha Rosa-Limpo, 34ª edição, com 1ª edição em 1946 - pode concluir-se que, com o decorrer do tempo, a culinária portuguesa vai assumindo um protagonismo cada vez maior nos conteúdos publicados nos livros de receitas.

TABELA 2: NÚMERO DE RECEITAS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PORTUGUESA NOS LIVROS DE COZINHA ANALISADOS

	<i>Trat. C. de Coz e de Copa</i>		<i>Isalita</i>		<i>Culinária</i>		<i>Mestre cozinheiro</i>		<i>Pantagruel</i>	
<i>Total de receitas</i>	705 receitas		322 receitas		625 receitas		1062 receitas		782 receitas	
<i>Receitas de Portugal</i>	69	10%	21	7%	83	13%	72	7%	110	14%

Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isalita, Culinária, Mestre cozinheiro, Pantagruel.*

GRÁFICO 2: NÚMERO DE RECEITAS COM DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PORTUGUESA



Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isalita, Culinária, Mestre Cozinheiro, Pantagrue*

Apesar da forte influência europeia na gastronomia portuguesa, e isso nota-se na utilização de estrangeirismos, as receitas com indicação originária “à portuguesa” lideram em qualquer das obras. Em concreto, os dados que se podem retirar da análise quanto à procedência nacional das receitas são os seguintes: no *Tratado de Cozinha e Copa*, com primeira edição em 1904, 33% das receitas respeitam a denominação de origem nacional, somando 69 receitas de um total de 705. Na obra de *Isalita*, a origem portuguesa das receitas atinge 20% do receituário. Por sua vez, a obra *Culinária*, num total de 625 receitas, publica 83 receitas com denominação referente a Portugal representando 14% do índice geral e 50% se tivermos como filtro apenas as receitas com indicação de procedência. Já no *Mestre Cozinheiro*, com um total de 1602 receitas, 72 ou seja 7%, indicam a proveniência portuguesa. Nota-se, ainda, que representam 59% das 123 com referência à origem. Por último, no livro *Pantagrue* identificou-se que, das 782 receitas, 110 são de origem lusa, representando 29% do total das receitas com menção a local de origem.

O mesmo se passa, como referimos, com o conteúdo de alguns livros de cozinha a título de exemplo: Carlos Bento da Maia no *Tratado Completo de Cozinha e de Copa* menciona, 183 receitas com nome de origem, sendo que 69 são à

Portuguesa ou de uma das suas regiões, 18 à Espanhola, 53 à Francesa, 25 à Italiana, e 6 à Inglesa¹². Olleboma¹³ autor de *Culinária*¹⁴, obra de superior importância no período temporal em que se insere esta investigação, imprime uma nova visão da cozinha e valoriza o que é nacional. A obra recenseia 83 receitas à Portuguesa ou de determinada região, 7 de origem Espanhola, 15 Francesas, 20 Italianas, e 14 Inglesas. Na obra, *Doces e Cozinhados Receitas Escolhidas*, de Isalita¹⁵, com primeira edição em 1925, conhecem-se 14 à Portuguesa, 11 à Espanhola, 15 à Francesa, 12 à Italiana e 7 com denominação à Inglesa. Apesar de não ter sido sujeito a uma análise como as obras anteriores não podemos deixar de referir a importância do livro *Cozinheiro Moderno* de Lucas Rigaud, em que o modo “nacional” de cozinhar mais representado, a nível da nomenclatura é, coincidentemente, o modo “à Portuguesa”, com 14 receitas¹⁶. Desta breve análise às obras referidas, conclui-se que a “*Culinária*” de Olleboma enobrece a gastronomia nacional ao referenciar um maior número de receitas portuguesas do que qualquer outra das obras consultadas, aproximando-se muito da valorização que a obra de Bertha Rosa-Limpo, *O livro de Pantagruel*, editada cerca de vinte anos depois, empresta à gastronomia nacional, iniciando-se, aqui, para alguns estudiosos¹⁷, um novo percurso da nossa gastronomia. Os livros de cozinha, bem como o *D.C.*, não obstante, o impacto da cozinha francesa e um pouco da italiana¹⁸, na segunda metade do século, começam a divulgar receitas de culinária portuguesa. Vulgarizam-se as publicações deste género

¹² Carlos Bento da Maia, *Tratado Completo de Cozinha e de Copa*, Publicações Dom Quixote, Lisboa, 1984, reprodução rigorosa e integral da edição original (Lisboa, 1904, Livraria Editora Guimarães & C^a).

¹³ SOARES, Carmen, (coord.), *BiblioAlimentária, Alimentação, Saúde e Sociabilidade à mesa* no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Abril, 2018, p. 63-65.

¹⁴ António Maria de Oliveira Bello, *Culinária*, Lisboa, 1928.

¹⁵ Maria Isabel de Sousa Campos Henriques e Ângela Carvajal y Pinto Leite Telles da Silva, *Doces e Cozinhados Receitas Escolhidas por Isalita*, Livraria Bertrand, Lisboa, 11^a edição.

¹⁶ João Pedro Gomes, *Cozinhar “à Portuguesa” com Lucas Rigaud. Identidade alimentar portuguesa no Cozinheiro Moderno in Revista de História da Sociedade e da Cultura*. https://impactum-journals.uc.pt/rhsc/article/view/1645-2259_16_11. Acedido em 15-07-2021.

¹⁷ José Quitério, *Bem comer & Curiosidades*, Sistema Solar, CRL, (Documenta), Lisboa, 2015, pp. 350-353.

¹⁸ Bertha, Rosa-Limpo, *O Livro de Pantagruel*, 77^o edição, Outubro 2014, Temas e Debates, prefácio da 1^a edição.

como comprova a obra publicada pela Biblioteca Nacional intitulada *Livros Portugueses de Cozinha*¹⁹.

A obra de Isalita, *Doces e “Cosinhados”: Receitas Escolhidas*, obra já citada, de 1925, foi um sucesso. As autoras interessavam-se por uma cozinha económica, uma cozinha de aproveitamentos, mais ligeira, traduzindo no jantar a refeição principal e completa. Até mesmo os livros de Olleboma como, por exemplo, oferecia uma cozinha rica, respeitava a qualidade e sabor dos alimentos, mas com cuidado nas quantidades.

Os livros de cozinha mostravam deste modo, preocupação com a organização do tempo da refeição, indicavam o número de pratos que deviam ser servidos e a ordem a que deveriam obedecer e, apesar da influência gastronómica internacional, começaram a incluir receitas da cozinha tradicional portuguesa nos menus de restaurantes e no receituário publicado.

1.1.2 Os Jornais: O Contributo do *Diário de Coimbra*

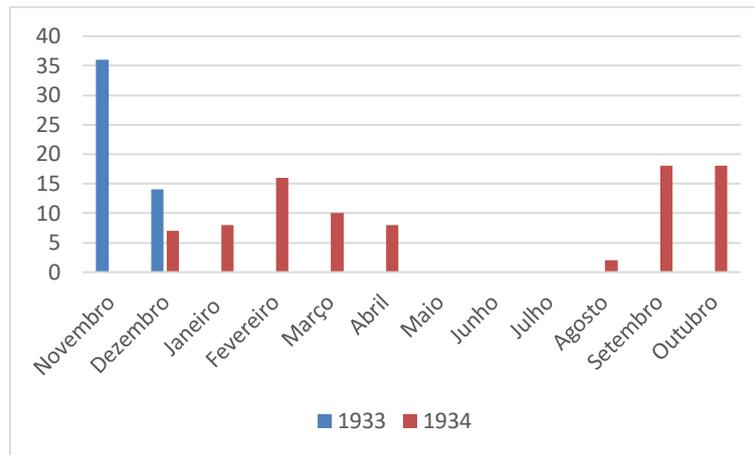
As colecções de jornais são reconhecidas como fonte de informação privilegiada para a história em geral. Encerram, de facto, um *corpus* documental de grande relevo. Sublinhe-se o seu contributo nas áreas do conhecimento científico e social e, no caso, gastronómico.

É interessante, todavia, a forma como a Imprensa diária, que não é um livro de receitas, nem tão pouco, um guia turístico, identifica e dá importância à dimensão alimentar. Inspira comportamentos, princípios e normas, influencia e transforma modelos sociais vigentes numa determinada época. Desta forma, a Imprensa regional diária constitui um processo de valorização cultural, apesar de sujeita a influências externas que se refletem no seu editorial.

Quanto à nossa fonte, o contributo em receituário clarifica algumas das ideias com que iniciámos esta investigação. Como se verifica no Gráfico 3 conseguiu-se um contributo de 137 receitas de cozinha publicadas em 1933 e 1934 no *D.C.*

¹⁹ Manuela Rego, Coordenação e Pesquisa Bibliográfica, *Livros Portugueses de Cozinha*, 2ª edição, Apresentação, José Quitério, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1998.

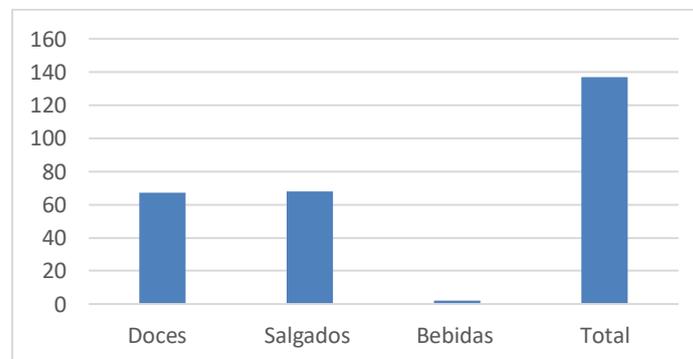
GRÁFICO 3: NÚMERO DE RECEITAS DE COZINHA PUBLICADAS NO D.C. NOS ANOS 1930 A 1934



Fonte: D.C., 1933, 1934

No caso concreto do *D.C.*, de um total de 137 receitas encontradas, quase metade, ou seja 67 (48,9%), são de receitas com açúcar e 68 referentes a pratos salgados (49,6%), as bebidas representam apenas 2 receitas como referenciado no (Gráf. 4).

GRÁFICO 4: NÚMERO DE RECEITAS POR GRUPOS NO DIÁRIO DE COIMBRA (1930 E 1934)

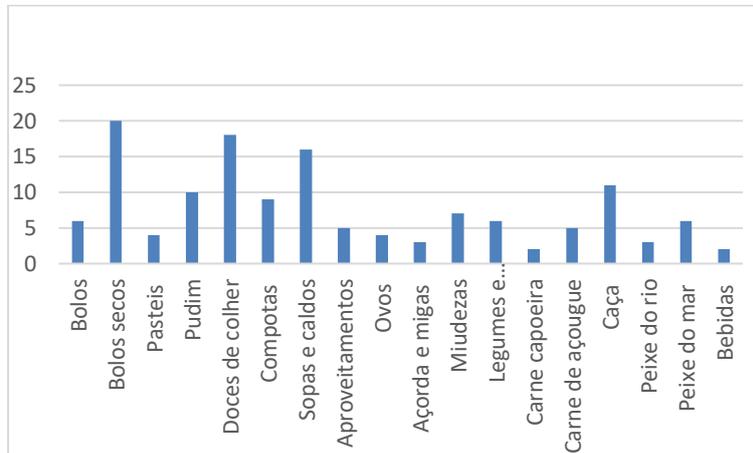


Fonte: D.C. 1930 a 1934

Da análise ao Gráfico 5 retira-se também que, dentro das receitas com açúcar, as mais representativas são as que descrevem receitas de bolos secos, mais económicas e mais resistentes ao tempo. Nos cozinhados com sal, as sopas e caldos são as que aparecem em maior número, relevando o interesse das sopas e caldos para a população beirã. Com alguma surpresa identificam-se 11 receitas de caça, que contrariam a restante análise, uma vez que não é a economia nem o aproveitamento dos alimentos que prevalece, mas sim a

quantidade de animais de caça que existiam nos campos do Mondego e montes adjacentes e a prática habitual da caça muito frequente ao tempo.

GRÁFICO 5: NÚMERO DE RECEITAS DE COZINHA DISTRIBUÍDAS POR TIPOLOGIAS NO D.C ENTRE 1930 E 1934



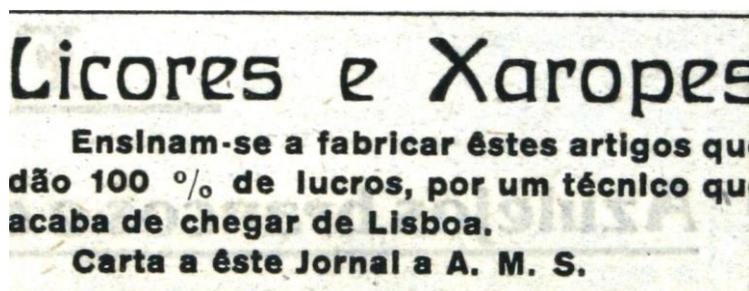
Fonte: D.C. 1930 a 1934

Das especialidades de açúcar, que seriam, em muitos casos, um contributo para mitigar a fome na falta de um regime alimentar equilibrado reconhecem-se 8 receitas de pudim, entre as quais: *Pudim à brasileiro*, *Pudim de limão* e *Pudim de farinha de pau*. As outras incidências doces incluem 17 receitas de bolachas e bolinhos para o chá ou para o lanche como, por exemplo, *Broinhas de manteiga*, *Assoprados* e até *Amores em Segredo* se ensinam no jornal. As *Farófias*, duas receitas de *Bem-Me-Sabe*, uma de *Araruta* e outra de *Amêndoa*, *Suspiros de Violeta* e uma de *Caldo Doce de Grão*, entre outros, compõem os 16 doces de colher. A conservação da fruta, método muito utilizado pela raridade ainda de aparelhos de conservação pelo frio, conhece aqui 8 preparos entre os quais: *Marmelada de Peras*, *Geleia de Marmelo*, *Doce de Casca de Laranja*, *Uvada* e *Conserva de Tomate*.

Nos bolos familiares, encontram-se 6 receitas: a do *Bolo Económico*, *Bolo de Amêndoas*, *Torta de Frutas* e outras. As *Queijadas de Chila*, as *Queijadas de Sintra* e o *Pastel de Nata* são as três receitas de pastéis mencionadas. Quanto aos salgados encontram-se 14 de caldos e sopas, desde logo o *Caldo Verde*, apresentado como “iguaria nacional e tradicional que nenhum outro povo sabe

fazer como nós”²⁰, a versão das «berças» como o orgulho dos Beirões, *Caldo de Alface*, *Caldo de Alface com Ervilhas*, o *Caldo de Borragens e Acelgas* «caldo mole», *Caldo de Abóbora* e outros. As receitas de proteína que se encontraram são as seguintes: 2 receitas de peixe do rio, 2 de *Enguias Panadas* e ao *Natural*, 6 de peixe do mar, em que aparece o tradicional *Bacalhau de Fricassé*, a *Sardinha em Filetes*, *Sardinhas de Tigelada*, o *Congro* e um *Goraz ao Gratin*. Os ovos representam-se em 4 variedades, *Ovos à Aurora*, *Ovos à Bechamel*, *Escalfados* e *Fritos*; 3 de açorda e migas, 4 de carne de açougue, 11 de caça, 2 de carne de capoeira. Publica, ainda, o Diário de Coimbra: 8 receitas de miudezas, entre as quais, *Fiambre de Língua*, *Coração de Vitela na grelha* e 5 de aproveitamentos. De legumes e leguminosas descrevem-se 6 receitas e finaliza-se a recolha com, apenas, duas receitas de bebidas: *Licor de Leite* e *Xarope de Avenca*, refresco conhecido pelo menos desde o século XVIII, é também chamado capilé e tem nas folhas desse feto herbáceo o principal ingrediente.

FIGURA 1: LICORES E XAROPES

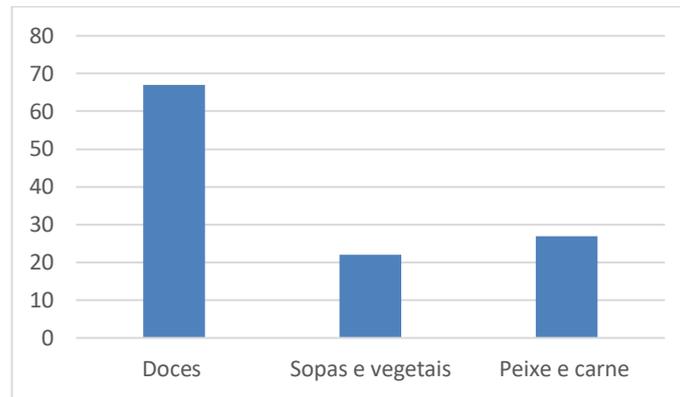


Fonte: D.C. 1930

Se reunirmos o receituário por grandes famílias resumimos a análise a: proteína animal (carnes e peixes), vegetais e a doces. Como ilustrado no Gráfico nº 6 encontramos, 27 receitas de proteína animal, 22 referentes a vegetais, e 67 receitas de doces.

²⁰ “Guloseimas”, D.C., nº 1446, 20 de Janeiro de 1934, p. 3.

GRÁFICO 6: TOTAL DE RECEITAS DE COZINHA DISTRIBUÍDAS POR DOCES, PROTEÍNAS E VEGETAIS NO D.C ENTRE 1930 E 1934



Fonte: D.C. 1930 a 1934

Ao analisar-se o receituário nota-se, desde logo, existir uma grande preocupação com o reaproveitamento dos alimentos e com a sua conservação para fazer face às dificuldades económicas da maior parte da população e evitar desperdício alimentar, hoje, tido como uma das grandes preocupações ambientais e sociais. Deve referir-se que, logo no início de 1934 na colecção de receitas da Sra. D. Ana de Castro Osório²¹, jornalista que, em 3 de Outubro de 1934, escreve um artigo no *D.C.*, com o título “Como se Come nas Beiras” História dum almoço a Sara Beirão²², onde descreve a memória de uma viagem, que não é mais, que um tributo à hospitalidade das gentes das beiras, encontramos a variedade e qualidade dos seus produtos alimentares numa homenagem indiscutível à mulher, pois, aquelas personalidades. eram ambas da Beira Alta, notáveis activistas femininas e colaboradoras do Diário de Coimbra.

Observa-se que o maior número de publicações se refere a iguarias doces, em que o açúcar seria uma fonte barata de alimento energético para a sobrevivência diária e que as receitas de aproveitamentos e miudezas (partes desprezíveis, menos nobres) sobressaíam no conjunto, a exemplo de *Queijos de Batata, Resto*

²¹ Ana de Castro Osório, foi militante do feminismo e da literatura infantil, disponível em <https://ensina.rtp.pt/artigo/ana-de-castro-osorio-militante-do-feminismo-e-da-literatura-infantil/> Acedido em 10-07-2021.

²² Sarah Beirão, era escritora, publicista, filantropa e ativista dos direitos das mulheres. disponível em <https://visitregiaodecoimbra.pt/cultura-e-patrimonio/mulheres-e-os-lugares/tabua/> Acedido em 10-07-2021.

de Carne com Nabos, Rins Guisados com Polme de Batata, Fiambre de Língua, Fígado de Porco à Caçador e outras. Conclui-se, que tudo indica que a dieta alimentar continha a carne como a proteína mais utilizada. Constatou-se, ainda, contrariando a restante análise, uma vez que não é a economia nem o aproveitamento dos alimentos que prevalece, mas sim o facto de existir uma grande quantidade de animais de caça nos campos do Mondego e montes adjacentes e pela prática habitual da caça muito frequente nesse tempo, a publicação de 11 receitas de pratos de caça, a saber: 5 de lebre, 2 de perdiz, 2 de coelho e 2 de calhandras.

1.2 A Fonte Documental: O Diário de Coimbra

FIGURA 2: PESSOAL E DIRECTOR DO DIÁRIO DE COIMBRA



Fonte: *D.C.*, 24-05-1931.

Por se tratar de um jornal diário, o *Diário de Coimbra*, com edição mais sistemática, dá ao leitor uma informação de proximidade com o quotidiano da região. As publicações percorrem temas diversos da sociedade. Vão desde a publicidade comercial até artigos mais profundos da política e da economia nacional e do mundo.

Quando decidimos escolher como fonte o *Diário de Coimbra*, também mencionado como *D.C.*, sentimos como o periódico nos permitiria conhecer de uma maneira singular a história da cidade de Coimbra para o tempo seleccionado. O *D.C.* constitui, com efeito, um documento que se mostrou de capital importância para a nossa indagação por Coimbra e a sua gastronomia nos anos trinta do século XX. Com esta escolha, pretendemos reflectir sobre o

contributo da Imprensa regional para o estudo da história da alimentação. Concretamente, determinamos reunir todas as informações daquela natureza que espelhassem a vivência da cidade entre 1930 e 1934 do século XX.

Deste modo, partimos das seguintes questões: que tipo de informações o jornal oferece sobre o tema escolhido? Qual a melhor forma de descobrir através das suas notícias e outros textos matéria-prima para o nosso estudo? Onde procurar, para encontrar, os impressos desejados? A Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, a Biblioteca Municipal de Coimbra e o Arquivo Histórico de Coimbra, pelo acervo de informação de que dispõem e pelo ambiente tranquilo e de introspecção que proporcionam, foram os locais de pesquisa e de estudo. No primeiro encontro com as instituições citadas sentiu-se a dificuldade traduzida na escolha do tema para os anos e locais determinados. Os exemplares do *Diário de Coimbra* pretendidos não se encontravam disponíveis, em parte, ou porque estavam ausentes para trabalhos de restauro ou porque simplesmente já não existiam. A nossa persistência conduziu-nos a relativizar algumas barreiras que, entretanto, nos impeliam para a desistência do tema. Ao contrário saímos fortalecidos com o aumento significativo da nossa vontade em prosseguir a descoberta.

As instalações do *D. C.* – “nosso arquivo principal” – surgiram, então, como arquivo possível para levar a cabo a investigação. Num primeiro contacto com os responsáveis sentiu-se disponibilidade, simpatia e interesse em proporcionar as melhores condições para a obtenção dos resultados pretendidos. Vivemos manhãs e tardes de solidão estimulante a “percorrer” bairros, ruelas, recantos, a “admirar” o ambiente escolar da Alta, a viver a animação do comércio das ruas estreitas, da Baixa, com o corrúpio das pessoas a entrar e sair das lojas de especialidades, sapateiros, alfaiates, ourives, padeiros, que ocupavam desde a Idade Média, diferentes ruas consoante a sua particularidade.

O *D.C.*, sai dos prelos, pela primeira vez, em 24 de Maio de 1930. É provavelmente o único jornal regional diário que se mantém na mesma família desde a sua fundação, a família Adriano Lucas. Apresenta-se como um “órgão regionalista, defensor dos interesses das Beiras” e, no número “zero”, acentuava: “Jornal de carácter regional... “com intuito de defesa e da propaganda das riquezas naturais, económicas e artistas da região, e a defesa

dos seus direitos e das suas nobres pretensões. Tem como missão, também, levar ao “leitor a informação do que de mais relevante se passa em Coimbra, na Região das Beiras, em Portugal, na Europa e no Mundo, com verdade, seriedade e rigor”²³.

Fruto de um grupo de pessoas afectas ao ideal Republicano Regenerador, entre os quais se incluía António José de Almeida, falecido antes da constituição do Jornal, teve em Adriano Viegas da Cunha Lucas¹⁸ um dinâmico fundador que soube traduzir no investimento os princípios norteadores da sua fundação. Adriano Lucas (1883-1950), director "In Memoriam", nascido em Coimbra, em 14 de Dezembro de 1925, deixou a sua grande marca no trabalho desenvolvido na área da comunicação social. Foi Editor do *D.C.* de 1945 a 1975 e seu Director de 1975 a 2011. Fundou o Diário de Aveiro, o Diário de Leiria, o Diário de Viseu, a Rádio Regional de Aveiro e foi, ainda, fundador/administrador do Centro Protocolar de Formação de Jornalistas (CENJOR) e da NP – Notícias de Portugal. Foi também um empresário ligado a diversas empresas, desde o ramo automóvel, às indústrias gráficas, passando pelas emblemáticas “Fábricas Triunfo”. Homem de causas, foi um defensor intransigente do jornalismo, lutando incessantemente pela liberdade de imprensa.

Adriano Lucas liderava um grupo na área da imprensa que, além do *DC*, integra, hoje, os Diários de Aveiro, de Leiria e de Viseu, por ele fundados, como dissemos, em 1985, 1987 e 1997, respectivamente, e a FIG, gráfica onde são impressos estes e outros títulos. O reconhecimento da importância do trabalho desenvolvido levou a que fosse criado o Prémio de Jornalismo Adriano Lucas²⁴, que tem como objectivo incentivar e promover os trabalhos na área do

²³ *D.C.*, nº 0, 24 de Maio de 1930, p. 1.

²⁴ Deliberou, em 04/04/2011, a Câmara Municipal de Coimbra, no uso das competências conferidas pelo art.º 64º n.ºs 4, alínea b) e 7, alínea a), da Lei n.º 169/99, de 18 de Setembro (com as alterações que lhe foram introduzidas pela Lei n.º 5-A/2002, de 11 de Janeiro), criar o Prémio de Jornalismo “Adriano Lucas”, com o objectivo de incentivar e de promover os trabalhos na área do jornalismo, que tenham como propósito, preferencialmente, a divulgação de temas relacionados com Coimbra e a Região das Beiras.

São parceiros do Prémio, a Câmara Municipal de Coimbra, “Diário de Coimbra” e Universidade de Coimbra.

jornalismo, privilegiando o género reportagem. Tem como propósito preferencial, a divulgação de temas relacionados com Coimbra e a Região das Beiras²⁵.

Fig. 3: CABEÇALHO DA 1ª PÁGINA DO DIÁRIO DE COIMBRA Nº 0 E Nº 1 AMBOS DE 24 DE MAIO DE 1930



Fonte: D.C., nº 0 e nº 1 ambos com data de 24 de Maio de 1930

Tendo José Sousa Varela como director e editor, o jornal era produzido no Quebra-Costas nº 27 a 33, local de redacção e administração à data da sua fundação. Entre 6 e 8 de Abril de 1933 suspende pela primeira vez a publicação por razões que se prendem com mudança de instalações. Poucos dias depois, a 14 de Abril do mesmo ano, o hábito matinal de saborear o dia-a-dia da região é interrompido com a suspensão da sua publicação, agora, por razões de força maior, voltando às bancas a 15 de Maio desse mesmo ano, fazendo disso notícia com o título: “O reaparecimento do nosso jornal”²⁶.

Apresentava, agora, como director – Sílvio Pelico filho – como administrador – Saúl da Cunha e Silva- e editor -António Cruz-. A redacção e administração fazem uma viagem até à Avenida Sá da Bandeira, 80; a composição e impressão habitam nas oficinas Sociedade Tipográfica de Coimbra S.A.R.L (em organização). A 3 de Dezembro de 1934 moravam na Casa Minerva na Avenida Navarro, a composição e impressão do jornal e, pela rua Ferreira Borges, 155, 1º, a redacção e administração. Em 1989, fixou-se toda a sua estrutura na Rua Adriano Lucas – nome do seu fundador (Director “in memoriam”) na freguesia de Eiras onde de encontra actualmente. Durante o período a que se reporta o estudo, as notícias eram escritas sobre clássico papel de jornal e permitiam a aquisição de acordo com a preferência dos leitores. Quanto ao preço custava, a unidade avulsa \$30²⁷ (trinta centavos), a assinatura mensal 8\$00, o trimestre

²⁵ Saliente-se que, no ano 2015, foi escolhido como vencedor um trabalho sobre a Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, local, aliás, seleccionado para desenvolver algumas das páginas desta investigação.

²⁶ D.C. nº 1009,15 de Maio de 1933, p. 1.

²⁷ Comparativamente com outras publicações do género, e em nossa opinião, o preço era adequado à realidade social vigente. Refira-se como exemplo, o jornal - *O Algarve* -que custava também \$30 enquanto -*A Capital* - era vendido por igual valor em 1930.

23\$00, o valor do semestre (180 dias) 42\$50. Havia ainda a possibilidade de adquirir a anuidade (365 dias) por um valor de 75\$00.

O jornal mantém sempre, ao longo dos cinco anos, aqui retratados, o mesmo número de páginas (4), tendo algumas rúbricas especiais dedicadas a diversos temas, refira-se a título de exemplo, o dia 18 Outubro de 1932 com os artigos: - Viagem à volta dos cafés de Coimbra-, e a Reportagem – À volta de um grão de trigo. A distribuição das notícias, sempre uniforme, destacava na primeira página as notícias que entendia serem mais importantes para o editorial e notícias de âmbito geral; a segunda página acompanhava-nos a uma visita pela região com as rubricas: Diário nas Beiras, Notícias de outras terras, Mercados e feiras e as rubricas, Pelos Cinemas, Festas e Romarias, O tempo e a Agricultura, e ainda, Ondas sonoras (descrição da programação da rádio).

Ao folhear novamente encontrávamos a terceira página dedicada à publicidade e à divulgação de Anúncios de Emprego, incidências de Oferta /Procura Imobiliária, e promoção de Compra e Venda de material diverso, a quarta e última página abrangia temáticas diversas tais como: *Carta da Figueira, A Cidade, Estrangeiro, Desportos, Últimas notícias, Do Porto, Da capital, Necrologia, Boletim do dia, Câmbios.*

Como iniciar e conduzir a investigação?

Como organizar e valorizar as incidências encontradas?!

Estabeleceram-se inicialmente critérios de pesquisa e seleccionaram-se os temas da dimensão alimentar cujo contributo era fundamental para o trabalho em epigrafe.

Organizou-se uma Tabela elaborada numa folha *EXEL* onde se inscreveram todos os informes pretendidos: Concursos, Eventos Públicos e Privados, Estabelecimentos de Comidas e Bebidas, Preços dos Alimentos, Legislação e Fiscalização, Movimento do Matadouro, Registos Policiais, Campanhas Agrícolas, Estado Social, Negócios e Empregos.

Que exemplares deveríamos distinguir?

No total tivemos à nossa disposição 1520 exemplares do *D.C.* cada um deles, em média, com 4 páginas, perfazendo um total de cerca de 6100 páginas, incluindo os suplementos especiais que alguns números apresentavam, acrescentando nesse caso 2 ou 4 páginas por suplemento. Alguns dos

exemplares foram pesquisados na B.G.U.C. e outros na B.M.C. sendo que, a grande maioria, foi analisada na sede do *D.C.* Foi emocionante encontrar a primeira ementa publicada e conhecer os pratos que a compunham, saber que no mercado tradicional era possível encontrar 18 variedades de feijão, a comprovar que a diversidade de alimentos não era assim tão escassa, como veremos adiante.

O *D.C.* apresenta-se em colecções constituídas, em geral, por três meses completos de informação. Os livros são encadernados com capa de cartão *bordeaux*, grosso, com indicação na lombada dos meses e ano respectivos. Os jornais, que serviram de fonte para o nosso estudo, estão regra geral, em bom estado de conservação. Registamos, no entanto, alguns recortes abusivos e uma ou outra página mais degradada que não prejudicaram a indagação. Na verdade, detectamos algumas falhas que se citam para justificar alguma imperfeição que possa vir a ser identificada.

O estudo tem o seu início em com o número zero, em 24 de Maio de 1930, tendo esgotado as duas primeiras edições, trazidas a público, como refere o jornal de 26 Maio de 1930 na sua primeira página. Foi notável o seu reconhecido sucesso inicial. Terminamos a nossa pesquisa com o exemplar identificado com o número 1568 datado de 31 de Dezembro de 1934.

No entanto, há que dizer que não consultamos os 1568 exemplares editados, mas, apenas 1520, aqueles que se encontravam disponíveis para consulta. No Tabela 22²⁸, elaborado em anexo, indicam-se os exemplares não consultados. Referem-se além desses condicionalismos, outros provocados por alteração de numeração, que acreditamos nós, motivados por lapso da mão humana, veja-se a exemplo que a 29 de Outubro do ano 1934 a numeração retrocede do nº 1519 para o nº1510 assumindo doravante esta numeração provocando um descontrolo na sequência editorial e a 6 Dezembro de 1934 surge com o número 1547 para no dia 7 aparecer com o número 1546 e dia 10 retoma a numeração com o número 1549.

Todavia, quisemos, sem presunção, ser original. Como já escrevemos um jornal não é nem um livro de receitas nem uma antologia gastronómica. Como veremos

²⁸ Tabela 22, em anexo página nº1 com jornais não consultados entre 1930 e 1934.

à frente, fala-nos dos mercados onde se expõem as frutas e hortaliças frescas, dos peixes e das carnes que se tonam proibidas para uma grande franja da população devido ao seu alto preço, o que já se verificava no passado²⁹ das “mixordices” e de comportamentos sociais muito diversos. Preenchem-se as páginas do *D.C.* com receitas de pratos regionais e internacionais, com ementas onde as iguarias estrangeiras assumem ainda maior visibilidade.

Com a mesma tinta preta carregada, as páginas do jornal dão a conhecer as tabernas e as casas de pasto, locais privilegiados de convivialidade de classes pobres onde o vinho alimenta o homem. Aí o característico cheiro a peixe frito, da nossa cozinha faz do seu consumo fronteiro das tabernas, a consolação da fome de muitos. Paralelamente encontramos os hotéis, os restaurantes, os cafés e mercearias e tantos outros lugares de consumo e produção de bens alimentares. Conhece-se também, que é nesta altura que se definem direitos do trabalho como regulamentação do seu horário e da folga obrigatória ao Domingo para diversas actividades. Por último, percorremos as festas e romarias com especial destaque para a Queima das Fitas e da Rainha Santa.

2 - Viver em Portugal nos anos 1930: Breves Considerações

Em Portugal viviam-se tempos de mudança e expectativa. Após o derrube do General Gomes da Costa e eleição do General Óscar Carmona para Presidente da República em 28 de Maio de 1928, emergiu o Estado Novo³⁰. Alicerçado numa política de exaltação do passado, assumindo os Descobrimentos como imagem de grandeza e de certas épocas da história portuguesa como engrandecimento e orgulho da Nação, tendo na pesca do bacalhau um bom exemplo, fomentou a cultura do “Espírito Português” que se traduzia na manutenção do tradicionalismo e na conservação dos valores nacionais.

²⁹ *Encyclopédia das famílias*, revista de instrução e recreio, lucas & filho, p.749.

³⁰ Fernando Rosas, *O Estado Novo nos anos trinta 1928-1938*, Editorial Estampa. Um autor indispensável para o estudo da época em apreço neste trabalho, essencialmente a visão que retrata como historiador e investigador sobre o Estado Novo.

António de Oliveira Salazar, especialista em finanças públicas da Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra, assume o cargo de ministro das Finanças³¹. A partir de 5 de Julho de 1932 chefia o Governo de Portugal, aconselhado e apoiado por António Ferro, que viria a chefiar o Secretariado da Propaganda Nacional (SPN), fundado em 26 de Outubro de 1933.

Sabe-se pela leitura de diversas publicações, jornais, revistas, almanaques, que os anos 30 do século passado, estavam impregnados de carestia, fome, epidemias, alimentação deficiente, subnutrição, miséria, falta de higiene, agudizados por uma sucessão de maus anos agrícolas.

Portugal era um país com “elevadas taxas de analfabetismo, em 1930 situava-se nos 61,8 %. Apesar das discrepâncias entre homens e mulheres e entre as cidades e os meios rurais”³², a grande maioria das famílias continuava a viver no limiar da pobreza, justificando que a primeira causa de morte no país fosse motivada por doenças que implicavam a má nutrição.

Foram essencialmente três factores que conduziram à promoção e à diversificação da gastronomia, bem como à melhoria substantiva das condições de vida, especialmente da alimentação: 1- Os meios de transporte e comunicação, 2- Eletricidade e desenvolvimento tecnológico, 3- Aumento de rendimento das famílias.

Se, por um lado, são apontados o desenvolvimento dos meios de transporte e comunicação, facilitando o acesso aos alimentos, assim como a implementação da energia eléctrica, por outro regista-se a progressiva incorporação de tecnologia, conjugada com o aumento do rendimento das famílias, proporcionado este último factor pela participação activa da mulher no mercado de trabalho. O facto de ter sido expressamente reconhecido pelo decreto-lei, nº 19 894 de 1931 o direito de voto às mulheres, embora com condições mais restritas que as previstas para os homens³³, e lhe ser recomendado em exclusivo a manutenção da organização e asseio e, acima de tudo, a alegria do lar,

³¹ José Vala Roberto, Coordenação de projecto, *Anos 30- Um Estado Novo em Portugal*, Editora Planeta De Agostini, S.A., 2010, p. 8.

³² Destaque-se a cidade de Lisboa, onde os que sabiam ler eram na ordem dos 62,1 por cento (68,8 por cento no caso dos homens e 56 por cento no caso das mulheres) contra o Porto com 56,7 por cento (67,1 por cento de homens e 47,9 por cento de mulheres), igualmente em 1930. Cf. Marques 1991c: 519-520.

³³ Artigo 3.º do Decreto n.º 24 631 de 6 de novembro de 1934.)

contribuiu para a aproximação ligeira de igualdade jurídica dos dois sexos, no entanto, era uma realidade ainda muito distante³⁴,

Em 1932 Duarte Pacheco assume a pasta das Obras Públicas: promove e revoluciona o sistema rodoviário do país, favorece a deslocação das pessoas, com a melhoria de escolas e habitação, facilita, por consequência, melhores condições de vida tanto no público como no privado³⁵.

No recenseamento Geral da População feito em 1950 conclui-se que 73% das famílias não possuíam água nem eletricidade e apenas 24,2% tinham eletricidade e só 17,9% viviam com água canalizada³⁶. Contudo, o acesso que veio a ser proporcionado a estas melhorias facilitou a conservação e a aquisição de diversos e novos alimentos, permitindo diferentes hábitos de consumo.

Paralelamente, as melhorias das condições das casas, com a instalação da energia elétrica, promovem o conforto do lar, alterando também o ritual da ida à taberna para conviver, incrementando os jantares prolongados e os serões em família no lar³⁷. Apesar das melhorias, no final dos anos trinta, em Lisboa, existiam apenas 50 aparelhos, a maioria dos quais, pertencentes a estabelecimentos comerciais e industriais³⁸.

Constata-se que, estudamos uma época que viveu grandes transformações que marcaram o futuro - se desenhava, aqui, o que poderá ser hoje a nossa cozinha tradicional, fruto da possibilidade de acesso generalizado a diferentes alimentos e a metodização na forma de os utilizar.

³⁴ Aspectos de Problemas Sociais”, D.C., nº 1058, 3 de Julho, 1933, p.1. ... «desigualdade que mais se acentua com a passagem da mulher de solteira para casada, que fica equiparada a um menor, e sob a tutela do marido... Nesta época de crise há muitas mulheres casadas que trabalham em costura, rendas, doces, mas os maridos ociosos é que administram o que elas ganham.»

³⁵ Irene Vaquinhas, A Época contemporânea, - Introdução- in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, p. 6.

³⁶ Rui Cascão, “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011. pp. 56-91.

³⁷ Sandra Marques Pereira, “Cenários do quotidiano doméstico: modos de habitar”, in *História da vida privada em Portugal, os nossos dias*, direcção de José Matoso e Coordenação de Ana Nunes de Almeida, Círculo de Leitores e Temas e Debates, 2011, pp. 16-47.

³⁸ A. H. de Oliveira Marques, *A Alimentação, Portugal da Monarquia para a República*, Nova História de Portugal, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 11, Lisboa, Presença, 1991, p. 62.

Foi uma época em que se repetiram as mesmas receitas, os mesmos processos e se utilizavam os mesmos utensílios na preparação e na confecção de alimentos, repercussão de uma política instituída pelo Estado Novo. A publicação de várias edições da mesma obra sobre culinária, durante o período em causa, promoveu a reprodução de receitas e sistematização de processos, compartimentando o conhecimento dentro de parâmetros pré-definidos. Fundamentado na tríade Deus, Pátria e Família, o Estado Novo português, através de políticas educacionais, incentivou a produção agrícola do país, assim como instigou o mundo feminino a assumir com destreza as tarefas de casa.

As dificuldades eram grandes e comuns à vida do campo e da cidade. A indústria, dispersa pelo país, era pouco desenvolvida oferecendo condições de trabalho deficientes e reduzidas retribuições salariais. Fechadas as portas da emigração, o Alentejo e a zona do Sado representavam uma das estreitas saídas para os camponeses, das Beiras e das serras do Norte ao Algarve, em períodos de colheitas ou das mondas.

No quotidiano doméstico, o camponês fazia da cozinha a divisão central da casa, local onde se refletiam, ainda mais, as diferenças sociais e regionais. A cozinha era o espaço do acesso a um bem escasso, a alimentação, onde a lareira ocupava o lugar central, seguido do forno como elementos de “abundância” uma vez que o pão era a base de alimentação rural enriquecida com os legumes e frutas que o próprio produzia.

O país dependia do abastecimento exterior de muitos géneros alimentares. Eça de Queiroz já no século XIX alertava os leitores d’*Os Maias* de que Portugal vivia a reboque do resto do mundo: «Aqui importa-se tudo. Leis, ideias, filosofias, teorias, assuntos, estéticas, ciências, estilos, indústrias, modas, maneiras...»³⁹. Esta dependência impulsionou a política agrícola do Estado Novo, durante os anos 30, no sentido de fomentar a autossuficiência, o que iria determinar as “Campanhas” do “Azeite” do “Vinho”, da “Fruta” e particularmente a “Campanha do Trigo” lançada primeiro em Angola no ano de 1928 e de seguida no Continente em 1929 terminando em 1932⁴⁰, que, apesar de permitir o aumento

³⁹ Eça de Queiroz, *Os Maias, Episódios da Vida Romântica*, de acordo com a primeira edição (1888), Lisboa, Livros do Brasil, p. 109.

⁴⁰ <https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/9656/1/ee-jpmc-1987.pdf> Acedido em 26-04-2021.

da área da sua produção, não alcançou os resultados esperados, condicionados, também, pelo início da 2ª Grande Guerra, que veio a evidenciar as fragilidades da economia portuguesa⁴¹ que “atravessava problemas gravíssimos com a dependência do comércio externo, levando o Ministro das Finanças Oliveira Salazar a proferir a frase agrária que logo se consagrou “ o Trigo é a fronteira que melhor nos defende (...) A campanha do Trigo baseou-se em “subsídios” para o desbravamento de incultos com os quais os proprietários se locupletaram...”⁴².

Com a criação das Casas do Povo, em 1933⁴³, o Estado oferece à população uma sensação de proximidade com o poder, mas em contrapartida obtém a possibilidade de intervenção directa nas suas vidas.

A afirmação do poder define-se com a reconstituição de grandes episódios da história, organizando torneios medievais, desfiles da corte, e evocação do passado com trajes a rigor⁴⁴, concursos gastronómicos, festas temáticas⁴⁵, marchas populares sendo a primeira organizada em 1932 em Lisboa. A partir de 1934, o S.P.N. coloca o país em “estado de festa” tornando qualquer motivo suficiente para a organização de eventos e concentração de pessoas, recuperando nesse ano as festas populares, primeiro as de Lisboa seguidas um pouco por todo o território. De concursos de vestidos de chita, dos chás dançantes, tudo era motivo para comemorar, utilizando cirurgicamente a família. Será que, no início dos anos 30 do século XX, são criados os alicerces para a promoção do que hoje chamamos tradição da cozinha portuguesa?

Alfredo Saramago na sua obra *Para uma História da Alimentação de Lisboa e seu Termo* diz-nos que foram os Fenícios que começaram a fixar as normas de uma alimentação de perfil mediterrânico no Sul da Península, normas que ainda hoje marcam a nossa dieta alimentar. Por outro lado, afirma também que Portugal estava ligado às casas reais dos principais países da Europa, facto

⁴¹ Fernando, Rosas, (1994), “Sob os Ventos da Guerra: a primeira crise séria do Regime (1940-1949)” in J. Mattoso (dir.), História de Portugal, vol. 7, Editorial Estampa, Lisboa, 301-415.

⁴² <https://purl.pt/23019/1/index.html#/595>, p. 579.

⁴³ José Vala Roberto, Coordenação de projecto, *Anos 30-Um Estado Novo em Portugal*, Editora Planeta De Agostini, S.A., 2010.

⁴⁴ *O traje e o turismo português*, D.C., nº1470, 7 de Setembro de 1934, pp. 1e 4.

⁴⁵ «O Carnaval com grande brilhantismo realizou-se ontem o curso tendo-se nele incorporado muitos carros». D.C., nº 966, 27 de Fevereiro de 1933, p. 1.

relevante que teve como consequência a facilidade de circulação de bens, principalmente alimentares, influenciando dessa maneira a história da nutrição em Portugal⁴⁶.

Considera-se que a cozinha não tem autores identificáveis, transmite-se de gerações em gerações, é pertença do património colectivo que o mundo da cultura gastronómica consolidou e fundou, logo, o receituário, ou a cozinha regional, por seu lado, identificam-se pelo uso de materiais, utensílios ou alimentos que estão de certo modo alicerçados no território onde se situam. A utilização do barro preto, na região de Coimbra, para pratos de índole regional como a chanfana, já referenciada por escritores desde o século XVII (caso de Miguel Cervantes, Bocage e, mais recentemente, Miguel Torga) como uma iguaria de subaproveitamento de quem tinha menos poder de compra. Já as famílias abastadas comiam as partes mais nobres ou os negalhos. Ao barro preto, contrapõe-se a utilização do barro vermelho no Sul do País, concretamente na gastronomia alentejana, para a confecção e apresentação de pratos regionais como as migas, a açorda ou o ensopado de borrego, entre outros.

O uso diferenciado do barro identifica o território e caracteriza, por sua vez, a gastronomia regional. A par dos materiais, também os alimentos reconhecem territórios. Veja-se o caso da salsa e dos coentros que dividem o Norte e o Sul em termos de utilização. Ao aprofundarmos esta análise nota-se, ainda, que, no mesmo território, podemos diferenciar iguarias pelo uso de diferentes métodos e/ou ingredientes como o uso do azeite para açorda e o toucinho (banha) e chouriço para as migas no Alentejo.

O alimento sempre foi um facto político, seja porque é um símbolo de pertença e identidade de uma comunidade, seja porque simplesmente é usado politicamente como mensageiro de um país. Numa entrevista ao *Noticias Magazine* o investigador Albertino Gonçalves, professor de Sociologia na Universidade do Minho, referiu que, no Norte de Portugal, sobretudo na zona raiana, o bacalhau dá lugar ao polvo na mesa de Consoada e acrescenta: “Salazar definiu zonas e produtos: cereais no Alentejo, sardinha nos portos

⁴⁶ Alfredo Saramago, *Para uma História da Alimentação de Lisboa e seu termo*, Lisboa, Assírio & Alvim, 2004 pp. 22 e 61.

pesqueiros, hortícolas e frutícolas no Oeste. Investiu seriamente na frota bacalhoeira, capaz de trazer das águas frias do Norte um ingrediente barato e altamente duradouro”, disse. “Nessas contas, o polvo, que vinha essencialmente de Espanha, não tinha lugar”. No mesmo artigo Amadeu Pereira, de 83 anos (antigo contrabandista), relatava que, no Estado Novo, o contrabando era feito durante a madrugada e “Cada pessoa com 40 quilos de polvo seco atados por um cordel, e às vezes eram mais de uma vintena a tentar cruzar o rio. (...)”. Mas se o prato definidor da gastronomia nacional nasce afinal de uma vontade política, espalhada por todo o território pela propaganda do regime, há na linha de fronteira com a Galiza uma tradição que encontrou maneira de resistir ao menu do fascismo⁴⁷.

Como se verifica a comida exprime cultura, identidade, logo é um instrumento de comunicação formidável. Surge como factor aglutinador do povo, favorecendo a implementação de ideais políticos, tendo neste caso, concreto, o bacalhau como seu expoente máximo⁴⁸.

São muitas as referências que se encontram na diferente literatura que evidenciam, de facto, a importância do alimento como mensageiro. Referimos, apenas, o exemplo do livro de Rosa Maria, já citada, *Como se cozinha bacalhau de todas as maneiras*, onde aparece a receita de Bacalhau à comunista e termina o pequeno livro com a receita de Bacalhau à Salazar, acrescentando a nota de que “este bacalhau, atendendo à sua forma económica não leva azeite porque se o bacalhau se for magro não o merece, e se for gordo, não precisa dele»⁴⁹.

A gastronomia assumia, então, um papel preponderante como factor de mudança nos diferentes aspectos da sociedade. Incorpora o poder de quem manda e o desejo de quem obedece. Comer representa um processo político de identificação coletiva, compreende um conjunto de valores, representações e práticas alimentares que promovem a diferenciação religiosa, política, cultural e social. Os alimentos, a forma como se comem e o lugar onde se comem são

⁴⁷ <https://www.noticiasmagazine.pt/2019/polvo/historias/194343/> Acedido em 26-04-2021.

⁴⁸ Álvaro Garrido, *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau, Temas e debates*, Círculo de leitores, Maio, 2010.

⁴⁹ Rosa Maria, *Como se cozinha bacalhau de todas as maneiras*, Lisboa, Empresa Literária Universal, s.d., pp. 30 e 32.

instrumentos de transmissão e preservação de culturas, hábitos, tradições, hierarquias, memórias, saberes e fazeres.

A culinária auferiu, em Portugal, na época visada, uma relevância até à data desconhecida. Começa a ser definida como arte feminina e de economia doméstica e a ser divulgada nos jornais e revistas para preenchimento de conteúdos inocentes de conotações políticas e desprovidos de preocupações censórias, bem como de valorização humana com conselhos de higiene⁵⁰ e organização do lar⁵¹. A comensalidade e a sociabilidade das refeições aproximam pessoas, reforçam laços sociais, promovem a manutenção de culturas, enaltecem os diferentes códigos sociais, traduzem a cultura de uma Nação.

Surgiu, na época, um impacto do revivalismo da cozinha nacional que revalorizou práticas de culinárias ditas autênticas por serem de origem popular, alteraram-se menus para ementas, consommés para sopas, exponenciava-se a arte de um povo e a cozinha regional⁵².

A relação do homem com os alimentos estabelece-se com códigos, gostos e padrões, adquiridos ao longo do seu percurso de vida, podendo a alimentação alterar-se com as diferentes condições sociais.

A nutrição deve ser compreendida como conjunto de elementos que integram um conjunto holístico de sinais, dos sócio-económicos, às tradições alimentares, pois, o seu estudo reflete diferentes relações sociais, em diversos planos. Do individual ao colectivo, do religioso ao laico, do político ao económico.

A alimentação constitui um possível passaporte para o conhecimento e divulgação de uma região, bem como do povo que a habita.

No espaço temporal em que a investigação se desenvolve, entre o ano de 1930 e 1934, vivenciaram-se diversas alterações sociais, especialmente no plano alimentar, que condicionaram a forma de nutrir a população. O país vivia a duas velocidades. O movimento migratório do campo para a cidade que surgiu com o

⁵⁰ *A mulher e a família portuguesa*, D.C., nº 1417, 16 de Julho de 1934, p. 4.

⁵¹ *Higiene da boca*, D.C., nº 1515, 24 de Setembro de 1934, p. 2.

⁵² “Porque não se cultiva nos nossos hotéis a cozinha portuguesa?” D.C. 1933, 7 de Novembro com o nº 1157 p.1. A 7 de Novembro de 1933 inicia a rubrica “Lambarices e Culinária”, a partir de 20 de Janeiro de 1934, com o mesmo nome, mas introduz o subtítulo “*Como se Come nas Beiras*” e assume exclusivamente receitas sobre e das Beiras.

fomento da industrialização obrigou ao desenvolvimento do comércio urbano, extinguindo muitas profissões como a dos Leiteiros, os Queijeiros, os Aguadeiros, as Galinheiras, as Peixeiras, as Lavadeiras e os Barqueiros, estes, bem populares na cidade de Coimbra descendo o Mondego com roupa que as lavadeiras tinham lavado e subiam com sal e peixe fresco.

Estes factos são relevantes para acreditarmos que, como uma generosa quantidade de receitas passou de forma oral ao longo de gerações, favoreceu a permanência de tradições culinárias dentro de cada núcleo familiar. Assume-se, aqui, a família como guardiã de tradições culturais e práticas alimentares a exemplo da matança do porco. Prática esta habitual no Norte e Centro de Portugal, em que cada núcleo familiar cria um porco, que depois de morto é conservado em sal, ou partes em fumeiro, servindo para alimentar a família durante uma boa parte do ano. Era também costume a prática da criação de suínos ou de galinhas e respectivos ovos para obter receitas para outros gastos da casa. Razão pela qual, apesar da crescente modernização no mundo ocidental, muitos portugueses do período estavam convencidos de que a alimentação rural era melhor e mais humanizada que a da cidade⁵³.

Se, por um lado, os equipamentos produtores de frio alteraram os hábitos alimentares diários das comunidades, por outro lado, o conforto promovido pelos novos equipamentos elétricos, a exemplo do calorífero “Vacuum”, contribuiu, na altura, para que os homens não sentissem vontade de sair logo após o jantar, para as noites de taberna e se desse o início aos serões do lar e jantares prolongados em família?!

No contexto mundial em que essas mudanças se produziram provocaram alterações profundas no consumo motivados, entre outros, “por quatro áreas fundamentais do comércio: conservação, mecanização, venda a retalho e por grosso, transporte”⁵⁴. A década de 1930 constitui-se como uma das épocas mais severas que o mundo enfrentou ao longo do passado século XX. A profunda crise económica que se manifestava a nível internacional motivada pela grande

⁵³ Rui Cascão, “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, p. 62

⁵⁴ Jack Goody, *Cozinha, Culinária e Classes: um estudo de sociologia comparativa*, Oeiras, Celta Editora, 1998, p. 163.

depressão surgida a partir de 1929⁵⁵ ostentava-se, de forma transversal, na sociedade mundial favorecendo a eclosão de uma nova guerra, a Segunda Guerra Mundial que viria a acontecer (Setembro de 1939 a Setembro 1945).

A escassez dos alimentos e o seu racionamento causado pela Primeira Guerra Mundial (1914-1918) ainda marcavam a memória colectiva. A simplificação dietética, a diminuição de pratos por refeição e o aligeiramento dos mesmos⁵⁶, elegiam o jantar como refeição privilegiada.

As alterações de fundo sentidas nos hábitos alimentares promoveram a edição de diversas publicações. Isalita, com *Doces e “Cosinhados”: Receitas Escolhidas*⁵⁷, publicado a primeira vez, em 1925, e com 25 edições até 1977, surge como a primeira autora de livros de cozinha mais generalistas. Na obra, a autora propunha menus diários de almoços e jantares quotidianos bem como de refeições mais elaboradas, formando um vasto conjunto de receitas.

Em 1926 é publicada a obra *A Cosinheira Familiar*⁵⁸ de Agarena de Leão. Mais uma vez a preocupação eram as donas de casa que tinham de preparar refeições com poucos recursos, pormenor que vai manter-se além dos efeitos da II Guerra Mundial. Em 1929, Alinanda ficou conhecida pela *Arte de Bem Comer*⁵⁹, de regresso à influência mais francesa. Já *A Cosinheira das Cosinheiras*⁶⁰ marcou gerações de mulheres ao ser editada 30 vezes até 1982. Rosa Maria já publicava livros com a preocupação de economia doméstica. Cita-se, a título de exemplo, *Como se Almoça por 1\$50: 100 Almoços Diferentes*⁶¹ publicada em 1933, e *Como se janta por 3\$00: 100 Jantares Diferentes*⁶², cuja data de publicação se desconhece.

⁵⁵ <https://ensina.rtp.pt/artigo/crise-1929-grande-depressao/> 3 de Março 2020, 18h00.

⁵⁶ A. H. de Oliveira Marques. *A Alimentação*. In: MARQUES, A. H. de Oliveira (Coord.). *Portugal da Monarquia para a República, Nova História de Portugal*, Direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, v. 11). Lisboa: Presença, 1991, p. 619

⁵⁷ Maria Isabel de Sousa Campos Henriques e Ângela Carvajal y Pinto Leite Telles da Silva, *Doces e Cosinhados Receitas Escolhidas por Isalita*, Livraria Bertrand. 11ª edição, Lisboa,

⁵⁸ Agarena de Leão, *A cosinheira familiar*. Lisboa: Tipografia a Rápida, 1926

⁵⁹ Alinanda. *Arte de bem comer*, Porto: Domingos de Oliveira, 1929.

⁶⁰ Rosa Maria. *A cosinheira das cosinheiras: Higiene alimentar e mais de 500 receitas para cozinhar, fazer doces, gelados, compota, etc.* 30. ed. Porto: Civilização, 1982.

⁶¹ Rosa Maria, *Como se almoça por 1\$50: 100 Almoços diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal, 1933.

⁶² Rosa Maria, *Como se janta por 3\$00: 100 jantares diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal, [s.d.]

O sucesso destas obras revela-se nas preocupações de uma boa parte dos/as autores/as em produzir textos básicos para o serviço das donas de casa, tentando fornecer receitas saborosas e económicas, a que não foram alheios a austeridade, a escassez de alimentos, o racionamento e a pobreza de uma parte significativa da população.

As sugestões apresentadas passam muito pela simplicidade, enquanto fornecem indicações nutricionais, o que não deixava de ser coadjuvado pelo ensino ministrado às raparigas na área da economia doméstica, uma matéria sob a atenção da Mocidade Portuguesa Feminina.

A época em estudo revela a necessidade da prática de um espírito de maior economicidade, simplificação das refeições e uma preocupação em aproveitar e usar alimentos mais baratos, bem como de organizar as refeições com um rigor absoluto, sendo o jantar apresentado como refeição completa.

Como nos diz Isabel Drumond Braga, «as dificuldades económicas e a necessidade de simplificar as refeições levaram à elaboração de menus simples e baratos, divulgados em livros de baixo custo, vendidos a 1\$00. Rosa Maria, no prefácio de um deles - *Como se Almoça por 1\$50: 100 Almoços Diferentes*, a isso mesmo se referiu, em 1933, data da primeira edição. O mesmo aconteceu na obra *Como se Janta por 3\$00. 100 Jantares Diferentes*, publicada igualmente em 1933. Ambos os livros conheceram três edições até 1936. (...) Ambos foram impressos em papel de fraca qualidade, com caracteres pequenos e sem índices. As receitas apresentadas eram naturalmente simples e económicas, sendo de estacar que entre elas não se contaram sobremesas, entendidas como um luxo, e que aparecem sempre os preços dos géneros, tendo em conta mercado de Lisboa»⁶³.

Na literatura gastronómica evidenciam-se duas perspetivas de análise, a dos manuais de economia doméstica, e a dos livros de receitas. Os manuais de economia, obras mais populares, visavam um público mais modesto, que se obrigava a equilibrar o orçamento familiar, ostentava uma escrita essencialmente feminina, e direcionada para mulheres que orientavam o serviço doméstico. Os

⁶³ Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Culinária e Etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão*, Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume <http://hdl.handle.net/10316.2/39658>,. Acedido em 23-Abril-2021.

livros de Cozinha apresentavam-se como obras mais sofisticadas, com referências à culinária internacional, especialmente à francesa e italiana, como mencionado anteriormente, apresentando autores masculinos, e com receitas para a cozinha de lugares públicos, restaurantes e hotéis.

Ao lado destas obras escritas no feminino por Berta Rosa Limpo, Alinanda⁶⁴ e Auronanda, entre outras, deveremos juntar as que foram escritas e assinadas por homens, como Carlos Bento da Maia e Olleboma, sem esquecer Emanuel Ribeiro, que se dedicou apenas à doçaria que, sob pseudónimos, publicaram obras dirigidas a um público mais abrangente, com receitas populares. Nota-se aqui que havia edições destinadas a público feminino, com orientações para a cozinha e conselhos para o lar (vida privada), e produções destinadas a um público, mais profissional que trabalhava nos diversos estabelecimentos, hoje chamados de hotelaria, restauração e bebidas, representantes das vivências na vida pública.

Retemos, aqui, aspectos que se revestem de maior importância, e merecem uma cuidada observação. A longevidade dos títulos com diversas edições, afigura-se estar relacionado com o facto de o Estado Novo ter incutido na população não só a trilogia Deus, Pátria e Família como ter incentivado quer a prática da poupança familiar quer a resistência à mudança. Promoveu, assim, que diferentes gerações reproduzissem as mesmas receitas, as mesmas técnicas, os mesmos métodos, estruturando a cultura gastronómica, promovendo a manutenção da tradição, estandarte da política do Estado.

Como consequência destes ideais acentuou-se o flagelo da falsificação, que já não era novidade, na época, pois, já levantava preocupações na época quinhentista, «a Câmara pretendia fiscalizar, de modo mais eficiente, a actividade mercantil, sobretudo no ramo do abastecimento, proibindo ou impondo a venda em certos locais da cidade. A fiscalização das vendas não era fácil de fazer, mas de todos os géneros destinados a alimentação, que podiam chegar a Coimbra por diversos caminhos, tornava-se mais difícil»⁶⁵. O controlo das cozinhas e da sociabilidade à mesa sofre já desde o passado de alguns

⁶⁴ Alinanda, *A Arte de Bem Comer*, Tipografia e Enc. Domingos de Oliveira, Porto, 1929.

⁶⁵ António de Oliveira, *A Vida Económica e Social de Coimbra de 1537 a 1640*, Volume I, Coimbra, 1971, p.538.

rigores, ao ponto de haver leis que “previam que as casas onde decorressem jantares estivessem abertas para facilitar a inspecção policial⁶⁶.

Mais tarde, em 1933, e sob o signo do Estado Novo, é fundada a Sociedade Portuguesa de Gastronomia que, no fundo, foi beber aos valores e às finalidades da instituição homóloga supramencionada: defender a cozinha nacional num processo de aperfeiçoamento contínuo. Assim, a dimensão alimentar é plenamente revestida de carácter ideológico e as suas expressões comportam escolhas, possibilidades e adaptações que, em suma, refletem as condições materiais e comportamentais dos diferentes grupos sociais ao longo da sua história. A dinâmica social tem subjacente, por um lado, padrões de evolução alimentar e, por outro, a resistência a essa mudança o que permite a permanência de hábitos, receitas, procedimentos, usos e costumes e utilização de objectos que promovem a manutenção da tradição alimentar.

O tema da alimentação passa a ocupar um lugar de destaque na nossa sociedade, assumindo a sua transversalidade. Actualmente as editoras investem nesta área tornando best-sellers quase a totalidade dos títulos publicados, de simples livros de receitas à mais elaborada obra gastronómica. As televisões apostam em programas de diversos formatos sendo os que conseguem maior audiência os que assumem como tema central a comida.

Os produtos portugueses são elevados a categoria superior e, por outro lado, a dimensão da mesa convida a gastronomia a degustar-se entre o imaginário e o simbólico libertando-se do espaço redutor que é a cozinha, alimenta a sociabilidade que se desenvolve tanto no espaço público, como na esfera do privado.

2.1 - O Testemunho do *Diário de Coimbra*

Pretende-se com esta investigação contribuir para o entendimento da gastronomia portuguesa, em especial, da região de Coimbra, nos anos 30 do século passado. A escolha deste período justifica-se pelo facto de serem anos de grandes alterações económicas e sociais e porque não dizer (?) do início da

⁶⁶ O livro de cozinha de Apício, *Um breviário do gosto imperial romano*, introdução, tradução e Comentários Inês de Ornellas e Castro, Colares editora, p.451.

sistematização de algum receituário, que hoje é identitário do território em estudo, consolidado com a edição do livro *Culinária Portuguesa* de Olleboma, ao qual voltaremos adiante.

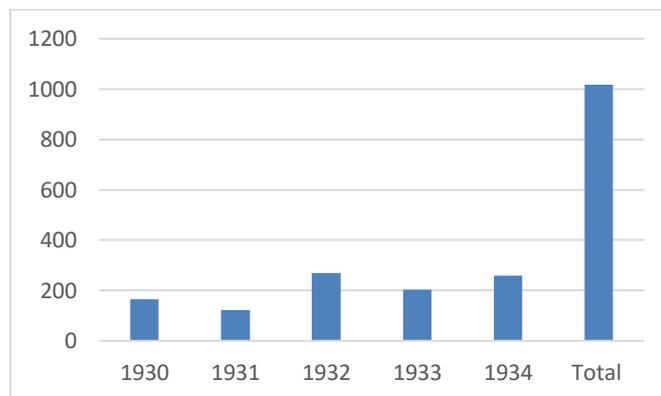
Em diversos artigos publicados nas suas páginas, o *D.C.* aborda, de variadas formas, a temática da alimentação. Apesar de não ser o seu objecto principal, oferece-nos diferentes possibilidades de investigar o assunto em estudo. Para facilidade de compreensão elaboramos um gráfico de suporte a todas as Tabelas apresentadas para confronto fácil de resultados obtidos.

TABELA 3: TOTAL DE INFORMAÇÕES ANUAIS SOBRE DIMENSÃO ALIMENTAR RECOLHIDOS NO *D.C.* ENTRE 1930 E 1934

1930		1931		1932		1933		1934		Total	
Nº	%	Nº	%								
165	16%	122	12%	269	27%	204	20%	258	25%	1018	100%

Fonte: *D.C.* 1930 a 1934

GRÁFICO 7 : TOTAL DE INFORMAÇÕES ANUAIS SOBRE DIMENSÃO ALIMENTAR RECOLHIDOS NO *D.C.* ENTRE 1930 E 1934



Fonte: *D.C.* 1930 a 1934

Da análise realizada identifica-se, através da (Tab. 5), que o ano de 1932 foi o que maior contributo ofereceu, com 269 informações, representando 27% das 1018 totalizadas, seguido do ano de 1934 com 258 importando em 25% do total. Os restantes anos contribuem da seguinte forma: o ano de 1930 com 165, correspondendo a 16%, o ano de 1931 contribui com 122 assumindo 12% e o de 1933 com 204 perfazendo 20% das notícias selecionadas. De salientar que os

anos pares são os que oferecem maior número de informações, contribuindo para isso, o facto, de estes anos serem de realização das festividades da Rainha Santa, padroeira da cidade. Apesar de, nos anos pares, os dados serem em maior número não se traduz em novidade de informação, mas em realce da notoriedade e importância que as festividades representavam, como ainda hoje acontece, para os conimbricenses. O ano de 1934, além do número de referências às festas da cidade, consegue a segunda maior soma suportada, também, pelo número de receitas de culinária publicadas.

Na (Tab.4) regista-se o número de informações distribuído por tipologias de assunto ao longo dos cinco anos que comporta a baliza temporal definida para esta investigação.

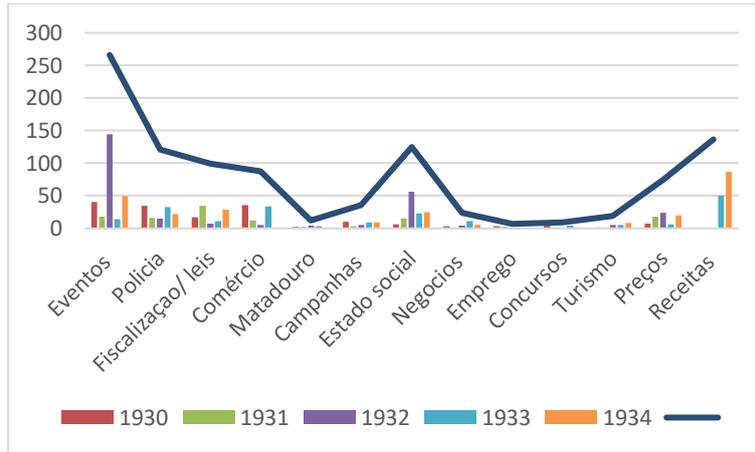
Quanto ao número de notícias por tipologia de assunto, a (Tab.4) elucida que o total recolhido foi de 1018 sendo que o item Eventos foi o mais noticiado ao longo dos 5 anos de investigação.

TABELA 4: DISTRIBUIÇÃO DE NOTÍCIAS POR TIPOLOGIAS/ANO ENTRE 1930 E 1934

	Eventos	Polícia	Fiscalização/ leis	Comércio	Matadouro	Campanhas	Estado social	Negócios	Emprego	Concursos	Turismo	Preços	Receitas	Total
1930	41	35	17	36	2	10	6	3	3	4	1	7	0	165
1931	18	16	35	12	2	3	15	1	2	0	0	18	0	122
1932	144	15	7	5	4	5	56	4	0	0	5	24	0	269
1933	14	33	11	34	3	9	23	11	1	4	5	6	50	204
1934	49	22	29	1	1	9	25	5	1	1	8	20	87	258
	266	121	99	88	12	36	125	24	7	9	19	75	137	1018

Fonte: D.C. 1930 a 1934

GRÁFICO 8: NÚMERO TOTAL DE ITENS POR TIPOLOGIAS DE ASSUNTOS NO D.C., ENTRE 1930 E 1934

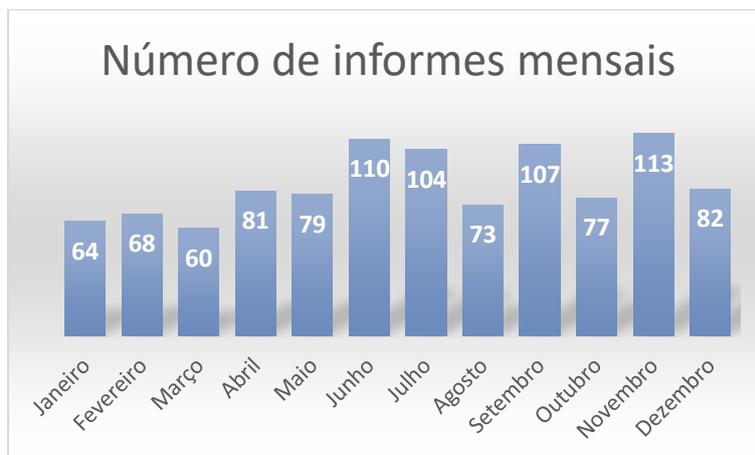


Fonte: D.C. 1930 a 1934

Verifica-se que, nos anos de 1933 e de 1934, a fonte concede 50 e 87 receitas respectivamente, como se pode ver na (Tab. 6) o que além de ser um contributo estatístico interessante permite perceber como poderia ser a alimentação da população na época em apreço.

Identifica-se que Novembro, Junho e Setembro são os meses com maior número de notícias direta ou indiretamente relacionadas com a alimentação, com 113, 110 e 107 como demonstrado abaixo no (Gráf. 8).

GRÁFICO 9: TOTAL DE INFORMAÇÕES MENSAIS SOBRE DIMENSÃO ALIMENTAR RECOLHIDOS NO D.C. ENTRE 1930 E 1934



Fonte: D.C. 1930 a 1934

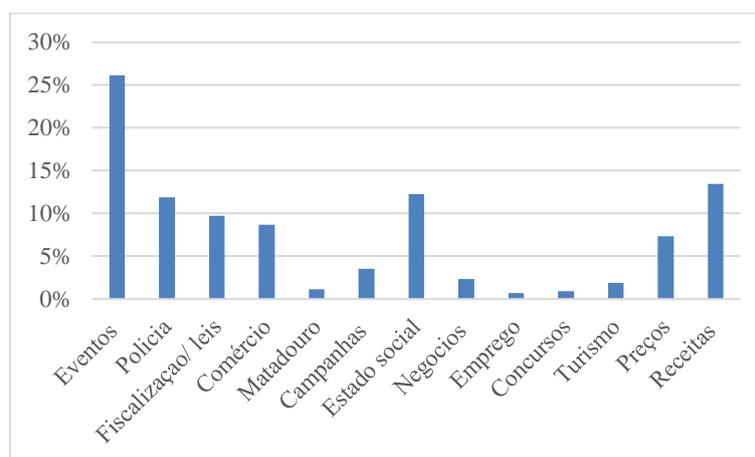
Ao nos concentrarmos no total do número de notícias recolhidas por percentagem nota-se que os Eventos representam quase um quarto das notícias analisadas como demonstrado de seguida na (Tab. 5).

TABELA 5: DISTRIBUIÇÃO TOTAL DE NOTÍCIAS POR TIPOLOGIA DE ASSUNTO DURANTE OS ANOS DE 1930 A 1934

Eventos	Polícia	calização/ l	Comércio	Matadouro	Campanhas	Estado social	Negócios	Emprego	Concursos	Turismo	Preços	Receitas	Total
266	121	99	88	12	36	125	24	7	9	19	75	137	1018
26%	12%	10%	9%	1%	4%	12%	2%	1%	1%	2%	7%	13%	

Fonte: D.C. 1930 a 1934

GRÁFICO 10: DISTRIBUIÇÃO PERCENTUAL DE NOTÍCIAS POR TIPOLOGIA DE ASSUNTO ENTRE OS ANOS DE 1930 A 1934



Fonte: D.C. 1930 a 1934

Em resumo: pode-se concluir que o *D.C.* constitui uma fonte importante de informação, tanto em termos de temáticas, como em número de notícias permitindo que se possa trabalhar de um modo continuado e consistente a problemática, objeto, desta dissertação na cidade de Coimbra. Desde logo percebe-se a importância que as festividades da Rainha Santa, padroeira da cidade, assumiam na sociabilidade e na economia locais, por outro, e ainda mais importante, deu a conhecer locais de consumo, produção e respectivos preços de comercialização de alimentos. Por fim, entende-se através do receituário publicado nas páginas do *D.C.* que a época em estudo vivia ainda influências estrangeiras nomeadamente italianas e francesas. O resultado da comparação

entre os livros de receitas e o *Diário de Coimbra* revela que, em ambos, a influência do gosto de países europeus ainda é notória na gastronomia portuguesa.

Paralelamente, ao analisarmos o conjunto de receitas entende-se que a alimentação, apesar da variedade de víveres, seria muito frugal para a maioria das pessoas em virtude dos alimentos não lhes serem propriamente acessíveis. A contribuição do *D.C.* sintetiza-se da seguinte forma: o ano de 1932 com 269 informações, foi o que permitiu recolher o maior número representando 27% do total, seguido do ano de 1934 com 258 e correspondendo a 25% do conjunto. Por sua vez, a tipologia *Eventos* ofereceu o maior número de notícias com 266 unidades representando 25% do total. A tipologia *Receitas* com 137 referências recolheu 12% da soma, seguido de *Estado Social*⁶⁷ com 125, representando 12% da totalidade da investigação.

A tipologia que se designou *Receitas* aparece na fonte, pela primeira vez, a 7 de Novembro de 1933 com o título *Lambarices e culinária*. A 24 de Novembro passa a denominar-se *Guloseimas*. Mas, logo no início do ano de 1934, a 30 de Janeiro, enquadra-se numa rúbrica regional *Como se come nas Beiras*, promovendo especificamente receituário e hábitos Beirões. A 1 de Setembro de 1934 a secção intitulada *Guloseimas* passa a designar-se *culinária*. Devido ao interesse substantivo que esta coluna demonstra para o estudo em causa decidiu-se prolongar a investigação, apenas, no que diz respeito a receituário publicado até ao ano de 1940. Conclui-se que, em 1935, não se encontra nenhuma receita publicada, em 1936 encontram-se 4 receitas e 8 curiosidades, passando nesta data a coluna a designar-se *Feira da Ladra*. No ano de 1937 apenas 2 receitas, em 1938 incluem-se 11 receitas e nova designação passando a chamar-se *Secção feminina*. Quanto ao ano de 1939 apontam-se apenas 11 receitas e, em 1940, não se publicaram receitas. De salientar que, no ano de 1940, se consultou o primeiro semestre, único que se encontrou disponível para investigação.

Começamos a indagação e deixemos que a fonte nos expresse o Portugal da década de 30 do século XX.

⁶⁷ Consideramos para este efeito, como *Estado Social* notícias relativas a: Mendicidade, Casos de doença, Recolha de alimentos e Refeições servidas nas instituições.

Portugal era um país pobre, essencialmente agrícola, cerca de 50% da população vivia da agricultura⁶⁸. As famílias eram numerosas, especialmente as mais carenciadas, apesar das ligeiras melhorias das condições higiénico-sanitárias que se iam operando não eram suficientes para travar a elevada taxa de mortalidade resultante das deficiências alimentares e de saúde, especialmente, a lepra⁶⁹ e a tuberculose⁷⁰. No distrito de Coimbra, só em Fevereiro de 1932 morreram 121 crianças com idades entre os 0 e os 5 anos de idade, em Lisboa 542 e no Porto 155, segundo dados do boletim de fevereiro da Direcção Geral de Estatística, sendo a gastroenterite a principal causa de morte infantil no país⁷¹.

Doenças que atravessavam todas as idades e eram mais frequentes do que o desejado, provocavam grandes receios em toda a população especialmente na venda ambulante «quando os leprosos e tuberculosos procedem à compra da fruta mexem e remexem» para a escolher⁷². A falta de água⁷³ ou a ausência do seu tratamento para consumo era outra das preocupações latentes, sendo aconselhada a sua fervura⁷⁴. As habitações, além de modestas, ausentavam-se de oferecer as mínimas condições de conforto e higiene. A “falta de retretes nas casas particulares”⁷⁵ era um dos factores que mais contribuía para a proliferação da tuberculose e outras doenças contagiosas. Simultaneamente a mendicidade⁷⁶, o alcoolismo e a saúde pública eram as maiores angústias da sociedade, na época, a par com a adulteração dos alimentos. O alcoolismo gerador da maior das pobrezaas, surgia referenciado inúmeras vezes no *D.C.* sob a forma de ocorrência policial ou encarnando a desgraça social. Encontram-se algumas referências que indicam que o vício também surgia no feminino. “(...)

⁶⁸ *Sociedade do Estado Novo* in Infopédia [em linha]. Porto: Porto Editora, 2003-2021. [consulta. 2021-04-27 23:43:11]. Disponível na Internet: [https://www.infopedia.pt/\\$sociedade-do-estado-novo](https://www.infopedia.pt/$sociedade-do-estado-novo).

⁶⁹ “Lepra social”, *D.C.*, nº 162, 6 de Novembro de 1930, p. 2.

⁷⁰ “As beiras e a tuberculose”, *D.C.*, nº 104, 7 de Setembro de 1930, p. 1.

⁷¹ M.S, “Coimbra em terceiro na “macabra” estatística da mortalidade infantil”, *D.C.*, nº 675, 29 de Abril de 1932.

⁷² “A Cidade” *D.C.*, nº 1070, 15 de Julho de 1933, p. 4

⁷³ “O diário nos arrabaldes - A falta de água”, nº 116, 25 de Outubro de 1930, p. 2

⁷⁴ “Fervam a água”. *D.C.*, nº 462, 14 Setembro de 1931, p. 1.

⁷⁵ “A higiene citadina” *D.C.*, nº 738, 5 Julho de 1932, p. 1.

⁷⁶ “Problema momentoso da mendicidade em Coimbra”. *D.C.*, nº 291, 20 Março de 1931, p. 1.

Mulher com aproximadamente 22 anos e com uma criancinha nos braços”⁷⁷, evidenciando que o alcoolismo não era exclusivo do homem.

As consequências deste flagelo conduziam por vezes à prisão como se dá nota na (Tab. 6). Salienta-se, no entanto, que os dados mencionados referem, apenas, os casos que o jornal citava, na verdade, o álcool era uma realidade ainda mais dura do que aqui retratada.

TABELA 6: NÚMERO DE PRISÕES POR ALCOOLISMO ENTRE 1930 E 1934

Anos	1930	1931	1932	1933	1934	Totais
Homens	15	8	7	8	6	44
Mulheres			2	1	1	4

Fonte: *D.C. 1930 a 1934*

Um forte reforço para esta calamidade, na lógica do tempo, era o enorme número de tabernas que se encontrava por todo o país. Coimbra não era exceção, muito pelo contrário, apesar de estes locais serem considerados “um antro de vício e corrupção onde se vende «gato por lebre» e «mistela» por vinho”⁷⁸. Eram, no entanto, um local privilegiado para o convívio e sociabilidade desses tempos. As tabernas assumem-se como um dos espaços que maior resistência ao tempo possui, apesar da conotação negativa que encerram, transportam-se desde o passado longínquo, acompanhando a evolução da convivialidade do homem. A sociabilidade aqui praticada caracteriza-se pelo domínio absoluto do masculino, onde o homem extravasa a alegria, a amargura da vida e por vezes a violência, para bem de quem o espera no lar. Na taberna, além do consumo de vinho, por vezes, petiscava-se e jogava-se, havendo alguns destes espaços que alargavam o seu âmbito do negócio à venda de mercearia e outros bens como carvão e lenha que eram o combustível para a fogueira ou fogareiro onde se cozinhavam as refeições e se aquecia a casa.

O público preferencial da taberna era habitualmente o menos instruído e com menos possibilidades económicas. Em Coimbra era também local de encontro e convívio para muitos estudantes que abrilhantavam as “tascas”, tão populares

⁷⁷ *D.C.*, nº 667, 21 Abril de 1932, p. 1.

⁷⁸ *D.C.*, nº 815, 22 de Setembro de 1932, p. 4.

na cidade, com discursos sobre política, cultura, canções e desgarradas entre copos de vinho e petiscos característicos de cada uma delas. Eram sítios privilegiados de partilha e convívio⁷⁹.

O vinho fazia parte da cultura nacional. O início dos anos 30 do século XX foi de crise para este sector: o Estado numa tentativa de ajudar os produtores a ultrapassar esta dificuldade promoveu campanhas para a produção, consumo e distribuição. “O excesso de rendimento sobre o consumo obrigava a reter em armazéns muitas pipas de vinho, a queda das exportações agigantava-se provocada pela concorrência de outros países mais poderosos nas exportações, conduzia a guerras internas entre regiões baixando-se os preços na tentativa de escoar produto. De região para região pratica-se o *dumping*” escrevia António de Aguiar no *D.C.* em Maio de 1933⁸⁰. O mesmo autor, a 12 de Junho do mesmo ano, volta a escrever sobre a crise que se abatia no sector, desta vez, insurgindo-se contra a redução da qualidade do vinho e a diminuição das exportações para Angola, apresentando-se estas como solução para o escoamento de produto⁸¹. O consumo interno, apesar de ser causador de desgraça social, era insuficiente para o escoamento de tanto vinho. Foram criadas medidas de ajuda ao sector, como a que obrigava os hoteleiros⁸² a dar vinho nas refeições, no entanto, nem todos os estabelecimentos cumpriam a lei. Inclusivamente “Nas pensões aparece o letreiro dizendo do preço das mesadas tanto com vinho, tanto sem vinho”⁸³. A crise era profunda no sector e os mecanismos encontrados pelo governo não eram suficientes. Em 27 de Abril de 1932, além a obrigação de consumo para o operário rural decretada pelo governo, era ainda sugerido que fosse obrigatório nas refeições dos soldados, de forma a facilitar a colocação do vinho nas colónias e dificultar a comercialização da cerveja, principal concorrente no mercado de consumo de bebidas alcoólicas⁸⁴.

Através da leitura da nossa fonte ficamos conhecedores de que o sector das carnes era dos “lobby” mais fortes a nível nacional. Como nos dá conta o *D.C.*,

⁷⁹ *Rota das Tabernas de Coimbra*, coordenação de Mário Nunes, Coimbra, Edição Câmara Municipal de Coimbra, 2009.

⁸⁰ António de Aguiar, “Os nossos vinhos”, *D.C.*, nº 1023, 29 de Maio de 1933, p. 1.

⁸¹ António de Aguiar, “Os nossos vinhos” *D.C.*, nº 1023, 29 de Maio de 1933, p. 1.

⁸² “Os hoteleiros” *D.C.*, nº 1463, 31 de Agosto de 1934, p. 4.

⁸³ “Vinhos de Portugal” *D.C.*, nº 1044, 19 de Junho de 1933, p. 1.

⁸⁴ “O nosso vinho” *D.C.*, nº 673, 27 de Abril de 1932, p. 1

existia um “cambão das carnes em Coimbra”⁸⁵ que condicionava muito o mercado dos preços, tornando a proteína animal inacessível a grande parte da população. Por diversas vezes é notícia o aumento dos preços e as condições de comercialização e, em especial, a fiscalização de pesos e do transporte, como veremos o caso particular de Coimbra no capítulo seguinte.

O leite era um tema também recorrente. O seu preço e transporte eram conteúdos que preocupavam os operadores do mercado sendo a adulteração⁸⁶ a cicatriz mais difícil de sarar, obrigando, no limite, à criação de 50 decretos sobre lacticínios⁸⁷. São vários os artigos que espelham a preocupação com a qualidade do leite que se bebia no país e concretamente em Coimbra.

Registe-se que o jornal promovia uma descoberta interessante da narrativa de Portugal concretamente dos anos em estudo. Os distintos temas encontrados estimulam a procura e o complemento do conhecimento. Se a qualidade dos produtos melhorou em todo processo, como terá evoluído a aquisição, a conservação e o respetivo consumo?

Os hábitos de aquisição de alimentos sofreram com o tempo modificações paralelas à evolução da sociedade. Surgiram diferentes canais de distribuição, afastando a relação entre produtor e consumidor. No entanto, no século XXI está em crescendo o retorno à compra directa encurtando a distância entre a origem do produto e o consumidor. Visam-se, essencialmente, a sustentabilidade e a protecção do meio ambiente, promovendo um regresso às origens, neste caso às origens dos produtos, que entusiasma cada vez mais os consumidores. Era prática, na época em estudo -anos 30 do século XX- o abastecimento nas mercearias, com a possibilidade de a despesa entrar no rol, depois de apontada no livro, que seria abatida a cada quinze dias ou ao mês, consoante a disponibilidade económica. As famílias mais abastadas aliavam a esta prática a possibilidade de se poderem dar ao luxo de os marçanos levarem os sacos de compras a casa.

Mesmo em meios mais pequenos fazia parte do quotidiano o leite e o pão serem vendidos à porta transportados por burros que faziam chegar o pão ainda quente.

⁸⁵ *D.C.*, nº 1052, 27 de Junho de 1933, p. 1. e nº 1066, 11 de Julho de 1933, p. 1.

⁸⁶ *D.C.*, nº 1224, 28 de Dezembro de 1933, p. 4.

⁸⁷ “O leite que Coimbra bebe”, *D.C.*, nº 1320, 7e 8 de Abril de 1934, p. 1.

O azeite, legumes e frutas eram também vendidos porta a porta, o que originou o pitoresco cesto de compras descido por uma corda das janelas dos andares mais altos para evitar constantes subidas e descidas das donas de casa.

A venda de peixe, em especial, a sardinha⁸⁸ “perfumava” as ruas da baixa de Coimbra e de outras cidades, acompanhadas de pregões para a venda do peixe e “palavrão à mistura, quando regateiam o preço”⁸⁹.

O desenvolvimento das cidades, com a acessibilidade da eletricidade e a melhoria dos meios de transporte provocou um enorme êxodo rural. Era comum o modelo de vida de uma família que deixa a casa-mãe e se desloca para a cidade para que os filhos pudessem estudar na Universidade: este padrão caracterizou, especialmente, a cidade de Coimbra com uma população muito “flutuante”. Durante o período lectivo a cidade tinha uma animação vibrante, enquanto, durante as férias escolares, era quase uma urbe deserta. Este cenário alterou-se, apenas, com a vinda em escala do turismo que preencheu o vazio deixado pelos estudantes nos meses de verão. Assunto que voltaremos mais adiante.

Nos anos trinta, o progresso que, apesar de morno, se ia registando alterou o ritmo de vida das pessoas. Obrigou a que muitas se ausentassem da sua habitação durante quase todo dia para o trabalho fabril e, devido à impossibilidade de almoçar em casa, era, já, normal os homens (aqueles que podiam porque para muitos o dia começava e terminava, da mesma forma, muitas vezes com uma malga de sopa e um naco de pão, que podia ser enriquecido com sardinha ou chouriço) fazerem as refeições no restaurante. As famílias da pequena burguesia ou mais abastadas usufruíam do momento da refeição segundo um certo ritual da mesa, considerando-se a hora do alimento um momento propício para a fixação de hábitos de educação e respeito nos mais novos⁹⁰.

⁸⁸ Carlos Consiglieri, Marília Abel, *Oh! Sardinha Linda*, Sintra, Colares Editora, s. d.

⁸⁹ *D.C.*, nº 589, 27 de janeiro de 1932, p. 1.

⁹⁰ Rui Cascão faz um enquadramento muito completo em “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011. pp. 56-91.

Durante a 1ª metade do séc. XX assiste-se à entrada lenta na cozinha do fogão a petróleo e do fogão a gás (1930). No entanto, a lenha e o carvão continuariam por muitos anos os combustíveis mais utilizados para cozinhar.

Aparecem os primeiros frigoríficos, industriais e depois os domésticos, com o desenvolvimento da rede de distribuição elétrica.

Apesar de, nos anos 1930, a electricidade já não ser novidade, a maioria das famílias portuguesas ainda passava os serões à luz dos candeeiros a petróleo. À semelhança de outras cidades, em Coimbra começava a desenvolver-se a rede de distribuição de energia eléctrica. A 11 de Agosto de 1931 o jornal dá conhecimento da instalação de um «refrigerator» da General Electric no Café Santa Cruz, frisando «é o primeiro estabelecimento que o encomenda seguindo-se o Hotel Estrade do Monte Estoril»⁹¹. A este propósito, o *D.C.* informa, em Novembro de 1930, da conclusão dos frigoríficos destinados ao pescado que a empresa SPAL, de Lisboa, tencionava estabelecer em Coimbra, não só para vender na cidade, mas em toda a região das Beiras⁹². A julgar pelo *D.C.*, em Outubro de 1930, a electricidade começa a iluminar, de forma mais generalizada, especialmente, as habitações domésticas, não só de Coimbra e arrabaldes como do resto do país⁹³.

Estes benefícios promoveram a aquisição de equipamentos domésticos que contribuíram para a transformação da vida em comunidade. A utilização da energia eléctrica para a conservação dos alimentos pelo frio favoreceu a diversidade das refeições e, em muitas situações, a qualidade dos alimentos consumidos. Uma leitura atenta do *D.C.* permite perceber que, na época em estudo, a conservação dos alimentos sofria grandes fragilidades. A chegada do “Frigidaire”, da “General Motors”⁹⁴, e das Geladeiras Kelvinator⁹⁵, primeiro em Lisboa e de seguida em Coimbra, facilitou a organização das refeições e alterou as constantes deslocações ao mercado, à loja, à mercearia.

O desenvolvimento da rede eléctrica proporcionava melhores condições de conservação dos produtos alimentares frescos, bem como a sua manipulação.

⁹¹ *D.C.*, nº 429, 11 de Agosto de 1931, p. 4.

⁹² *D.C.*, nº 161, 4 de Novembro de 1930, p. 4.

⁹³ *D.C.*, nº 179, 22 de Novembro de 1930, p. 4.

⁹⁴ *D.C.*, nº 124, 27 de Setembro de 1930, p. 3.

⁹⁵ *D.C.*, nº 78, 10 de Agosto de 1930, p. 6.

Sabemos através da fonte que já existiam equipamentos elétricos nalguns estabelecimentos comerciais: a referência ao “trespasse por motivo de inventário orfanológico da antiga “Casa Africana” mercearia com moagem elétrica de café”⁹⁶, é um dos exemplos encontrados.

Contudo, o periódico também dá a conhecer talhos que apresentam a carne de forma pouco segura⁹⁷.

Como se refere, anteriormente, o *D.C.* não tem, como primeira vocação ser um livro de receitas, nem uma obra sobre civilidade, mas, por feliz coincidência, fornece diversos artigos que nos elucidam sobre algumas curiosidades da sociabilidade da mesa bem como inúmeras informações sobre alimentos disponíveis na época, seus locais de produção e consumo e respetivos preços, assunto que irá merecer atenção mais detalhada em momento próprio.

Retemo-nos na evolução do jantar nas palavras do *Diário de Coimbra* no texto que se segue⁹⁸,: «OS JANTARES EM PORTUGAL- o antigo jantar dos portugueses não era comida solene em que se juntavam numerosos convidados. No século passado jantava-se antes do meio-dia ou antes ainda. Há uns 70 anos as famílias mais nobres iam para a mesa há uma hora da tarde. Diz-nos a tradição que a comida principal dos séc., XVI e XVII em Portugal era a ceia. Concorriam a ela convidados de ambos sexos e brilhavam as baixelas de prata, que já haviam substituído o serviço de louça nacional usado por D. João II, cobriam a mesa riquíssimas toalhas de Flandres, manifestava-se por todos os modos e grandeza o anfitrião. O costume de ceiar alcançou ao nosso tempo e as famílias que jantavam cedo não dispensavam aquela refeição. Porem foi caindo em desuso a ceia e se ainda existe em alguma casa, ninguém já convida para essa comida hoje os seus amigos. As ceias dos bailes são o resto da antiga usança, e a ceia da véspera de Natal, em que se reúnem os parentes e as pessoas de mais intimidade. O jantar era, pois, uma comida íntima como o almoço e na 1ª ou 2ª hora depois do meio-dia, até que a invasão francesa de 1807 trouxe os jantares solenes sem abolir o uso das ceias e a permanência dos ingleses, até 1820, em Portugal, transformou o jantar em comida de aparato a horas adiantadas, inutilizando assim as ceias. Ainda assim o jantar não passava alem das 4 horas da tarde. Antigamente almoçava-se logo de manhã e jantava-se ao meio-dia, merendava-se 4 ou 5 horas tomava-se chá às 8 e ceava-se às 11 da noite. Hoje almoça-se as 11 ou 12, come-se as 3 sob o nome inglês de «lunch», janta-se as 6 ou 7 horas e toma-se chá das 11 para as 12 da noite. As ceias agora são raras a não ser por razões de pandega».

⁹⁶ *D.C.*, nº 1456, 24 de Agosto de 1934, p. 3.

⁹⁷ «Reabriu o talho de Celas dispondo de aparelhos modernos como sejam um vistoso lavatório e o mosqueiro aumentado». *D.C.*, nº 1005, 11 de Abril de 1933, p. 1.

⁹⁸ «Os jantares em Portugal», *D.C.* nº 1158, 8 de Dezembro de 1933, p. 2.

Em nosso entender, nesta época deu-se uma das maiores metamorfoses da alimentação dos tempos modernos, diríamos mesmo, iniciou-se a reinvenção da gastronomia na sua plenitude.

Sem esquecer os tempos de carestia e de dificuldades que se viviam, a diversidade alimentar e o aparecimento de novos métodos de conservação e de confecção com novos equipamentos ofereceu múltiplas escolhas até então desconhecidas.

A alteração dos tempos livres nos anos 30 do século XX permitiu a entrada de novos conceitos: o fim-de-semana e as férias, estas, vieram a ter legislação própria, através da Lei nº 1.952, de 10 de Março de 1937. Estas alterações facilitam as deslocações e o acesso a viagens, especialmente para uns dias de praia, para banhos de mar ou termas. Em simultâneo emergiu a necessidade de estabelecer horários de trabalho para os diversos sectores de actividade. O *D.C.*, nos finais de 1934, dá nota, em diversos artigos, da importância da lei do trabalho. Concretamente a 11 de Setembro e, novamente, a 12, 19 e 25 de Outubro de 1934, é abordada este assunto que marcou a gestão do tempo livre⁹⁹. Os piqueniques que já faziam parte do nosso vocabulário passaram a integrar o programa de qualquer família no final da missa, as quais, guarnecidas de farnel, iam socializar para os pinhais, entretenimento que ainda hoje é comum, nas estações do ano mais calmosas, como a Primavera e o Verão, e especialmente, em datas específicas, como a segunda-feira de Páscoa.

Simultaneamente com estas alterações, promovidas pelo progresso, surge uma nova visão de governação e, em 1933, é aprovada a Constituição que pôs fim à Ditadura Militar e consolidou novos ideais políticos: “O Estado Novo afirma que a riqueza, os bens, a produção não são fins próprios a atingir se não servirem o interesse colectivo, se não se destinam à elevação da vida humana. M.J.C.”¹⁰⁰. O aumento do consumo e consequentemente da produção sugerem necessidades de maior rigor no controlo obrigando a criar e ou alterar leis de protecção de mercado como se lê no *D.C.*, «Estado Providência 30- A economia dirigida...cumpre ao governo ponderar e combinar os elementos de produção,

⁹⁹ *D.C.*, nº 1474, 11 de Setembro de 1934, p. 1., nº 1502, 12 de Outubro, 1934, p. 4., nº 1510, 19 de Outubro, 1934, p. 4.

¹⁰⁰ *D.C.*, nº 1286, 3 de Março de 1934, p. 1.

de forma a estabelecer-se a possível harmonia de interesses. O justo e verdadeiro equilíbrio de interesses entre os produtores e consumidores...»¹⁰¹.

As falsificações que começaram a surgir em grande escala, promovendo a venda de “gato por lebre” representam a maior parte das acções de fiscalização na época em estudo, como se depreende diversas vezes da leitura do jornal¹⁰².

A falsificação de leite, como já referenciado, era das mais recorrentes nos resultados da observação do *D.C.*, implicando multas avultadas, como aconteceu, em 1932, a uma leiteira que foi multada em 5900\$00 por vender leite adulterado¹⁰³. As dificuldades prolongadas de abastecimento alimentar, como as verificadas durante a I Grande Guerra (1914-1918), e todas as modificações na vida quotidiana que foram consequência do conflito, atingiram naturalmente a culinária e as práticas alimentares. A evolução que se fez sentir espelhou-se também na edição de obras de culinária e publicações de artigos em jornais. Começou a dar-se importância aos aspectos quantitativos, higiénicos e nutricionais, entre outros. Nos jornais e nas revistas que precisavam de conteúdo sem preocupações censórias, começaram a dedicar páginas à cozinha e a conselhos caseiros, sendo os produtos portugueses enaltecidos com sentimentalismo: o vinho em primeiro lugar, como dando de “comer a um milhão de portugueses”. À semelhança de que acontecia noutros países europeus com regiões vinhateiras, o Estado Novo através da J.N.V. promoveu varias medidas para intensificar o consumo interno da “*mais nacional*” das bebidas incluindo um concurso de cartazes de propaganda que incentivassem o consumo do vinho e das uvas¹⁰⁴. Para o chefe do governo e “salvador da pátria”, ser pobre era uma virtude e realmente a pobreza continua a ser uma constante na vida dos portugueses.

O valor dos alimentos viu incrementada uma atenção mais cuidada e até nas classes mais abastadas se registavam preocupações de economia. Os livros de culinária da época deixam esse testemunho, que se prolongou no tempo, como

¹⁰¹ A.A.P.S, “Estado Providencia” *D.C.*, nº 1285, 2 de Março de 1934, p. 2.

¹⁰² “Cidade, Leiteiros multados”, *D.C.*, nº 1224, 28 de Dezembro de 1933, p. 4; “Carne”, nº 244, 29 de Janeiro de 1931, p. 4. “Pão”, nº 402, 15 de Julho de 1931, p. 1. “Manteiga com margarina”, nº109, 12 de Setembro de 1930, p. 4.

¹⁰³ *D.C.*, nº 648, 1 de Abril de 1932, p. 4.

¹⁰⁴ Dulce Freire, *Produzir e beber A questão do vinho o Estado Novo (1929-1939)*, Âncora editora, 1ª edição: Dezembro de 2010, pp. 200 – 204.

Laura Santos recomendava nos seus livros “esmero na apresentação, simplicidade, alegria discreta”¹⁰⁵ e ainda “Sem dispêndios excessivos, isto é, dentro do orçamento de todos os dias, a dona de casa, com o auxílio deste bom livro, poderá apresentar à sua família, pratos que seduzam e provoquem até alegria durante o repasto”¹⁰⁶.

O alimento é, pois, uma forma de comunicação, um momento para trocas recheado de actos simbólicos, constituindo na sua essência um critério de identidade. Num país marcado pela carência alimentar preparava-se para transformar um alimento num trunfo político e mostrar a grandeza e coragem de um povo. Falamos do bacalhau que representava uma importância enorme na dieta lusa. Segundo os investigadores Patrícia Rodrigues e José Manuel Sobral, entre 1946 e 1967, o consumo médio anual deste peixe era de 8,8 Kg *per capita*¹⁰⁷. Não admira que o Estado Novo tivesse aproveitado a importância almejada e o utilizasse como estratégia política e económica: “O Estado Novo pega no mito do bacalhau e na incapacidade da República para resolver a questão dos abastecimentos, (...) substituindo as importações por produção nacional, através de um programa nacionalista gigantesco”, como afirma Álvaro Garrido¹⁰⁸ acrescentando, “«o bacalhau corporativo» (...) exprimiu um projecto de afirmação da autoridade do próprio Estado¹⁰⁹ com a criação da « campanha do bacalhau» lançada a partir de 1934-1935 e que, na opinião deste investigador, encerrava múltiplos significados¹¹⁰. A importação de bacalhau estrangeiro «pesa na nossa balança económica com valor superior a cem mil contos anuais», lia-se no *D.C.* em Março de 1933¹¹¹.

O momento da refeição está recheado de actos simbólicos. A descrição que aparece no jornal elucida como um jantar pode encerrar um conjunto de

¹⁰⁵ Laura Santos, *A perfeita dona de casa*, Lisboa, Editorial Laves. s. d.

¹⁰⁶ Laura Santos, *O Mestre Cozinheiro, Tratado completo de culinária*, 6ª edição, Lisboa, Editorial Laves.

¹⁰⁷ José Manuel Sobral, Patrícia Rodrigues, *O "Fiel amigo": O bacalhau e a identidade portuguesa*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, 2013, pp.619-649; <https://doi.org/10.4000/etnografica.3252>, Acedido a 17-04-2021.

¹⁰⁸ <https://sol.sapo.pt/artigo/605741/alvaro-garrido-o-bacalhau-foi-objeto-de-uma-nacionalizacao-cultural-13-03-2021,17h00>.

¹⁰⁹ Álvaro Garrido, *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*, Temas e debates, Círculo de Leitores, 2010, p. 13.

¹¹⁰ Álvaro Garrido, *ob. cit.*, p. 68.

¹¹¹ “A Indústria do bacalhau” *D.C.*, nº 975, 9 de Março de 1933, p. 3.

expressões tradutoras de práticas culturais e padrões sociais dos intervenientes, representantes de um diferente estrato social. Sob o título “O Natal nos restaurantes”, lê-se: «...Dia de Natal! E vá de levar a família as criadas e os meninos a jantarem todos num restaurante da moda. Sedas, veludos, peles caras, o anúncio gritante de que vai «aqui dinheiro» e o papá, bom freguês, risonho e complacente...»¹¹².

Este pequeno extrato de notícia recorda a importância dos jantares de família¹¹³, em que se celebram os principais ritos de passagem (nascimento, morte, casamento), seja no aconchego do lar ou fora dele, como neste caso o dia de Natal, num dos restaurantes do país. Descrevem-se, aqui, as diferenças sociais, em que as criadas assumem um papel de marcador social, tão característico da cidade de Coimbra. Se por um lado, emprestam importância e poder a quem as detém, por outro, acedem a um mundo que de outra forma lhes seria negado. Paralelamente, a sucessão de pratos de origem francesa, usando estrangeirismos na sua designação, evidenciam a influência de alguns países europeus, especialmente, França e Itália, não só nos menus de restaurantes como em diversos livros de receitas, até então, publicados como já mencionado, e se evidencia na análise feita ao receituário publicado no *D.C.*. A universalização da gastronomia era, então, normal.

Teve início a partir da década de trinta do século XX o aparecimento de outras referências além da denominação nacional, fosse, à francesa, à espanhola ou à portuguesa. O reconhecimento da qualidade dos produtos portugueses potenciou o surgimento de referências às especificidades regionais e a produtos de denominação de origem, tornando clara a evolução do nacionalismo e do conceito regional fruto, também, da política do regime vigente. A valorização do nacionalismo ligado ao território favorecia o aparecimento da cozinha de afectos, da cozinha das memórias, a importância histórica, facilitando a criação de uma matriz regional e uma identidade nacional da culinária. Nesta medida, a ideologia do Estado Novo não deixou de se preocupar com a gastronomia, recriando formas que se integravam e se completavam no modo de estar das pessoas,

¹¹² *D.C.*, nº 566, 3 de Janeiro de 1932, p. 1.

¹¹³ Rui Cascão, “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in J. Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas, (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, pp. 21-91; 222-252.

defendendo os ideais nacionalistas e cultura popular. Por outro lado, a I Guerra Mundial gerou, para além da instabilidade económica e social, correntes ideológicas que favoreceram o “endeusamento piegas e tradicional da família e outras subtilezas do ideário salazarista”¹¹⁴.

À semelhança de outros meios de comunicação que utilizaram a gastronomia como marcadores do nacionalismo em desenvolvimento, o *D.C.*, como vimos, já anteriormente, no ano de 1933, publica a rubrica *Lambarices e Culinária*¹¹⁵ que, segundo o editorial do jornal, se deveu ao interesse demonstrado pelas suas leitoras, assumindo desta forma que a mulher seria parte integrante do público interessado na leitura de jornais, somando o facto de as festas natalícias se aproximarem tendo as lambarices lugar destacado da mesa.

Na (Tab. nº 7) pode-se verificar que o contributo do jornal contabilizou um total de 50 receitas no ano de 1933, saliente-se, em apenas dois meses, Novembro e Dezembro e um total de 87 receitas no ano de 1934. Consideramos ser um número significativo para um diário regional que não tinha o propósito, nem primeira finalidade, de ensinar a cozinhar ou publicar assuntos gastronómicos. Nota-se que não há rigor na sequência do receituário publicado, nem no tipo nem ou regularidade da publicação das receitas. Salienta-se, ainda, o facto de poder ter sido superior o número de receitas publicadas pela fonte no intervalo temporal designado, uma vez que não tivemos acesso a todos os números editados como já se mencionou.

TABELA 7: NÚMERO DE RECEITAS PUBLICADAS NO D.C. ENTRE 1930 E 1934

	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	total
1933	36	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	50
1934	0	7	8	16	10	8	0	0	0	2	18	18	87
Total													137

Fonte: *D.C. 1930 a 1934*

Das 137 receitas publicadas, apenas 10% (dez por cento) do total indicam, através da sua nomenclatura, o local de origem, o que nos permite concluir,

¹¹⁴ Carlos, Consiglieri, “Prefácio”. In: Sónia, Monteiro, *Comeres de 1900*, Colares Editora, s.d., pp. 6 a10.

¹¹⁵ “Lambarices e culinária”, *D.C.*, nº 1157, 7 de Novembro de 1933, p. 2.

desde logo, pela presença da cozinha internacional que conta com 8 receitas como ilustrado na (Tab. 8).

TABELA 8: NÚMERO DE RECEITAS PUBLICADAS COM REFERÊNCIA À ORIGEM NO D.C. ENTRE 1930 E 1934

Espanhola	Bragança	Francesa	Beirã	Galega	Italiana	Inglesa	Brasileiro	Sintra	Portuguesa	Évora
2	1	2	2	1	1	1	1	1	1	1

Fonte: D.C. 1930 a 1934

As receitas encontradas cuja denominação remete para território nacional são: Sopa de grão-de-bico com espinafres à portuguesa, Congro ensopado à moda de Bragança, duas receitas de Migas à moda da Beira Alta, e Caldo verde à moda da Beira. No capítulo dos doces representa-se a nossa gastronomia apenas com Torrão de ovos de Évora e Queijadinhas de Sintra. Curiosamente, mais uma vez, a região de Coimbra não aparece nas designações de origem, nem de iguarias salgadas nem doces, o que surpreende, especialmente, devido à diversidade e riqueza da doçaria conventual e tradicional da região. Se retivermos que são 67 receitas de doces e 68 de itens salgados, representando 49% de cada, num universo de 137, surge a interrogação sobre o porquê da origem Coimbra na apresentação de pratos culinários na escrita, tanto literária como jornalística ser quase de expressão nula.

TABELA 9: NÚMERO DE RECEITAS POR FAMÍLIAS PUBLICADAS NO D.C. ENTRE 1930 E 1934

Doces		Salgados		Bebidas		Total
67	49%	68	49%	2	2%	137

Fonte: D.C. 1930 a 1934

Na (Tab. 9) mostra-se que há uma equidade nas receitas publicadas entre os salgados e os doces 49% de cada restando 2% para a publicação de receitas de bebidas.

Na (Tab.10) discriminamos as diferentes famílias de receitas e o número de cada encontrada. Os *Bolos Secos* com 20 receitas e as 18 de *Doces de Colher* são as mais representativas seguidas pelas receitas de *Caldos e Sopas* com 16 formas de confecção no total das 137 receitas registadas.

A relação de custo benefício está, no nosso entender, aqui evidente, uma vez que os *Bolos Secos* além de económicos no custo permitem um tempo de conservação prolongado o que agrada às donas de casa. *As Sopas e os Caldos*, além de pertencerem à identidade do povo em especial ao das Beiras permitem que com baixo custo se alimentem várias pessoas, e muitas vezes confeccionadas com alimentos que os próprios cultivam.

TABELA 10 : RECEITAS PUBLICADAS DIVIDIDAS POR FAMÍLIAS ENTRE 1930 E 1934

Receitas por Itens	Coluna 1
Bolos	6
Bolos secos	20
Pasteis	4
Pudim	10
Doces de colher	18
Compotas	9
Sopas e caldos	16
Aproveitamentos	5
Ovos	4
Açorda e migas	3
Miudezas	7
Legumes e leguminosas	6
Carne de capoeira	2
Carne de açougue	5
Caça	11
Peixe do rio	3
Peixe do mar	6
Bebidas	2
Total	137

Fonte: *D.C. 1930 a 1934*

O *D.C.* apenas referencia, no que diz respeito à região, receitas com vegetais: 2 receitas diferentes de Migas à Beira Alta e uma de Caldo Verde à Moda da Beira. Como se sabe a Figueira da Foz possui uma grande abundância de peixe que, em tempos, era transportado, bem como o sal, através do Mondego nas barcas serranas entre a Figueira da Foz e Coimbra. A carne que é a proteína que desde

sempre foi expressivo seu consumo¹¹⁶ é também na época em estudo e em Coimbra a proteína de maior consumo.

Para se tentar compreender melhor estes dados sobre o receituário, efectuou-se um regresso à análise dos livros de cozinha mencionados anteriormente e observa-se na (Tab. 11) o seguinte:

TABELA 11 : NÚMERO DE RECEITAS COM ORIGEM NAS REGIÕES PORTUGUESAS NOS LIVROS DE COZINHA ANALISADOS

	Tratado Cop de Coz e de Copa 1904	Culinária 1928	Culinária Portuguesa 1936	Isabelita 1925	O mestre cozinheiro 1940	Pantagruel 1946
Beiras	5	6	26	0	20	10
Trás-os-Montes	17	2	11	0	5	8
Minho e Douro	0	0	30	2	9	3
Estremadura	4	0	15	0	12	2
Alentejo	24	8	36	2	15	8
Algarve e Ilhas	1	1	6	0	7	0
Lisboa	0	4	53	0	4	3
Total	51	21	177	4	72	34

Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isabelita, Culinária, Mestre cozinheiro, Pantagruel*

No conjunto dos livros analisados encontra-se um total de 67 receitas de origem das Beiras, 43 de origem Trasmontana, 44 do Minho e Douro, 33 da Estremadura, 93 são de origem Alentejana, 15 do Algarve e Ilhas e 64 da região de Lisboa. Conclui-se que a região das Beiras apresenta um resultado expressivo só ultrapassado pela região de Lisboa.

Se nos retivermos apenas na região das Beiras, verifica-se, por um lado, que a obra *Culinária Portuguesa* refere a região Beirã em 22 receitas, seguida da obra *Mestre Cozinheiro* com 15 e a obra *Pantagruel* com 10 referências.

Se a análise incidir sobre a frequência por local da região e se tiver como referência a obra *Culinária Portuguesa*, Coimbra surge como mais representação ao exibir 9 receitas, Aveiro com 6 e a designação Beira com 5 como evidenciado na (Tab. 12).

¹¹⁶ C.f Maria José Azevedo Santos, *A Alimentação em Portugal na Idade Média*, Coimbra, Maio de 1997.

TABELA 12 : NÚMERO DE RECEITAS COM ORIGEM NAS REGIÃO DAS BEIRAS NOS LIVROS DE COZINHA ANALISADOS

	Tratado Cop de Coz e de Copa	Culinária	Culinária Portuguesa	Isabelita	O mestre cozinheiro	Pantagrue
Bairrada	0	0		0	1	1
Beira	0	0	5	0	9	4
Coimbra	0	0	9	0	4	2
Costa Nova	0	0		0	0	1
Aveiro	1	3	6	0	0	1
Lamego	0	0		0	0	1
Beira Alta	4	3		0	0	0
Figueira foz	0	0	2	0	0	0
Louriçal	0	0	0	0	1	0
Total	5	6	22	0	15	10

Fonte: *Livros de culinária: Tratado de Cozinha e de Copa, Isabelita, Culinária, Mestre cozinheiro, Pantagrue.*

Sendo o resultado, além de expressivo, bastante significativo, trouxemos para este estudo a designação das receitas encontradas com referência a Coimbra.

Entradas	Arrufada da Figueira ou Coimbra recheada com camarão Ovos mexidos de cebolada à moda de Coimbra
Peixes	Bacalhau frito à moda de Coimbra
Carnes:	Lombo fingido em rolo de vaca ou vitela à moda de Coimbra Lombo de porco e carne de vitela em rolo (Coimbra)
Doces:	Arrufada de Coimbra Biscoitos de canela de Coimbra Filhoses de abóbora menina à moda de Coimbra Manjar branco de Coimbra

Apesar das referências encontradas na obra anterior, a gastronomia dita de Coimbra não tem nos livros nem no jornal diário em estudo, a importância que a nossa investigação lhe atribui. Na verdade, diga-se que das receitas mencionadas com exceção dos doces, não se regista nos dias de hoje nos restaurantes da cidade qualquer dessas especialidades,

Será por falta de uma gastronomia identitária? Será porque o tema alimentação, de Coimbra não se impunha de forma a ser incluída nos principais livros de culinária? Ou porque não seria reconhecido o valor sócio-económico da Gastronomia em Coimbra.

Hoje, anos 20 do século XXI, conhece-se melhor a importância da dimensão alimentar na região em estudo, especialmente devido ao ensino profissional e universitário que se tem dedicado a esta temática, atribuindo-lhe a notoriedade que lhe é devida, a Universidade de Coimbra, sobretudo pela criação do Curso de Mestrado em *Alimentação. Fontes, Cultura e Sociedade* da FLUC no ano 2008-2009 e pela criação, em 2015, do curso de *Doutoramento em Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades* na FLUC, e em 2016, pelo *Curso de Licenciatura em Gastronomia* promovido, em parceria, pela Escola Superior de Educação de Coimbra, Escolas Superiores Agrária, Tecnologia e Gestão e de Tecnologias da Saúde, do Politécnico de Coimbra, da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e do Turismo de Portugal mais concretamente a E.H.T.C¹¹⁷. O espaço que seguidamente vamos dedicar aos produtos alimentares disponíveis, aos locais para o consumo e aos lugares de produção alimentar, especialmente o sector das massas alimentícias e de produção de cerveja onde a cidade era líder nacional, demonstram, na nossa análise, que a dimensão alimentar detinha, e continua a deter, uma importância social e económica na região significativa.

¹¹⁷ Maria José Azevedo Santos, Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade (um curso pioneiro na FLUC, in *Revista de História da sociedade e da cultura*, <https://doi.org/10.14195/1645-2259> 19 30. Acedido em 15 -07-2021.

3. Coimbra no início da década de 1930

A cidade, objecto desta investigação, suporta um passado com uma dimensão histórica e cultural que transpõe qualquer expectativa de estudo. Num universo naturalmente condicionado pelo tempo e pelo espaço surge o retrato da cidade espelhado nas muitas notícias observadas na fonte em apreço que evidenciam o prestígio de Coimbra.

A notoriedade de uma localidade relaciona-se com o preenchimento de um conjunto de requisitos, como nos diz o *D.C.* «...não é apenas a área da população de uma cidade que determina a grandeza de uma cidade, mas sim, a sua característica própria e inconfundível de um centro urbano, as distrações que oferece aos seus habitantes, distrações que pela sua variedade, natureza e intensidade caracterizam um centro urbano importante»¹¹⁸.

Coimbra que, ao longo do tempo, evidenciou uma centralidade invejável, a presença da Família Real e da Corte no início da nacionalidade, e ter sido berço de 6 Reis de Portugal, referentes à primeira dinastia, fez nascer uma tradição de bem servir que se prolongou ao longo dos tempos, em diversas casas fidalgas. Algumas delas perpetuaram no tempo, como o caso específico da Quinta das Lágrimas, a mais emblemática e que ainda hoje é um enorme contributo para a história da cidade.

A presença de um conjunto impressionante de mosteiros e conventos proporcionou o desenvolvimento da culinária tendo na doçaria o seu expoente máximo. Não esquecendo a culinária das “tascas” como o peixe frito, as iscas ou os pratos de família como o arroz de polvo, a galinha tostada e o arroz-doce, e lembrando sempre as “bacalhoadas” das Repúblicas e outros repastos que saíam dos produtos trazidos das salgadeiras de casa ou de uma capoeira vizinha.

Geograficamente, Coimbra sempre esteve ligada por um conjunto de vias, a pontos estratégicos de comércio, como Viseu, Porto, Leiria, Figueira da Foz e

¹¹⁸ “Coimbra, centro de excursões”, *D.C.*, nº 141, 14 de Setembro de 1930, p. 1.

Lisboa, traduzindo a importância do local. Todas estas vias eram percorridas, no passado, por almocreves e caminhantes, era através desses caminhos que transportavam, além de sal e peixe, vinho e azeite, em direcção à região de Entre Douro e ao Minho, no dizer de Saramago «a importância significativa de que na região da Beira Litoral nunca houve miséria alimentar»¹¹⁹.

Observa-se uma cidade com duas, fortes e distintas personalidades, a Alta académica e a Baixa comercial. Historicamente, “a Baixa sempre se distinguiu como uma zona marcada pelo comércio tradicional e pelos serviços, enquanto a Alta, núcleo originário da cidade, se constituía como uma área mais residencial, ligada principalmente ao meio universitário, onde residiam, sobretudo, o sector da administração, estudantes e professores com seus serviços”¹²⁰.., O meio universitário exercia uma forte acção indutora, até por vezes indiretamente, com a deslocação de familiares para Coimbra ¹²¹, materializada na procura de diversos serviços, em especial, o alojamento, vestuário, calçado e, especificamente, na alimentação, tema central desta investigação. Encontram-se notícias de que, alguns professores, nem sempre tinham posses para se sustentar o que levava à permuta de serviços. Propunham dar explicações a troco de comida, dormida e roupa lavada¹²² uma vez que estavam deslocados e sozinhos.

Resta-nos a legítima curiosidade de conhecermos o seu quotidiano, as suas ruas, os seus comércios, as suas indústrias e, concretamente, a dimensão alimentar que encerra.

Recuamos no tempo, e apoiados na nossa fonte principal, o *D.C.*, complementado com outras fontes: revistas, livros, etc... quisemos validar os ambientes dos espaços sociais públicos tais como: mercados, restaurantes, cafés, tabernas e casa de pasto e, também, dos espaços privados, “invadindo”

¹¹⁹ Alfredo Saramago, *A Cozinha da Beira Litoral*, Assírio & Alvim, 2003, p.56.

¹²⁰ Norberto Pinto dos Santos, *A Sociedade de consumo e os espaços vividos pelas famílias, a dualidade dos espaços, a turbulência dos percursos e a identidade social*, Edições Colibri, e Centro de estudos geográficos da universidade de Coimbra, Colecção geografia-teses, Lisboa, Outubro, 2001, p. 118.

¹²¹ Ver entrevista em ANEXO nº 6, p 161. que retrata uma das conversas com pessoas que fomos tendo ao longo do estudo. Sintetiza os exemplos de famílias que vieram essencialmente do Norte e interior Centro de Portugal para acompanhar os estudos dos filhos e fixaram residência habitual em Coimbra.

¹²² *D.C.*, nº 502, 26 de Outubro, 1931, p. 2

os livros de receitas das famílias, ouvindo a memória de quem partilhou hábitos familiares. Fomos à procura dos alimentos que encerram um cerimonial e uma cultura sem igual.

Mas que cidade encontramos na data em apreço?

Encontramos uma Coimbra que ocupava geograficamente uma situação admirável. Tinha à época uma vida citadina própria, possuía cafés de qualidade, hotéis com um conforto digno de registo, restaurantes, teatros e cinematógrafos que, ofereciam à cidade grandeza e importância. Quanto ao seu tecido empresarial deixamos que as palavras de Amado Mendes o caracterize: “ A industrialização na área de Coimbra, quando comparada com outras áreas do País ou de vários outros países, surge-nos desfasada, quer por se ter verificado tardiamente, quer pela sua fraca intensidade.(...) Em contrapartida, uma certa acalmia social, por um lado, e uma reduzida deterioração do meio ambiente, por outro, têm favorecido a manutenção de algumas características dos dois principais aglomerados urbanos da área como centros, respectivamente, universitário (Coimbra) e turístico (Figueira da Foz), por excelência. Por outro lado, verificou-se uma certa acalmia no desenvolvimento dos vários sectores económicos, sem que a industrialização, tivesse atrofiado excessivamente os sectores primário e terciário”¹²³.

Admite-se que a Universidade de Coimbra vem “plasmando” o ritmo da cidade e a sua evolução caminhou sempre com uma aproximação fazendo-se depender dela em diversos momentos da sua história, aliás, o seu desenvolvimento suportou-se com o crescimento da população universitária, que só nos anos 1933-1934 e 1934-1935 aumentou respectivamente em 1955 e 1877 novos alunos¹²⁴, contribuindo para a difusão de novas relações sociais. Segundo Norberto Pires, “a relação entre amos e criados e a existência destes últimos numa casa de família veio possibilitar o acesso a uma parte “significativa” do

¹²³ José Maria Amado Mendes, A Área Económica de Coimbra- Estrutura e desenvolvimento industrial, 1867-1927, Comissão de Coordenação da Região Centro, Coimbra, 1984, p.389.

¹²⁴ José Maria Amado Mendes, “Coimbra no primeiro quartel do século XX”, *Biblos*, nº LX (1984) *Universidade de Coimbra* (aspectos económicos e sociais) «o número dos seus alunos aproximava dos dois milhares, em meados dos anos 30 (nos anos lectivos de 1933-1934 e 1934-1935 inscreveram-se na Universidade respetivamente 1955 e 1877 alunos (A.A. Torres García, O problema municipal de Coimbra. Relatório apresentado à Ex.ma Comissão administrativa da Camara. Pelo vereador (...), in «Diário de Coimbra, nº 1789, 30 janeiro de 1936.

povo ao mundo burguês, pela utilização dos mesmos espaços e pela participação no uso dos tempos dos patrões. Por outro lado, os “criados” impunham-se como um símbolo de estatuto social, valor económico e poder da burguesia abastada.

No caso de Coimbra, o professorado e os estudantes seriam os seus principais utilizadores”¹²⁵, esta ideia vê-se reforçada, quando estudadas as famílias de Coimbra e se verifica que «a proporção de criados, manifesta claras diferenças, mais forte em Coimbra (16%) que no Porto (13.7%) e muito mais que em Inglaterra (6.4% e 3.7%). O serviço doméstico perdura aqui na cidade, quando naquele país está já em clara regressão»¹²⁶.

De facto, a cidade, devido às características da sua população, detém uma forte taxa de população exercendo a função de “criados” e “criadas”. Observe-se a (Tab. 13) que se encontra abaixo referente aos *Censos da População Geral de 1930 no Distrito de Coimbra*¹²⁷ que deixa bem clara essa dimensão.

TABELA 13: POPULAÇÃO DE FACTO, CLASSIFICADA SEGUNDO SEXO E O GRUPO PROFISSIONAL EM QUE EXERCE A RESPECTIVA ACTIVIDADE NO DISTRITO DE COIMBRA A 1 DEZEMBRO DE 1930

Grupos profissionais em que os recenseados com profissão lucrativa exercem a respectiva actividade	Número de indivíduos recenseados exercendo uma profissão e dos membros da família auxiliando os respectivos chefes				Número de indivíduos recenseados e vivendo a cargo dos que exercem uma profissão			Total dos recenseados População activa e População não activa	
	População activa				População não activa				
	Por conta do Estado ou do Município	Por conta de empresa ou de particular	Por conta própria	Membros da família auxiliando os respectivos chefes	Por conta do Estado ou do Município	Por conta de empresa ou de particular	Por conta própria		
Hotéis, Restaurantes, Tabernas	varões	154	272			85	256	767	1.549
	fêmeas	21	56	313		78	314	782	

¹²⁵ Norberto Pinto dos Santos, *A Sociedade de consumo e os espaços vividos pelas famílias, O consumo e o conforto: A Sociedade moderna*, Edições Colibri, e Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Coimbra, Colecção geografia-teses, Lisboa, Outubro, 2001, p. 11.

¹²⁶ Guilhermina Mota, “Famílias em Coimbra nos séculos XVIII e XIX”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura* 2010, Tomo II p.385. <http://hdl.handle.net/10316.2/39527> DOI: http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_10-2_1 Acedido em 8-03-2021.

¹²⁷ Direcção Geral de Estatística - Censo da População de Portugal no 1º de Dezembro de 1930. 7º Recenseamento Geral da População. Lisboa : Imprensa Nacional, 1933. Disponível na www.inec.pt/xurl/pub/72364315.

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

Comércio de géneros alimentícios	varões	407	494		200	426	1527	3293
	fêmeas	89	277	605	162	633	1766	
Criadas e Criados	varões	1270			562		1832	1236
	fêmeas	9198			1332		10.530	2

Fonte: *Direcção Geral de Estatística - Censo da População de Portugal no 1º de Dezembro de 1930. 7º Recenseamento Geral da População. Lisboa : imprensa Nacional, 1933, pp. 29 a 31. Disponível na www: <url:https://www.ine.pt/xurl/pub/72364315>*

A cidade que nos fala o *D.C.* exhibe contrastes sociais justificados por razões anteriormente citadas. Quando a parte baixa da cidade se evidencia encontramos uma cidade cinzenta, de ruas estreitas e escuras, sujas, emolduradas por figuras que se arrastam na pobreza e sobrevivem da mendicidade.

O testemunho fiel escreve-se nas páginas que percorremos no *Diário de Coimbra*. Em Junho de 1932 encontra-se lixo pelas ruas, ratos mortos, intestinos de animais, papeis sujos¹²⁸. «Os recipientes para o lixo são insuficientes, quando existem¹²⁹, oferecendo um espetáculo desolador aos visitantes. As medidas para suprir a falta destes recipientes são frágeis e a população não está muito sensível à mudança e as condições económicas também não permitem que aconteça, “a lassidão dos nossos costumes não permite que se efective uma das mais higiénicas medidas tomadas pela nossa câmara- o uso de recipiente para recolha de detritos domésticos (...e, todavia, a camara tem dado todas as facilidades. Fornece-os aos extremamente pobres, em prestações de 10 meses e faculta a liberdade de cada um os mandar fazer onde quiser”¹³⁰.

Em Setembro de 1933 a falta de limpeza é comparada com as exigências que a Inspeção de Saúde fazia sobre os restaurantes e tavernas, obrigando os proprietários a enormes despesas e desleixando o espaço público. Sinal de que já nesse tempo havia uma preocupação acrescida com os locais de consumo de alimentos¹³¹.

¹²⁸ “Higiene citadina – (...) lixo pelas ruas ratos mortos, intestinos de animais, papeis sujos”. *D.C.* nº 717, 13 de Junho de 1932, p. 3.

¹²⁹ “Faltam recipientes vergonhoso espetáculo.” *D.C.* nº 692, 18 de Maio de 1932, p. 2.

¹³⁰ “Recipientes” *D.C.*, nº669, 23 de Abril de 1932, p. 3.

¹³¹ “Falta de higiene – a cidade continua em parte uma autêntica vergonha. A inspeção de saúde preocupa-se com o arranjo das tavernas e restaurantes, obrigando os seus proprietários a enormes despesas”. *D.C.* nº 1138, 21 de Setembro de 1933, p. 4.

Coimbra assume-se como destino de visita desde um passado longínquo. Na época em estudo era, já, visitada por turistas de muitas nacionalidades¹³², o que aumentava a preocupação das entidades oficiais com o aspecto e salubridade da cidade. No entanto, o espaço público não sofria grandes investimentos na melhoria da limpeza e higiene. No ambiente privado a situação não era melhor: muitas casas além de pobres e sem conforto não tinham as mínimas condições para a higiene diária, nem mesmo retretes possuíam, o que contribuía para o alastrar da tuberculose associada à falta de qualidade da água, responsável pelo aumento da doença¹³³. Além de que havia ainda muitas zonas da cidade e arredores que não tinham água canalizada¹³⁴ e algumas reclamavam pela electricidade¹³⁵.

Os hotéis cumpriam com as condições mínimas de higiene, mas, registam-se queixas de falta de sabonete a quem chegava de viagem e pretendia higienizar-se¹³⁶.

A mendicidade, presente no dia a dia da cidade, é outra das grandes preocupações, traduzida, por um lado, em lares sem pão, sem fogo e sem esperança, geradores estes da miséria, como nos diz a nossa fonte: «Coimbra, a cidade universitária, meio intelectual por excelência, não pode continuar a permitir adentro dos seus muros, o espectáculo triste e vergonhoso da mendicidade»¹³⁷. Um problema que se prolongou no tempo, e três anos mais tarde ainda continua a ser tema no jornal¹³⁸. A câmara encetava esforços para “limpar” a imagem de cidade pobre e suja e, em 1934¹³⁹, foi publicada a proibição

¹³² “Raro e o dia em que não chegam reclamações do estado em que se encontram a maior parte das ruas da baixa ...que é visitada quase diariamente por turistas de nacionalidades diversas.” *D.C.*, nº 1182, 14 de Novembro de 1933, p. 4.

¹³³ “O problema das águas em Coimbra” *D.C.* nº 29, 22 de Junho de 1930 p. 1.

¹³⁴ “Voltam a pedir-nos que solicitemos a camara as providencias para que a freguesia dos Olivais seja abastecida de água, cuja falta se faz ali sentir durante a estação calmosa, esta freguesia é uma das mais populares de Coimbra”. *D.C.*, nº 60, 23 de Julho de 1930, p. 4.

¹³⁵ “Loreto pede água e luz” *D.C.*, nº141, 16 de Outubro de 1930, p. 2.

¹³⁶ “Hotéis e do conhecimento de todos os que viajam o aborrecimento que os invade ao quererem-se lavar e não haver sabonete”. *D.C.*, nº 761, 29 de Julho de 1932, p. 2.

¹³⁷ “A Mendicidade”, *D.C.*, nº 34, 27 de Junho de 1930, p. 1.

¹³⁸ “Novas considerações – o grave problema da mendicidade em Coimbra não esta resolvido.” *D.C.*, nº 1189, 21 de Novembro de 1933, p. 1.

¹³⁹ “Pé descalço a partir de 1 Maio ninguém poderá andar descalço nas ruas da cidade”. *D.C.*, nº 1280 25 de Fevereiro de 1934, p. 1.

“A outra cidade- a cidade dos outros – a numerosa legião de famintos...” *D.C.*, nº 685, 11 de Maio de 1932, p.1.

de andar descalço nas ruas da cidade, uma prática habitual para uma grande franja da população que se deslocava dos arrabaldes, a pé, para vender os produtos que cultivavam. Esta proibição foi generalizada a todo o país, “primeiro foi o governador civil do Porto a proibir o pé descalço na cidade. Logo de seguida, o governador de Lisboa tomou a mesma decisão para a capital. E de repente uma população com muitos pobres via-se obrigada por lei a andar calçada. (...) E a decisão política da proibição, há muito defendida pelos republicanos, mas só tomada já depois do 28 de Maio de 1926, surgiu na sequência de uma campanha da Liga Portuguesa de Profilaxia Social contra "o indecoroso, inestético e anti-higiénico hábito do pé descalço"¹⁴⁰.

Em Agosto de 1930 as páginas em consulta voltam a mostrar a atenção dispensada com a imagem da cidade que os visitantes encontram, no entanto salientam, também, a preocupação com a protecção para «esses farrapos humanos»¹⁴¹. A sociedade civil, frequentemente, era chamada para contribuir nos problemas que se traduziam num flagelo social, com a organização de festas sociais para angariação de fundos. “O problema da mendicidade vai finalmente ser resolvido em Coimbra... vão ser convidadas algumas senhoras da nossa 1ª sociedade a fazer parte de uma comissão que promova algumas festas e bailes de caridade”¹⁴².

Ficamos a conhecer uma cidade a dois ritmos, com claras diferenciações sociais, considerando o *D.C.*, num artigo a «outra cidade e a cidade dos outros» que era povoada por uma «legião de famintos», que deambulavam pela parte baixa da cidade. Em Março de 1931, repete-se a preocupação com o «problema momentoso da mendicidade em Coimbra (...) Surpreendem-se como sempre nas principais artérias da cidade cortejos comoventes de mendigos que quasi sempre juntam o seu estado de pobreza um estado de horroroso de doença. (...)»¹⁴³.

A cidade caracterizava-se por uma dicotomia social aguda e os motivos eram essencialmente motivadas por razões económicas, manifestando-se nos grupos

¹⁴⁰ <https://www.dn.pt/media/o-fim-do-pe-descalco-em-lisboa-em-1928-5334617.html>. Acedido em 11-07-2021.

¹⁴¹ “Misérias” *D.C.*, nº 89, 22 de Agosto de 1930, p. 1.

¹⁴² “O problema da mendicidade”, *D.C.* nº 1934, 28 de Fevereiro de 1934 p. 1.

¹⁴³ *D.C.* nº 291, 20 de Março de 1931, p. 1.

mais frágeis da sociedade. A maioria da população não conseguia acompanhar a carestia de vida e providenciar as melhores condições de habitabilidade, o que gerava a promiscuidade entre o agregado familiar, que muitas vezes usavam uma divisão para todas as tarefas do foro privado¹⁴⁴.

O homem, pilar da família, ganhava mal, e o pouco que ganhava logo o distribuía na taberna ou tabernas habituais, não sobejando nada para mitigar a fome dos que dele dependiam.

A situação do alcoolismo era tão grave que os patrões mais sensíveis exigiam que fosse a mulher, a governanta do lar, a ir receber o salário do trabalho do marido para que pudesse comprar alimentos para os filhos¹⁴⁵, antes que ele o gastasse no vício. «Quantas vezes, quantas, o operário gasta numas ligeiras horas, ao sábado, a fêria duma semana!!! É hoje corrente encontrar-se rapazes de dez, oito e até menos anos já, contaminados pelo vício da embriaguez!»¹⁴⁶, um cenário que caracterizava essencialmente a parte baixa da cidade¹⁴⁷. A Dona Rosa Talina¹⁴⁸, de 70 anos, referia que o pai trabalhava na Arregaça na fábrica de porcelana e tinha um colega que quando saía do trabalho visitava “as capelinhas”, em especial, O “Carvoeiro” por ser logo a primeira taberna à saída da fábrica onde gastava grande parte do salário. O patrão quando soube da desgraça ordenou que fosse a mulher dele a ir buscar a “fêria ou semanada” para sustentar os 10 ou 12 filhos que pouco mais que pão e água teriam. Sabe-se que como consequência estas situações geravam outro flagelo que era o da violência doméstica.

Pela leitura do jornal identifica-se que o mal da miséria em Coimbra dependia, essencialmente, de três factores: “carestia de vida, a crise de habitações com mínimas condições higiénicas, e o vício do alcoolismo(...)famílias inteiras vivem em uma só divisão ou compartimento, numa promiscuidade vergonhosa, a miúdo sem dar a luz, num ambiente deletério, em que se exalam podridões, sem o menores cuidados!!! Há prédios na parte baixa da cidade onde vivem muitas

¹⁴⁴ “Problema a resolver - a crise da habitação e a carestia de vida”, *D.C.* nº 123, 26 de Setembro de 1930, p. 1.

¹⁴⁵ *D.C.*, nº 123, 26 de Setembro de 1930, p. 1.

¹⁴⁶ “Problema a resolver”, *D.C.*, nº 123, 26 de Setembro de 1930, p. 1.

¹⁴⁷ “Miséria”, *D.C.*, nº 490, 13 de Outubro de 1931, p. 1.

¹⁴⁸ Rosa Talina, entrevista áudio, 6.2, p.164.

famílias, aos montões, em lojas infectas. Urge por isso que o governo e as câmaras municipais tomem a iniciativa da construção de bairros operários onde predomine a higiene e rendas acessíveis. Outro ponto capital importância é a regulamentação das tabernas. O álcool...entra na etiologia do crime, ...desde a difamação e leves ofensas corporais até ao homicídio e outras cenas violentas de sangue. Pululam as tabernas em Coimbra...”¹⁴⁹.

Esta primeira análise, ressalta desde logo as dificuldades vividas pela maior franja da população – classe desfavorecida - domina o enfoque das incidências, seja pela frugalidade da sua mesa, seja pelas “mixordices” que a carestia obrigava a efectuar como forma de obter rendimentos extras.

Quando se retrata uma cidade, a caracterização da população torna-se uma necessidade absoluta. Coimbra registou um crescimento demográfico enorme na época em estudo, a cidade no primeiro quartel do século XX registou a seguinte variação populacional 1900-1911: +15.6%; 1911-1920: +3%; 1920-1930: 32.1%¹⁵⁰. Sabe-se também que no ano de 1930 no Distrito de Coimbra se registavam de facto, 387808 indivíduos dos quais, trabalhavam em hotéis, restaurantes, tabernas, 1549 pessoas, no comércio de géneros alimentícios 3293 pessoas, criados e criadas eram em número significativo, somavam 12362 indivíduos. Se considerarmos a cidade em si recolhemos que são 45971 habitantes dos quais 285 trabalham em hotéis, restaurantes e tabernas, 563 em comércio de géneros alimentícios, e 14669, em trabalhos agrícolas¹⁵¹.

A década de trinta, do século passado corresponde ao início forte e imparável desenvolvimento da cidade. Em 1930, a área citadina tinha duplicado, acompanhada de um aumento demográfico de 50 a 60%¹⁵².

Em Maio de 1931 considerava -se “Coimbra o entreposto comercial das Beiras, centro do país e beira-mar em virtude da sua riqueza: Na época de maior crise de fome, a praça de Coimbra não se ressentiu da falta de produtos naturais. Houve sempre

¹⁴⁹ “Problema a resolver”, *D.C.*, nº 123, 26 de Setembro de 1930, p. 1.

¹⁵⁰ José Maria Amado Mendes *Variações na população de Coimbra: 1900-1911: +15.6%; 1911-1920: +3%; 1920-1930: 32.1%* *Coimbra no primeiro quartel do século XX*, biblos – vol. IX (1984) p.385.

¹⁵¹ População do concelho, em 1930 classificada segundo o grupo profissional em que exerce a respectiva actividade, *D. C.*, 29 janeiro de 1936, p. 1.

¹⁵² *Diário de Coimbra*, 70 anos de história p. 131.

abundância legumes, hortaliças fruta e cereais. Os campos do Mondego em anos de grande fecundidade abastecem os mercados vizinhos e exportam abundantemente”¹⁵³.

A 6 de Novembro 1933 enaltece-se, novamente, a importância das suas indústrias «...E Coimbra afirmar-se-ia na Expo-beiras como um dos mais importantes centros industriais do país, Portugal inteiro veria que Coimbra não é uma cidade universitária por excelência...as cervejas de Coimbra, as porcelanas, fábricas triunfo, massas e bolachas ...»¹⁵⁴.

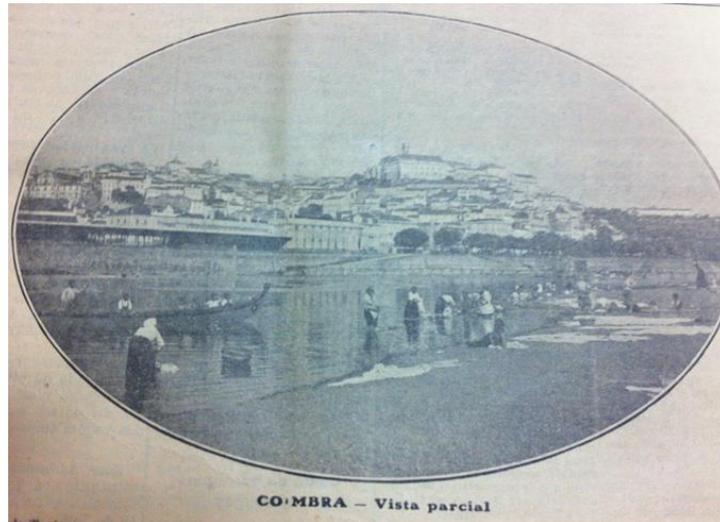
O *D.C.* diz ainda que (...) o afamado azeite, de que Coimbra é um dos centros produtores...o mesmo se dirá das moagens e panificações instaladas em Coimbra. Nas indústrias alimentícias, há as fabricas de cerveja, de gelo, além das de bolacha. (...) doçarias afamadas, onde, perpetuando a velha tradição conventual, se fabricam manjares brancos e pencas de Celas, pasteis e bolos de Santa Ana, pasteis de Santa Clara, arrufadas de Coimbra, pasteis de Tentúgal, queijadas de Pereira, “escarpianas” de Condeixa...Coimbra uma cidade típica como centro industrial. (...) Mas reservamos para o fim a referência à indústria do turismo tão bem coadjuvada pela Comissão de Iniciativa e de Turismo para a qual contribui também, pela sua propaganda cineástica a Coimbra-Filme. Restaurantes, hotéis...tudo isso tem Coimbra, esplendidamente montados aptos a satisfazerem as necessidades dos mais exigentes turistas. (...) a indústria do turismo será uma das mais fartas fontes de receitas de Coimbra”¹⁵⁵.

¹⁵³ João Cabral, “Comércio, Indústria e Agricultura –Vida Económica de Coimbra”, *DC*, nº352, 24 de Maio de 1931 p. 7.

¹⁵⁴ “Indústria e Agricultura”, *D.C.*, nº 1156, 6 de Novembro de 1933, p. 4.

¹⁵⁵ Falcão Machado, *Indústria e Agricultura, A evolução do comércio e indústria*, *D.C.*, nº 352, 24 de Maio de 1931, p. 7.

FIGURA 4 : *IMAGEM DE COIMBRA ANOS 1930*



Fonte: *D.C.* nº 1257, 31 janeiro de 1934, p. 1.

3.1. As Práticas Alimentares

Porque é de gastronomia que se fala, tentamos perceber a forma como esta temática caracterizava a sociedade coimbrã.

Pretende-se nas próximas páginas, explicar a dimensão significativa dos alimentos em que os locais de produção/comercialização e consumo são o fio condutor.

No entanto o corte cronológico efectuado não é absoluto, ficando subjacente a possibilidade de transpor, sempre que necessário as balizas temporais referidas. O acto de comer apresenta-se muito mais complexo do que numa primeira reflexão possa transmitir, pois a refeição encerra símbolos culturais e normas codificadas.

O manual de civilidade da autoria de José Inácio Roquette iniciava o capítulo VIII, intitulado «Dos jantares e banquetes», com a seguinte reflexão: «Parece, meus filhos, que nada há mais fácil que sentar-se à mesa, e pôr-se a comer o que se apresenta; porém, digo-vos que é bem o contrário (...)»¹⁵⁶.

¹⁵⁶ Rui Cascão faz um enquadramento muito completo em “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011. pp. 56-91.

A míngua do nosso conhecimento conduziu-nos a bibliotecas e arquivos onde o seu silêncio nos arrebatou para momentos de pura alacridade, como o da descoberta da mais antiga ementa publicada a 24 de junho de 1931 no Diário de Coimbra, com o título – O Banquete de Homenagem ao Senhor Doutor Bissaya Barreto, ilustre figura da cidade, servido pelo Restaurante Santa Cruz compõe-se de Sopa de espargos, Pasteis folhados de fiambre, Filetes de pescada com molho de camarão, Escalopes de vitela à Santa Cruz, Carnes frias sortidas, Feijão verde à Inglesa, Peru trufado, Pudim de baunilha, Mil folhas, Fruta, Vinhos: Madeira velho, Porto, Caves Sta Cruz branco, verde, tinto, Espumante reserva 1906, café e Licores. A segunda ementa designada, Em prol de Coimbra - O banquete de homenagem, ao Sr. Meneses e Castro, também servido pelo Restaurante Santa Cruz inclui: “Omelete de fiambre, Maionese de lagosta, Filetes de pescada com salada de alface, Frango à «Santa Cruz», Carnes frias sortidas, “Puding” baunilha, frutas diversas, vinhos: verde, tinto e branco, das caves de Santa Cruz, espumoso «nacional» e café e licores”. Refere-se, ainda, em nota de rodapé – “é servida em abundância toda a ementa”¹⁵⁷. Era, pois, um fiel retrato da mesa da sociedade média-alta coimbrã dos anos 30 do século passado. Quase um ano depois, o *D.C.* com o título - No Luso Um Jantar à Americana descreve uma nova refeição, agora, recheada de terminologias francesas como era próprio na época. A descrição do menu, remete-nos para um público de uma classe social superior possivelmente confeccionado por um chefe ou cozinheiro que percorreu algumas das cozinhas europeias. A refeição consta de: “Sopa creme royal, pequenos “vol-au-vents” de lagosta, filetes de pescada com molho de alcaparras, escalopes de vitela Condessa aux champignons, fiambre ao “aspic”, peru assado, doce “sabarau” ao ananás, frutas, vinhos, licores e champanhe”¹⁵⁸.

Entretanto em dias de festa a rotina da cidade alterava-se em especial se se destinava a celebrar as Festas da Rainha Santa Isabel que foi rainha de Portugal e padroeira de Coimbra.

Podemos, então, ler em 1933:

¹⁵⁷ “Em prol de Coimbra” *D.C.*, nº 757, 25 de Julho de 1932, p. 4.

¹⁵⁸ “No Luso um jantar à Americana!”, *D.C.*, nº 1128, 11 de Setembro de 1933, p. 4.

“... o mercado da cidade mudava para o Alto de Santa Clara nesse dia. As donas de casa ou as suas representantes serviçais na função de compras deitavam passos a caminho dos pináculos da calçada de Sta Isabel. E ali na planura que enfrenta o histórico convento, e ali, que as vendedeiras e tendadeiras – fossem elas de porta de rua ou de lugar marcado. Por lá se encontrava a saborosa fruta dos nossos campos limítrofes, se escolhiam os legumes frescos das terras abeberadas de aqui em volta, e o pescado do costume e as carnes de sempre. Acabada a faina mercadora da manhã seguia-se a azafama satisfeita de «arranjar farnéis». Por todos os campos fora das redondezas próximas ao convento, cada qual jantava ou petiscava de vitualhas conseguidas conforme os teres e o apetite. Depois havia a dança da roda”¹⁵⁹.

Como é sabido a identidade gastronómica de uma região ou de um país é determinada por um conjunto de elementos, essencialmente: a cultura, a paisagem e as suas gentes.

A cultura interfere no modo como as pessoas cultivam, cozinham e transformam em alimento qualquer produto disponível pela geografia e clima de um determinado território, são estes ingredientes que compõem a paisagem da gastronomia local.

A notoriedade da culinária regional assume-se no momento em que se transforma na primeira motivação para a escolha de um destino de viagem. A genuinidade que a tradição e a memória promovem, é o factor de identidade que o turista privilegia cada vez mais. O provérbio “Diz-me o que comes e como fazes e dir-te-ei quem és” continua a ter uma importância na compreensão do território e na vida da sua população.

A tasca das Camelas, já desaparecida, uma das mais célebres de Coimbra, no seu tempo, recebe do Mata-Carochas a seguinte descrição: “As mesas eram de pau; muito negras do tempo, já moles de humidade e o pó acumulado, servia de toalha; os bancos eram de 3 pés ou tripeças, muito parecidos com as mesas e sempre húmidos, pareciam chorar a sua desgraça; a frente da casa era adornada O por um enorme ramo de loureiro e aos lados da entrada pela porta principal e única, como mostradores ou vitrinas, sobre dois caixões que em outro tempo

¹⁵⁹ D.C, nº 1066, 11 de Julho de 1933, p. 1.

tiveram orgulho das velas de sebo que os enchiam, dois alguidares de barro, contendo apetitoso acervo de sardinhas já fritas”¹⁶⁰.

No regresso aos prelúdios dos anos 30 do século XX, inícios do Estado Novo, por incrível que pareça, nos menus de qualquer restaurante nacional era mais natural encontrar uns «Escalopes de vitela *aux champignons*» ou um «Linguado à *Maître d’hotel*» que um «Bacalhau à Brás» ou uma «Chanfana à moda de Coimbra», já mencionada, esta, por “Bocage” nas suas *Obras Poéticas*¹⁶¹ A tendência do francesismo dominava a sociedade transversalmente, da arquitetura, à moda, à literatura incluindo a dimensão alimentar. A França influenciava quase toda a Europa e Portugal não era exceção, era uma realidade que vinha já de séculos anteriores. Ao ler Eça de Queirós, Camilo Castelo Branco, Ramalho Ortigão, ou Fialho de Almeida, apercebemo-nos da preferência pela cozinha estrangeira em detrimento dos sabores portugueses já trazidos para a cozinha através do mais antigo manuscrito de cozinha portuguesa, possuído pela Infanta D. Maria, datado do século XVI e já anteriormente mencionado.

A mesma perspectiva referiu, anos mais tarde, Mr Louis Marin, aquando de visita a Coimbra numa entrevista ao D.C. em que mostrava a satisfação com a visita à cidade dos estudantes e constatava que “A cultura francesa está extremamente espalhada em Portugal. - E Coimbra?

- Agrada-me imenso esta cidade. As ruas estreitas e inclinadas seduzem-me imenso

Nada vos falta, pois já há bons hotéis e estradas. A cozinha, assemelha-se à nossa (França)”¹⁶².

O D.C., uma vez mais, apesar de não ser o seu principal propósito, reflete nas suas páginas a preocupação da identidade nas práticas culinárias. Apesar de ligeiramente extenso, o texto que se segue, não quis esta investigação remetê-lo para anexo ou ignorá-lo pela importância que lhe atribui.

Com o título: “Porque não se cultiva nos nossos hotéis a cozinha portuguesa”, o texto deixa uma reflexão, à semelhança de outras que ao longo do tempo promoveram

¹⁶⁰ Maria Aparecida Ribeiro *A Coimbra de João Penha: O caso Amélia Janny*, <https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/16911.pdf>, Acedido em 23-06-2021.

¹⁶¹ <https://archive.org/details/obraspoeticasde02bocauoft> Acedido em 31-05-2021.

¹⁶² Morivalde de Matos, “Entrevista do dia”, *D.C.*, nº 122, 25 de Setembro de 1930, p. 1.

a tradição da nossa culinária, fazendo com que nos dias de hoje, em pleno século XXI, a gastronomia nacional e regional seja um importante contributo para a economia empresarial e nacional. “A arte de Vatel, especialmente cultivada nos grandes centros, onde o restaurante tem as ementas constituídas pelas mais requintadas especialidades culinárias, é a atracção dos gourmets que procuram um «rendez-vous» onde a par das iguarias mais finas e delicadas se saboreiam também os vinhos, nacionais e estrangeiros, de fama regionalista e de nome consagrado. As grandes solenidades no mundo da política ou noutras esferas da actividade social, são acompanhadas muitas vezes de lautos banquetes, em que a arte culinária tem ensejo em revelar segredos do seu mister, nas festas intimas, celebrando dias de aniversario natalícios procurando a forma mais cuidada de organizar um jantar em que os pratos mais apreciados, os doces artísticos e delicados, os vinhos mais distintos e de sabor agradável vem em certo modo concorrer para o brilhantismo de ágapes, ou comemorações festivas, em que se manifesta o bom humor e alegria dos presentes. Pelo Natal aparecem doces característicos em que as especialidades regionalistas têm ocasião de se evidenciar. As «rabanadas» mais usadas no Douro, os «bolos-reis» confeccionados a primor em várias terras do país, e outros muitos doces, que a arte de Vatel tem sabido colorir de cores regionalistas e locais. São um sortimento precioso para realização de festas natalícias e de outras, que durante o ano se celebram segundo o costume e tradição secular. Nos conventos existiam especialidades principalmente em doçaria as quais ainda hoje se apreciam mantendo a tradição. Os pastéis de Tentúgal, o «manjar branco» de «Celas», a nabada de Semide, os pasteis de Sta. Clara, e muitas outras diversidades e especialidades doces. Folheando as páginas de escritores, que ao assunto tem consagrado particular atenção vemos algumas considerações, que se nos oferece registar. Merece referência em simples contraste com a cozinha Beirã, aliás saudável e composta de especialidades regionalistas, muito apreciáveis, a descrição que faz o ilustre escritor italiano, Mantegazza, no seu conhecido livro- Elogio da velhice-, (...)¹⁶³

A partir de 1932 inicia-se uma ligeira inversão de valores, o francesismo que dominava em diversos sectores da sociedade dá lugar ao ressurgimento do nacionalismo e regionalismo. A gastronomia assume um papel transformador da ideia do nacional que nos envergonhava, ao assumir a personificação da pobreza e de uma certa ruralidade, para reclamar um papel decisivo na salvaguarda da cozinha regional como um património identitário nacional.

Demoremo-nos na leitura do *D.C.* especialmente na *Rubrica Lambarices e Culinária* e na mutação do receituário que se opera de 1933 para 1934. A 31 de Janeiro de 1934 inclui um subtítulo – *Como se come nas beiras*- onde estão publicadas algumas receitas de colecção de família e se enfatiza a

¹⁶³ *D.C.* nº 1157, 7 de Novembro de 1933, p. 1.

regionalização da cozinha. O Estado utiliza a culinária de uma forma aparentemente inofensiva como mensageiro político. Delonguemo-nos na leitura da receita do caldo verde “está na moda impor-se como iguaria nacional e tradicional como nenhum outro povo sabe fazer e comer como nós», e vai mais longe a análise “(...) de que se alimenta a maior parte da população rural e é servido nas casas mais opulentas e feito aí com apuro e ritual com que se faz o chá no Japão”. Uma sopa, caldo, alimento e único sustento de grande parte das famílias rurais, assume aqui uma grandiosidade, na tentativa de esconder a nossa pequenez, e realidade social, afirmando que não há outro capaz como nós (paralelismo aos Descobrimentos) e que somos portadores de rigor, e técnica como o país do sol nascente, o Japão¹⁶⁴.

A sopa talvez seja a iguaria que melhor caracteriza a culinária portuguesa. O processo em si de confeccionar diversos alimentos num só recipiente, a utilização de vegetais e a diversidade regional da mesma, acrescentando o facto de “com pouco fazer muito” traduz a essência culinária do nosso território. Albino Forjaz Sampaio já fazia a apologia da sopa como preparado culinário nacional¹⁶⁵, deixando assim retratada a ligação da cozinha com a identidade nacional.

A repetição de receituário, a ênfase da mensagem do nacionalismo e do regionalismo alimentar contribuíram para dar início à sistematização da nossa cozinha.

Como ficou dito anteriormente, a refeição encerra símbolos culturais e normas codificadas. Por exemplo, o horário das refeições, que sofreu alterações ao longo da história, bem como o número de momentos diários, variava consoante a disponibilidade de tempo e poder social, e manteve-se assim ao longo do tempo, até meados do século XX. A este propósito leia-se “Durante a segunda guerra e no que respeita aos trabalhadores rurais ...na quadra fria reduziam-se o número de refeições, que passavam para três (almoço jantar e ceia), suprimindo-se a

¹⁶⁴ D.C., nº 1446, 20 de Janeiro de 1934, p. 3.

¹⁶⁵ Albino Forjaz de Sampaio, *Volúpia, a Nona Arte: A Gastronomia*, Porto, Domingos Barreira, 1939, pp. 13 e 14.

merenda. Em períodos mais críticos, as refeições eram reduzidas às duas principais, noutros casos limitavam-se a comer pão com azeitonas”¹⁶⁶.

A Dona Maria Susana Queiroz¹⁶⁷, refere, com os seus 91 anos, que “as refeições do almoço e do jantar eram tomadas, normalmente em casa, que a carne aparecia de vez em quando, especialmente em dias de festa, o peixe aparecia na mesa mais frequentemente por ser muito mais barato (carapau, sardinha e pouco mais), as restantes refeições eram muito frugais quando tomadas. Ao pequeno-almoço era o habitual copo de leite e pão com manteiga por vezes acompanhada de marmelada ou outro doce caseiro (feito com a fruta do quintal) e o lanche ou merenda era muito raro ser tomado”¹⁶⁸. Eram tempos difíceis, de muita carência alimentar provocada pelas dificuldades económicas.

3.1.1. - Locais de Consumo e Comercialização: As Pensões, os Hotéis, os Restaurantes, as Tabernas, os Cafés, a Cozinha Económica, as Repúblicas, as Mercarias, o Mercado D. Pedro V., os Talhos.

Para a elaboração deste capítulo, além da nossa fonte principal, procurámos informação noutras fontes que permitissem complementar a nossa pesquisa.

Assim, além do *D.C.*, encontrámos no Arquivo Municipal de Coimbra um manancial de informação muito interessante para o trabalho em curso. Pertença da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra, tivemos acesso a um acervo de documentos: *Livro de registos de: entrada e saída de hóspedes dos estabelecimentos hoteleiros, o registo de impostos pagos como taxa de turismo, e o registo de alvarás de estabelecimentos*, um conjunto que foi generoso nas informações sobre os anos 1928 a 1933.

¹⁶⁶ Rui Cascão, À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia. in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, p. 62.

¹⁶⁷ Maria Susana Simões Queiroz, 03-08-1929, 91 anos de idade, residente em Coimbra, reformada de modista, entrevista 6.2.2, p. 164.

¹⁶⁸ Entrevista, 6.2.1, p.161 Maria Susana Simões Queiroz

A consulta ao *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, ao *Actualidades*, à *Gazeta de Domingo*, e ao livro *Coimbra Arte e Tradições*, permitiram actualizar e completar alguns dados importantes.

Por sua vez a relação dos recibos da taxa de turismo que consultamos foram os anos de: 1928, 1930 e 1931, 1932 e 193. Estes registos indicam o valor pago de taxa de turismo consoante a sua natureza. Nesta documentação encontramos ainda uma carta enviada à C.I.T.C. pelo proprietário da Pensão Africana, solicitando uma redução da taxa mensal de 30\$00 para metade em virtude de o negócio ter caído para metade¹⁶⁹. As taxas variavam entre os 5\$00 e os 300\$00. Tivemos acesso ainda a um registo de 1928 que indicava o valor pago de aluguer para tendas e barracas variando este entre os 4\$00 e os 15\$00. No registo de entradas e saídas de hóspedes, ficamos a conhecer o nome do cliente, a data de chegada e partida, o número de dias da estadia, o valor e número das refeições, a importância paga pelo cliente e o valor de taxa de turismo pago, sendo a taxa de 4% sobre o valor total liquidado pelo cliente.

Entre os clientes que pernoitavam em Coimbra, encontram-se grupos recreativos, grupos familiares, grupos desportivos, passantes, individuais, e peregrinos para Fátima.

Coimbra no início dos anos 30, e segundo os registos encontrados na fonte principal, possuía, pelo menos, os seguintes estabelecimentos de comercialização e consumo de comidas e bebidas :12 mercearias, 6 Cafés, 14 Restaurantes, 2 Armazéns de vinhos e azeites, 7 Tavernas, 7 Hotéis, 24 Pensões, 26 Talhos, 2 Cervejarias, 3 Manteigarias, 2 Confeitarias, 7 Padarias, 1 Bar restaurante, 1 Peixeiro, 1 Carvoaria, 2 Leitarias, 1 Botequim. A pesquisa alargou-se a fontes complementares, e encontram-se outras referências a diferentes espaços. No *Coimbra Actualidades* e no *Anuário de Coimbra* surgem mais 9 mercearias não mencionadas no *D.C.*. Na *Gazeta de Domingo* de 1932, encontramos 22 Tavernas além das 7 mencionadas no *D.C.* e 1 Bufete. Conclui-se que, além da nossa fonte ser muito produtiva em referência a espaços existentes, a cidade, de facto, oferecia uma panóplia de espaços de convívio e

¹⁶⁹ Anexo p. 137, carta enviada pelo proprietário da Pensão Africana

degustação de comidas e bebidas muito significativa, comparável às grandes cidades de Portugal.

Segundo o livro de registo de alvarás passados entre 1934 e 1935 os estabelecimentos de hotelaria e similares, somam um total de 320. No entanto no estudo que elaboramos entre 1930 e 1934 registamos nas fontes, apenas, a existência de 239 das diferentes categorias.

Para a regulamentação de todos estes estabelecimentos, a Comissão Administrativa Municipal do concelho de Coimbra mandou afixar o horário de abertura e fecho do comércio da cidade, ou seja, de 15 de Outubro a 31 de Maio o comércio funciona das 9h00 às 19h00, de 1 junho a 14 Outubro funciona das 8h00 às 20h00. Farmácias, Padarias Mercearias, Alfaiatarias, Casas de fotografia, nos dois períodos acima, abrirão uma hora mais cedo e fecham uma hora mais tarde¹⁷⁰.

O que se comia e por quanto se comia em Coimbra na época retratada?

E hoje o que conservámos desses tempos?

Em nossa opinião, Coimbra ao longo da história foi incorporando culturas, alimentos e formas de os processar criando características muito próprias. Os estudantes acompanhados, muitas vezes, das suas famílias, que abandonando as suas origens, fizeram de Coimbra o seu local de residência habitual, adaptaram as receitas que conheciam aos produtos que encontraram nos mercados da região. Esta multiplicidade de receituário contribui para a criação das diferentes cozinhas que hoje existem: a cozinha literária, a cozinha das repúblicas, a cozinha das tabernas, tão característica da cidade, a cozinha das famílias, e a cozinha conventual, esta, expressa pela doçaria.

Sabe-se que os espaços se caracterizam também pela gastronomia que oferecem. Assim enquanto os hotéis promoviam uma gastronomia mais elaborada e requintada, essencialmente de influência europeia, nos restaurantes e tabernas era a culinária popular, simples, que dominava.

A oferta disponível na cidade era diversa, quer em espaços e quer em certos momentos. Dos lanches simples, ao porto de honra, ao cocktail à americana, do almoço ou jantar de confraternização, dos jantares comemorativos, ao banquete

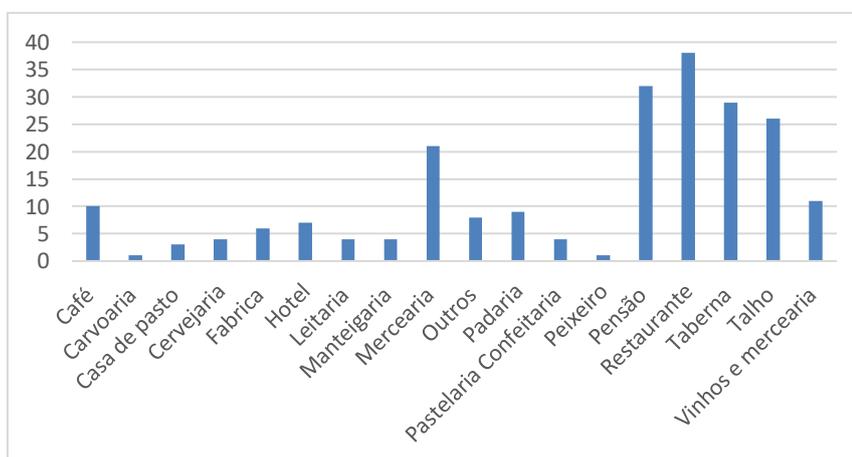
¹⁷⁰ “Horário de trabalho” *D.C.*, nº 1510, 19 de Outubro de 1934, p. 4.

mais elaborado era possível nos anos 30 do século passado, degustar em Coimbra, um “peixe frito, certo sabor às «hortas alfacinhas»”¹⁷¹ do restaurante Cova Funda, ou uma *maionese de lagosta* ou um *peru trufado* servido pelo café Santa Cruz.

Depois de uma primeira análise ao conteúdo encontrado no que se refere a locais de consumo e comercialização, decidimos dividi-lo em 20 categorias de modo a termos uma perspetiva ampla do tipo de negócios. Algumas destas categorias foram subdivididas para proporcionar um resultado mais esclarecedor sobre o conhecimento da cidade. Porque se trata de gastronomia tradicional portuguesa, inclui-se um levantamento e reflexão sobre a importância do espaço de partilha e reunião, nos lugares públicos e privados que convocavam a refeição.

Deste modo, elaborou-se um gráfico que evidencia o número e variedade de locais encontrados como contributo para a construção da paisagem alimentar de Coimbra.

GRÁFICO 11: ESTABELECEMENTOS DE PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO, COMERCIALIZAÇÃO E CONSUMO (EM Nº DE CASOS)



Fontes: *D.C., 1930 a 1934, Gazeta de domingo, 1932, Anuário de Coimbra e seu Distrito, Coimbra Actualidades, 1934, Coimbra Arte e Tradições, e Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo do distrito de Coimbra.*

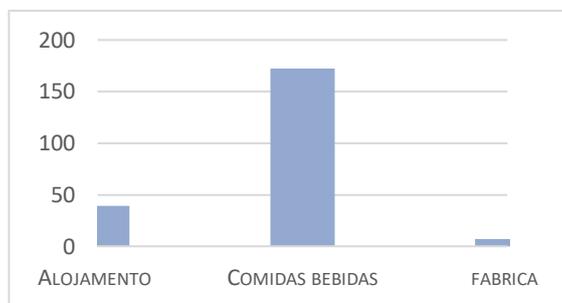
Para a organização deste gráfico e facilidade de análise anexaram-se algumas tipologias numa família de maior abrangência como foi por exemplo o caso dos

¹⁷¹ António Cruz, “A outra cidade a cidade dos outros as madrugadas de Coimbra”, *D.C.*, nº 792, 30 de Agosto de 1932, p. 4.

Restaurantes que agrupam: Botequim, Bar-restaurante, Bufete e Restaurante e vinhos. Na rubrica Taberna, integraram-se os diferentes estabelecimentos: a Adega, o Armazém de vinhos, os Vinhos e Vinhos e Comida. Pretendeu-se alargar o conhecimento, como já foi dito anteriormente, quanto aos estabelecimentos existentes na cidade, e para isso contamos com o contributo de outras fontes como é o caso do *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, *Coimbra Actualidades*, *Gazeta de Domingo*, *Coimbra Arte e Tradições*, e *Livro de registos da Comissão de Iniciativa e Turismo do distrito de Coimbra*¹⁷²: *Livro de registos de entrada e saída de hóspedes*, *Tabela de preços da diária dos estabelecimentos hoteleiros*, *Registo de recibos enviados para cobrança da taxa de turismo (1933)*. Documentos que acrescentavam alguns estabelecimentos à lista, já de si considerável, encontrada no *D.C.*, especialmente na classe das tabernas.

As singularidades e os diferentes públicos que os frequentavam caracterizam cada um destes espaços, representando cada um deles uma dimensão social bem definida.

GRÁFICO 12 : TOTAIS DE ESTABELECIMENTOS DE HOTELARIA E SIMILARES RECOLHIDOS NO *D.C.* 1930 A 1934



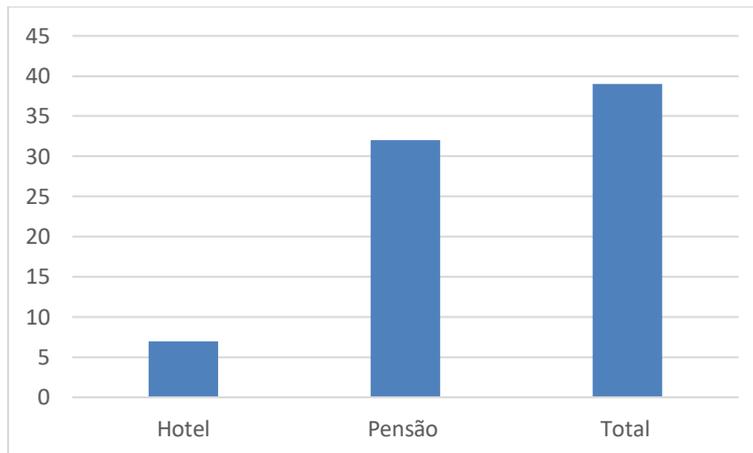
Fontes: *D.C.*, 1930 a 1934, *Gazeta de Domingo*, 1932, *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, *Coimbra Actualidades*, 1934, *Coimbra Arte e Tradições*, e *Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo do distrito de Coimbra*.

Como se refere no (Gráf. 12) num total de 218 estabelecimentos identificados, 172 representam locais de consumo e abastecimento de alimentos, ou seja 79%

¹⁷² Ver AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12 B88/35, Livros de registos da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra,

enquanto 39 itens representando 18% compõem a amostra referente a alojamento, com e sem alimentação.

GRÁFICO 13: *TOTAL DE ALOJAMENTOS DIVIDIDOS POR TIPOLOGIA*



Fontes: *D.C., 1930 a 1934, Gazeta de domingo, 1932, Anuário de Coimbra e seu Distrito, Coimbra Actualidades, 1934, Coimbra Arte e Tradições, e Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra.*

As Pensões

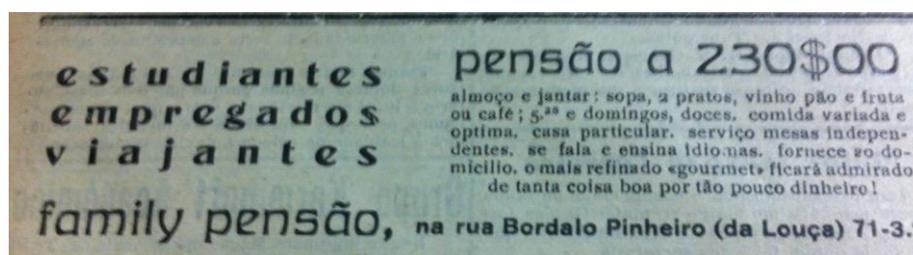
As Pensões, como se concluiu da amostra anterior, lideram a oferta de alojamento, com um total de 32 unidades representando 82% do total dos 39 locais de alojamento. Regista-se haver, já, um número considerado de viajantes que procuravam a cidade para passar a noite. A motivação poderia ser por razões profissionais, por passagem, por acompanhamento dos estudantes que vinham para a universidade, em peregrinação para Fátima, ou, ainda, por deslocações em lazer. Importante frisar que havia um número significativo de estudantes que utilizava estes locais para alojamento e para tomar as suas refeições, o que explica o facto de haver pensões em número significativo e, algumas, praticarem preços muito inferiores aos restantes estabelecimentos similares. Quanto à tipologia, os serviços disponibilizados, variavam entre o alojamento, o alojamento e pequeno-almoço, a meia pensão e a pensão

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

completa, estas refeições, sujeitas a um pagamento de serviço extra, podiam ser tomadas no aposento à semelhança do que acontece hoje em dia.

Quanto ao valor, podia ser por refeição ou noite, consoante o caso. O preço podia ser ajustado ao mês havendo ainda à disposição o regime de diária, mensalidade e pensão completa. Em concorrência com estes locais de alojamento e de comidas e bebidas havia as casas particulares que ofereciam os mesmos serviços a preços semelhantes.

FIGURA 5: ANÚNCIO DE ALOJAMENTO



Fonte: D.C. 1930

TABELA 14: PREÇO DE REFEIÇÕES NOS DIFERENTES MOMENTOS DO DIA DE ALGUMAS PENSÕES REFERENCIADAS NO ESTUDO

	Pensão Flor de Coimbra		Pensão Aviz	Hospedaria Democrática	Arcada e Melo: Dispõe de serviço de entrega ao domicilio	Pensão Aliança	A Portugal (casa de hospedes)
	Sala refeições	Aposentos	Sala refeições	Sala refeições	Sala refeições	Sala refeições	Sala refeições
Pequeno-almoço	2\$50	2\$90	2\$50			2\$00	2\$00
Almoço	9\$00	10\$80	10\$00	5\$00 a 10\$00	4\$00 (2 pratos, pão e fruta)	8\$00	8\$00
Jantar	10\$00	12\$00	11\$00	5\$00 a 7\$50	4\$50 (sopa 2 pratos pão e fruta 0.5 L vinho)	9\$00	9\$00
Diária			11\$00 a 20\$00	15\$00	8\$00 (pão e fruta)		
Mensalidade					210\$00		
Pensão Completa							15\$00 a 20\$00

Fontes: D.C., 1930 a 1934, *Gazeta de domingo*, 1932, *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, *Coimbra Actualidades*, 1934, *Gazeta de Domingo*, *Coimbra Arte e Tradições*, e *Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo do distrito de Coimbra*

Da (Tab. 14), acima conclui-se que as pensões e as hospedarias ofereciam por preço médio idêntico o mesmo serviço. O pequeno-almoço tinha o valor médio

entre 2\$00 e 2\$50. O almoço situava-se entre os 8\$00 e os 10\$00 com excepção da Arcada e Melo que disponibilizava o almoço composto por 1 prato à escolha entre duas sugestões, pão e fruta, por apenas 4\$00, deixando antever pelo preço que o público-alvo eram os estudantes. Quanto ao jantar, os preços encareciam cerca de 1\$00 em média, salvo, novamente, o da Arcada e Melo em que a diferença era apenas de \$50. Na Hospedaria Democrática, aos almoços, os preços variavam entre os 5\$00 e 10\$00 e os jantares entre os 5\$00 e os 7\$50, o único caso em que o valor pago ao almoço é superior ao valor pago pelo jantar. Deduz-se, também, que o preço da diária é igual à soma das duas refeições, apesar de se notarem alguns casos em que a diária se reporta apenas a uma das refeições do dia. No caso da pensão completa, o valor era a soma das três refeições do dia, prática que perdura actualmente. No único caso que soubemos o valor exacto da mensalidade, 210\$00, verifica-se que ao preço das três refeições diárias multiplicadas por 30 dias há um desconto de cerca de 1\$00 diários, ou seja, 12,5%.

Pelos registos de publicidade encontrados verifica-se uma semelhança entre os preços praticados em Lisboa e os praticados em Coimbra, compare-se o caso da Pensão Vinhais, (Fig. 5) com o caso da Pensão Aviz, (Tab. 14).

FIGURA 6: ANÚNCIO PUBLICIDADE



Fonte: D.C., Dezembro de 1934

Os Hotéis

Os Hotéis são espaços sociais distintos, onde se promovem momentos especiais, como os festejos da Padroeira da cidade, a Rainha Santa Isabel, vividos como os mais especiais do ano. Os hotéis, por norma, associavam-se à programação das festas, como nos dá conta, a título de exemplo, o *D.C.*, no dia 5 de Julho: “A direcção do Hotel Astória reconhecendo a necessidade de incluir nos programas das festas da cidade alguns momentos de elegância, deliberou levar a efeito um «chá dançante» e uma «ceia à americana» nos salões do hotel”¹⁷³.

Os hotéis distinguiam-se dos restantes estabelecimentos de alojamento, pelo preço, pelo conforto e serviços disponibilizados. A clientela além da que se deslocava a Coimbra por motivos profissionais, era também, constituída por famílias de estrato superior, equipas de futebol, figuras públicas, entre outros¹⁷⁴.

TABELA 15: PREÇO DAS REFEIÇÕES NOS HOTÉIS DE COIMBRA (1930 A 1934)

	Hotel Central	Hotel Astória		Hotel Mondego		Hotel Bragança	
	Sala refeições	Sala refeições	Aposentos Acresce taxa de 5\$00	Sala refeições	Aposentos	Sala refeições	Aposentos Acresce taxa de 2\$00
Pequeno-almoço		66\$00			2\$50		
Almoço ou jantar	12\$50	118\$00			11\$00		
Diária	25\$00						
Pensão completa				23\$00/25\$00		32\$50	
Dormida	10\$00					12\$50	
Banho				3\$50			

Fontes: *D.C.*, 1930 a 1934, *Gazeta de domingo*, 1932, *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, *Coimbra Actualidades*, 1934, *Coimbra Arte e Tradições*, e *Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra*.

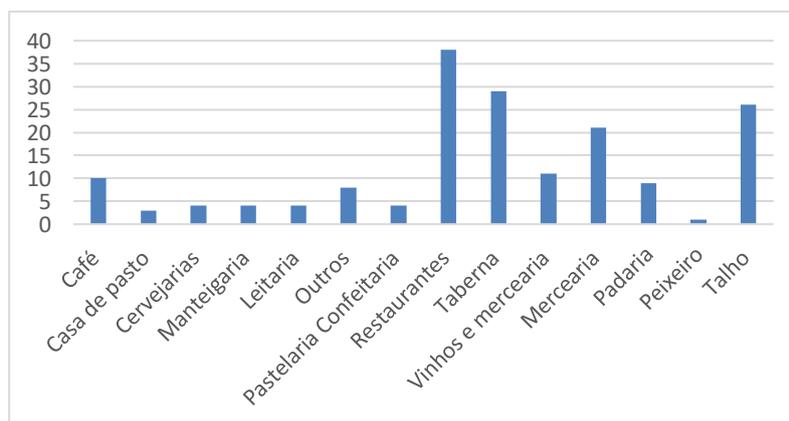
¹⁷³ “Festas da rainha Santa, *D.C.*, nº 738, 5 de Julho de 1932, p. 1.

¹⁷⁴ Ver Livro de registo de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra, Arquivo Municipal de Coimbra. Cota AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12 B88/35.

Como se verifica na (Tab. 15), os hotéis praticavam um preço diferente, entre si, conforme a categoria e o tipo de serviço que ofereciam. Um pequeno-almoço podia custar 2\$50 nos aposentos do hotel Mondego e 6\$00 na sala de refeições do hotel Astória. Admite-se que o pequeno-almoço seria composto por: pão, manteiga, algumas compotas especialmente marmelada, leite e queijo. O preço do almoço nos mesmos hotéis custava 11\$00 e 18\$00, respectivamente. O jantar podia obrigar a desembolsar 11\$00 no hotel Mondego, 12\$50 no hotel Central e 18\$00 no hotel Astória.

Quanto aos estabelecimentos de restauração e similares encontram-se pela cidade em número considerável como demonstra o (Gráf.14) que evidencia a quantidade de restaurantes num total de 38 e 29 tabernas. Estes valores refletem apenas os estabelecimentos encontrados na investigação às fontes mencionadas. Na verdade, o número real seria superior, especialmente o número de tabernas, visto serem estabelecimentos mais marginais e não serem mencionadas nas fontes consultadas.

GRÁFICO 14: ESTABELECIMENTOS DE COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS E COMIDAS



Fonte: D.C., 1930 a 1934, *Gazeta de Domingo*, 1932, *Anuário de Coimbra e seu Distrito*, *Coimbra Actualidades*, 1934, *Coimbra Arte e Tradições*, e *Livro de registos de entrada e saída de hóspedes da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra*.

Os Restaurantes

Os Restaurantes além das refeições diárias, são espaços que permitem usufruir de refeições especiais, onde as iguarias servidas podem ser mais elaboradas, a mesa mostrar maior elegância e o espaço adquirir um ambiente de maior requinte.

TABELA 16: PREÇOS DE REFEIÇÕES NORMAIS NOS RESTAURANTES DE COIMBRA (1930 A 1934)

	Restaurante Vale de Canas	Restaurante Novo dia	Restaurante Paris	Casa Cardoso	Casa Provinciana	Casa particular Sopa 2 pratos, vinho, pão, fruta ou café, 5 ^ª s e domingos doces
Almoço	10\$00			9\$00	8\$00	
Almoço com vinho		7\$50	8\$00			
Jantar					9\$00	
Jantar com vinho		8\$00	8\$00			
Mensalidade				300\$00		230\$00

Fonte: D.C., 1930 a 1934, Livro de registo da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra.

O momento da refeição além de alimentar e restaurar energias do corpo humano é também espaço e tempo de afirmação social. Na fonte estudada registam-se alguns momentos onde a designação e ou motivação e preço nos transportam para situações especiais. Na (Tab. 17) indicam-se as referências encontradas:

TABELA 17: VALORES DE REFEIÇÃO PARA MOMENTOS ESPECIAIS (1930 A 1934)

	Hotel Astória	Vale de Canas	Portugal e Colonias	Choupal	Restaurante Joaquim Olaio
Cha dançante	10\$00 + 5\$00				
Ceia à Americana	25\$00+5\$00				
Almoço		10\$00			
Jantar			50\$00		
Almoço e jantar curso de Direito	200\$00				
Almoço de Homenagem				40\$00	
Almoço convívio Os Zés					15\$00

Fonte: D.C., 1930 a 1934

A (Tab. 17) permite perceber a diferença entre o valor de uma refeição do dia a dia e o de uma refeição especial. O valor de uma refeição diária variava entre os

8\$00 e os 10\$00; já o valor de um almoço e jantar do curso de direito realizado no Hotel Astória teve o custo de 200\$00 as duas refeições, ou seja, cerca de 10 vezes mais. O preço como tradutor da diferença de classes e momentos de vida.

As Tabernas

As tabernas, também, designadas como casas de pasto, foram criadas em 1190 durante o reinado de D. Sancho I (1185 a 1211), cujo, nome se manteve até aos nossos dias. Foram “inicialmente concebidas como ponto de abastecimento para animais de carga, daí a designação de casa de pasto, bem depressa se terão tornado ponto de encontro de mercadores e adquirido a dúplice função de satisfazer necessidades alimentares de homens e animais”¹⁷⁵.

A taberna é um lugar de dimensões reduzidas onde se destaca um balcão, umas pipas de vinho e poucas mesas e um ramo de loureiro à entrada. O taberneiro é um actor com duplicidade de interesses, se por um lado concede o fiado a clientes mais desfavorecidos para facilitar momentos de “falso” prazer, por outro “encaminha-os” para a destruição familiar e pobreza económica.

A taberna é guardadora de memórias expressas no seu mobiliário, na sua decoração rústica, no ambiente muito próprio que traduzem a essência e a narrativa alimentar.

Em Coimbra, as tabernas encerram uma dimensão maior, são tradutoras e fixadoras de tempos vividos por muitos, especialmente homens, durante o seu tempo de estudantes na Universidade de Coimbra. Um grupo de estudantes espanhóis depois de observar a vida académica da cidade deixa na voz do distinto académico espanhol Sr. Castro Dali, as impressões de que a seguir publicamos: “me piden los estudiantes, mis colegas de Coimbra, una impresion breve sobre nuestra estância en la ciudad académica. Muy gustoso acedo a su peteción (pero tengo una borracheira que no puedo tenerme de pié) Com la borracheira y todo os digo, ion genuína del espiritu português, es noble, sincero en sus actos de amistad, esnacreador de las simpatias

¹⁷⁵ Maria João Voilante Branco, *Reis de Portugal, D Sancho I* (reinado 1185 a 1211), p. 50.

desus visitantes, enfim. Cuando he bebido com ellos muchas copas de Porto, yo he sacado la impresion de que la vida en la academia es la del hombre que entre copas para una y outra hora y com ellas un curso académico completo”¹⁷⁶.

O ambiente aqui traçado mostra a importância que os locais de convívio como as tabernas promoviam, um ambiente de alegria e festa que “encurtava” o tempo e diminuía a dificuldade em terminar o ano académico. Já em 1861 um visitante escrevia sobre a sua passagem por Coimbra: “Que as relações de amizade, entre os estudantes, que se contraem nos bancos da Universidade, duram toda a vida. Que eles habitam somente na cidade alta, deixando a baixa aos operários e às futricas e se descem daquelas alturas é para corrigir algum rebelde ou para provocar a policia”¹⁷⁷. A taberna por outro lado oferece um enorme contributo para outra realidade que se procura disfarçar, mas que está presente na cidade, a pobreza e mendicidade. Vejamos com os “olhos” do *D.C.* a realidade desses tempos. “Leitor vem daí comigo numa volta pela cidade (...) abre bem os olhos ... vês alem ao fundo das escadarias um vulto? ... este homem é um documento vivo da miséria que por aí campeia. (...) repara naquele garoto descalço e sujo (...) Olha para a tua esquerda, o que vês? Tabernas! Olha para a tua direita, o que vês? TABERNAS uma, duas, três... e cheias, sempre a abarrotar. é isto pode não haver pão em casa; podem os filhos gritar por pão, gritar que tem fome, que dinheiro não há, para o vinho é que nunca falta. pode mesmo não haver hoje nem amanhã, mas não te dê isso cuidado; o taberneiro não desconfia. Ele conhece-te, sabe que és operário que no sábado receberás a fêria e que lhe iras pagar, sabe que é mais fácil deixares de comer do que beber. (..) Dá-te a impressão de uma feira de carne humana...”¹⁷⁸.

Os Cafés

Nos anos 30 do século passado, havia em Coimbra cafés e restaurantes ao nível do que melhor se encontrava no país. O Café Santa Cruz além da qualidade de serviço ostentava uma arquitetura ímpar a nível nacional. São os cafés e restaurantes locais de reunião, e convívio e o café Santa Cruz, além de ser um

¹⁷⁶ *D.C.*, nº 230, 15 de Janeiro de 1931, p. 8.

¹⁷⁷ V. de Mazade, 60. - *Le Portugal sous le Roi Dom Luis*. Impressions et souvenirs. Revue des Deux Mondes, 1 Juillet 1864. Paris P.42 (esta viagem foi comentada por Miguel Pinheiro Chagas. Vol. XVII do Panorama). In João Jardim de Vilhena, Coimbra vista e apreciada por estrangeiros, Volume I, «Separata do boletim da Biblioteca», «Coimbra Editora, Limitada», Coimbra, 1945, p. 42.

¹⁷⁸ “Miséria”, *D.C.*, nº 490, 13 de Outubro de 1931, p. 1.

“ponto de reunião com todos os requisitos modernos proporcionava aos turistas uma casa com todas as condições higiénicas que revivalizava com as primeiras de Lisboa e Porto, (...) não tinha só a preocupação em fornecer artigos de escolhida qualidade, como proporcionava à sua numerosíssima clientela concertos de música selecta...”¹⁷⁹. Como já foi referenciado, estes espaços de sociabilização desempenham um importante papel na formação e educação da sociedade. O Santa Cruz, inaugurado no dia 8 de Maio de 1923, em edifício histórico, monumento nacional, anunciava, deste modo, a sua actividade: «Santa Cruz Café-Restaurante. Esplêndido serviço de mesa. Situado no melhor local de Coimbra»¹⁸⁰ “concorria para uma maior divulgação artística para uma perfeita educação social do nosso povo”.¹⁸¹ A sociabilidade que estes espaços dinamizam são próprias de cada um deles consoante o público que os frequenta. No caso do café Santa Cruz, com a imponência que ainda hoje mantem,” era o preferido dos “capitalistas, industriais, magistrados e lentes”¹⁸². O hábito dos concertos era comum em alguns estabelecimentos da época. Além do *Santa Cruz*, era também habitual nos hotéis da cidade e alguns restaurantes. No restaurante de altitude *Pousada de Vale de Canas* e, também, na *Pastelaria Central*, acontecia, através de um “esplêndido reproduzidor eléctrico um concerto que será tocado das 21 às 22 horas (...) que esta firma tem caprichado sempre na escolha de outros números de música em concertos ali realizados”¹⁸³.

“O *Café Comércio* aberto até altas horas da madrugada era considerado o café dos notívagos; enquanto o do Joaquim Inácio, - vulgo *Joaquim Pirata*, pertencia à academia de Coimbra pelo ambiente sempre recheado de estudantes. Por sua vez na *Arcada* e na *Brasileira*, onde se desenvolviam conversas recatadas, as grafonolas reproduzem últimas criações das músicas em voga e se discutem os problemas sociais e “capa negra roça pelo fato de cheviote e entre dois goles de café a gente remediada, discute a vida dos infelizes. (...) A Central das elegâncias deixa à porta os escolares, ficam todos aqueles que aí assentam

¹⁷⁹ D.C., nº 263, 19 Fevereiro de 1931, p. 4.

¹⁸⁰ Ver Encontro de Memórias do Café Santa Cruz. Concepção editorial de Vitor Marques, edição café Santa Cruz, Coimbra, 2017, p. 131.

¹⁸¹ D.C., nº 263, 19 de Fevereiro de 1931, p. 4.

¹⁸² “Viagem a volta dos cafés de Coimbra”, D.C., nº 841, 21 de Outubro de 1932, p. 1.

¹⁸³ D.C., nº 257, 12 de Fevereiro de 1931, p. 4.

arraiais, transformando o passeio em miradoiro, olhando as raparigas que desfilam. No café *Montanha* a centralidade atraía todo o tipo de clientela, a *Leitaria Académica* era outro dos espaços emblemáticos da cidade e dos poucos que se situava no bairro alto¹⁸⁴.

Os Cafés, muitas vezes pela múltipla oferta que dispunham derivavam para conceitos mais específicos, como: *Café Restaurante* com oferta de almoços, jantares, e ceias, *Café-Pastelaria*, a tipologia mais completa em serviços, muitas vezes juntavam no mesmo espaço mercearia, restaurante, e confeitaria como o caso do *Café Pastelaria Central*. As confeitarias, por sua vez, eram casas especializadas em bolos de todas as qualidades, bolos festivos, doces finos entre outros. Os bares, não estavam ainda muito difundidos, aparece apenas o *Ostende-Bar* situado no Parque da cidade, tinha como especialidade: bebidas, sorvets, carapinhadas, cocktails, e boissons americaines.

FIGURA 7: ANÚNCIO DA PASTELARIA CENTRAL



Fonte. D.C. 1931

A Cozinha Económica

Como já referido anteriormente, na época em estudo houve grandes dificuldades económicas e carência alimentar. A quantidade de pobres existentes na cidade solicitava que as instituições criassem medidas de apoio para atenuar a situação

¹⁸⁴ Viagem à roda dos «cafés» de Coimbra, António Cruz, D.C., nº 841, 21 de Outubro de 1932, p. 1.

degradante e de fome que se vivia. À semelhança da instituição, Sopa dos Pobres com sede na Couraça dos Apóstolos, foi inaugurada, a 4 de Julho de 1933, a Cozinha Económica, ainda hoje aberta, tem como finalidade permitir uma refeição quente, por baixo custo, tal como já fazia a Sopa dos Pobres, que permanece na sua missão solidária

Assim, a Cozinha Económica fornecia refeições com as seguintes condições¹⁸⁵:

1º Fornece diariamente excepto ao domingo 2 refeições das 12 as 13 e das 19 as 20.

2º As refeições constam de 1 sopa 1 prato e vinho.

3º O guiché abre meia hora antes.

4º A refeição pode ser tomada no local ou levada para fora, devendo trazer louça de casa.

5º Embora vista pobremente, se apresente limpo e de modo que não incomode os outros.

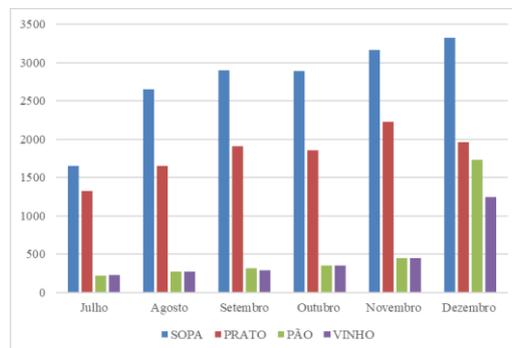
6º Os preços são afixados.

Os preços de refeições praticados eram os seguintes¹⁸⁶:

Refeição completa: 2\$10, Sopa \$45, Prato \$95, Pão \$45, Vinho \$25.

O (Gráf. 15) demonstra o número de itens servidos por mês ao longo do ano 1933.

GRÁFICO 15 : REFEIÇÕES SERVIDAS PELA COZINHA ECONÓMICA NO ANO DE 1933



Fonte: D.C. 1930 a 1934

Em igual período, nos primeiros 6 meses de existência, de Julho a Dezembro de 1933, realizou de bilheteira 19.125\$25, tendo tido as seguintes despesas apresentadas por rubricas na (Tab. 18)¹⁸⁷:

¹⁸⁵ “Uma grande obra de beneficência”, D.C., nº 1049, 24 de Junho de 1933, p. 2.

¹⁸⁶ “Cozinha Económica”, D.C., nº 1054, 29 de Junho de 1933, p. 2.

¹⁸⁷ “Cozinha económica, D.C., nº 1215, 18 de Dezembro de 1933, p. 2.

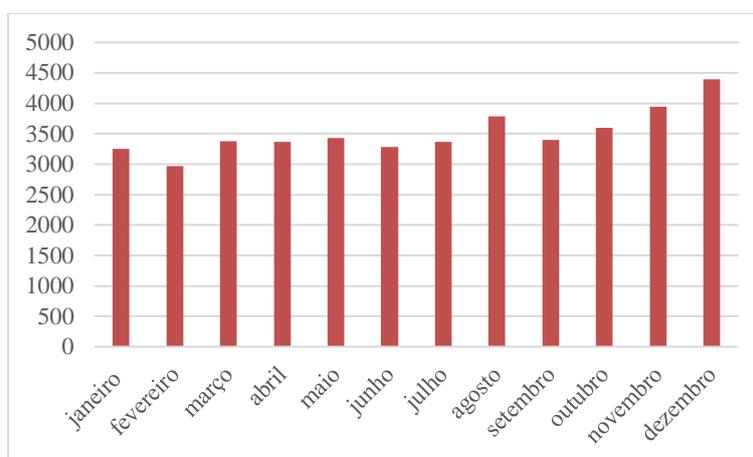
TABELA 18: DESPESAS EFECTUADAS PELA COZINHA ECONÓMICA DURANTE O 1ª SEMESTRE E FUNCIONAMENTO (JULHO A DEZEMBRO DE 1933)

Mercearia	Combustível	Água e Luz	Louças	Mercado	Pão	Vinho
5584\$50,	1316\$50	107\$55	523\$50	6775\$00	3659\$70	1548\$35,
Azeite	Cozinheiras	Panelas Tachos	Alguidares			
547\$00	600\$00,	780\$00	70\$00			

Fonte: D.C., nº 1215, 18 de Dezembro de 1933

Sabe-se, ainda, que durante o primeiro ano, de 4 de Julho de 1933 a 30 de Junho de 1934, foi servido o seguinte: sopas 44567, pratos 24091, pão 19991, vinho 15574 L, se se adicionar o total de 42159¹⁸⁸ refeições servidas pela Sopa dos Pobres ao longo do anos 1933. Como mostra o (Gráf. 16), conclui-se que existia um número expressivo de pessoas que dependiam destas instituições para terem acesso a uma refeição aconchegante.

GRÁFICO 16: REFEIÇÕES SERVIDAS PELA SOPA DOS POBRES NO ANO 1933 (EVOLUÇÃO MENSAL)



Fonte: D.C., nº 1257, 31 de Janeiro de 1934, p. 2.

As Repúblicas

Da Baixa para a Alta. Aí encontramos as Repúblicas que encerram um valor cultural imenso, detentores das memórias de muitos estudantes que passaram pela *Universidade de Coimbra*. Muitas foram as refeições, que decorreram nas Repúblicas de Coimbra e recheiam a história académica fixada nos muitos livros

¹⁸⁸ Sopa dos Pobres, D.C., nº 1257, 31 de Janeiro de 1934, p. 2.

de memórias de antigos estudantes. São ambientes que proporcionam uma atmosfera de reunião e vivência muito singular. Até aos anos 30 do século passado, as ceias nas Repúblicas tomavam o nome de “carrascão”, “quando tinham por fim homenagear uma pessoa que, perante a “malta” dessa República merecia as honras dum carrascão”¹⁸⁹.

Nas Repúblicas comia-se habitualmente bacalhau de várias maneiras, o arroz estava muitas vezes presente, em especial o de “pato com enchidos das salgadeiras alto-beirãs, ou transmontanãs”, o leitão em dias de festa¹⁹⁰.

Sabe-se que os alunos da Universidade de Coimbra eram “indivíduos de condição mais ou menos desafogada, cujos pais pertenciam aos quadros médios do funcionalismo público ou a uma média burguesia rural (proprietários, lavradores, etc.). No entanto, foram formalizadas algumas medidas de apoio económico a alunos de origem mais modesta. Na sequência destas medidas “por volta de 1860, a Universidade apoiava alguns alunos, pagando-lhes as propinas, os livros e as mesadas, em 1862 surge, a Sociedade Filantrópica-Académica, instituição beneficente destinada a prestar auxílio a “académicos desvalidos”, subsidiando-os no pagamento das mesadas e das matrículas ou exclusivamente das matrículas¹⁹¹. Ajudava ainda “os “Broeiros” que eram os estudantes pobres das imediações de Coimbra, que recebiam de casa em pequenas parcelas a alimentação: feijão branco, broa orelha de porco e linguiça etc. Moravam sempre juntos e faziam bolsa com aqueles comestíveis para o mês ou semana. Nas Repúblicas era também normal a existência da “servente” que além de outras tarefas cozinhava o almoço e o jantar. Por norma não se serviam pequenos-almoços nas repúblicas”¹⁹². Diga-se, que já com muitas alterações algumas continuam a lutar por se manterem vivas.

¹⁸⁹ Gonçalo dos Reis Torgal, *Coimbra à Mesa-Tu é que foste à Praça, menino?* Ideal Artes gráficas, 2015. p. 31.

¹⁹⁰ Gonçalo dos Reis Torgal, *Coimbra à Mesa-Tu é que foste à Praça, menino?* Ideal Artes gráficas, 2015. p. 33.

¹⁹¹ Irene Vaquinhas e Maria Manuela Tavares Ribeiro, «Os estudantes da Universidade de Coimbra da reforma pombalina à implantação da República, 1772-1910», *Ler História* [Online], 76 | 2020, posto online no dia 30 junho 2020, consultado no dia 13 julho 2021. URL: <http://journals.openedition.org/lerhistoria/6642>; DOI: <https://doi.org/10.4000/lerhistoria.6642>. Acedido em 12-07-2021.

¹⁹² Artur Ribeiro, *As Repúblicas de Coimbra*, Edição do Diário de Coimbra, s.d. pp. 84 e 104.

As mercearias

O abastecimento de alimentos de Coimbra passou da feira para a loja de porta aberta e mercearia a granel, e desta para o supermercado ou hipermercado como acontece actualmente.

As mercearias encontradas nas fontes em uso, em número de 23, e os 26 talhos eram os locais de abastecimento mais frequentes e em maior número segundo o Diário de Coimbra.

A mercearia de que, infelizmente já não há vestígios em Coimbra, tinha cheiros inconfundíveis a peixe seco ou a atum em barrica, a caracas de bacalhau, em alguidares cheios de água, a café em grão ou acabado de moer como na *Flôr do Japão* ou na *Casa Colonial*, esta que, também, dispunha de secção de confeitaria onde vendia marmelada, amêndoas e bolos vários. Tudo era vendido a peso embrulhado em papel grosso ou posto em pacotes como o arroz, o açúcar, o feijão. As mercearias ofereciam uma gama alargada de produtos, com excepção de peixe fresco e carne fresca, do restante, tudo aqui, se podia comprar. Bebidas nacionais e estrangeiras, azeite, presunto, queijo, chocolates, bolachas, manteiga e mercearia seca no geral. Como as mercearias, extinguiram-se também as leitarias, e as manteigarias que ofereciam um misto entre a venda e o consumo no local, cite-se por exemplo a *Nova Leitaria Académica*, que, além de venda de alimentos oferecia serviço de lanches, e soirées e dispunha de serviço postal, como se vê na (Fig. 9).

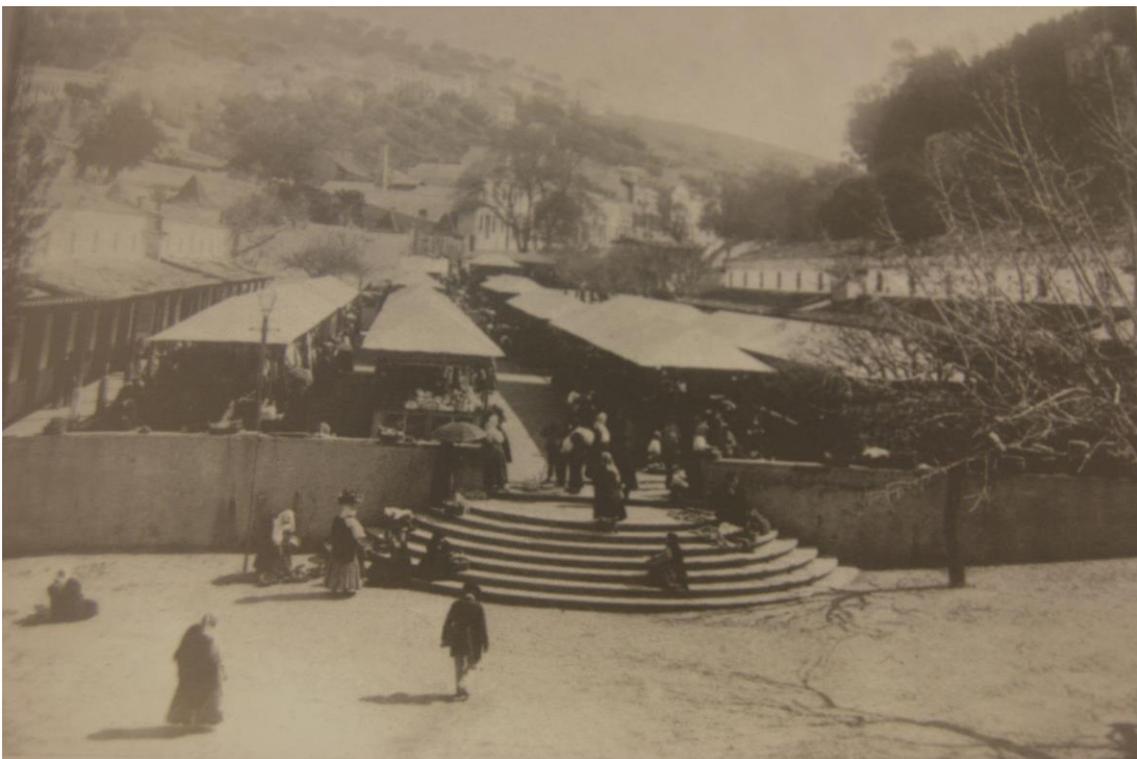
FIGURA 8: ANÚNCIO DA NOVA LEITARIA ACADÉMICA



Fonte: D.C. 1930

O Mercado D. Pedro V

FIGURA 9: MERCADO D. PEDRO V (POR VOLTA DE INÍCIO DE 1900)



Fonte: Coimbra através dos tempos, Gráfica de Coimbra, 2004

“Foi em 5 de Janeiro de 1866 que o então Presidente da Câmara, Dr. Manuel dos Santos Pereira Jardim, decidiu o início da instalação do mercado municipal

na então horta de Santa Cruz, tendo a obra sido concluída em 1868. Ao longo dos anos foram sendo realizadas melhorias nas instalações de modo a corrigir a sua precaridade, de tal modo que, só em 1907, é que foi concretizada a criação do Mercado do Peixe, no local onde ainda hoje se encontra”¹⁹³. Em 1930 inaugura o novo tabuleiro para separação de produtos como se verifica actualmente, oferecendo um serviço além de mais agradável e seguro, cumprindo com os requisitos de higiene e segurança alimentar. “Este mercado é unicamente destinado à venda de galináceos, ovos, frutas e flores. É mais um dos melhoramentos para a cidade de Coimbra, que muito nos apraz registar”¹⁹⁴. Foi promulgada regulamentação para os diferentes sectores e, no caso das vendedeiras de hortaliça, ficou assim determinado: “as vendedeiras de hortaliça vão tomando os seus lugares à medida que vão chegando colocando-se em fila, primeiramente na nave central do primeiro pavilhão seguindo depois para os pavilhões que estão mais próximos do mercado do peixe e daqui quando estes estão completos para as margens do primeiro”¹⁹⁵.

No sector do pescado as dificuldades sentidas eram ainda maiores, devido ao facto de haver vendedeiras, especialmente de sardinhas, que vendiam em diferentes locais da cidade colocando os cabazes à porta das tendas e dos vários estabelecimentos existentes na baixa de Coimbra¹⁹⁶. Além das sardinhas era comum a venda de outros alimentos pelas ruas. Entretanto com a criação de legislação para o efeito os habitantes dos bairros mais afastados do centro da cidade, viram-se privados dessa facilidade o que lhes causou grandes transtornos ¹⁹⁷, e fez desaparecer uma actividade bem característica.

¹⁹³ Mercado Municipal D. Pedro V – a sua história (texto da autoria do Dr. Carlos Santarém Andrade, contida no suplemento do nº. 739 da Jornal de Coimbra, de 15 de Novembro de 2001.

¹⁹⁴ *D.C.*, nº 157, 31 de Outubro de 1930, p. 4.

¹⁹⁵ “A cidade”, *D.C.*, nº1187, 19 de Novembro de 1933, p. 4.

¹⁹⁶ *D.C.*, nº 250, 5 de Fevereiro de 1931, p. 1.

¹⁹⁷ “A camara proibiu a venda de vários géneros tais como: galinhas, hortaliças, ovos, nas ruas, privando os habitantes dos bairros mais afastados da cidade. Porquê? Para obrigar as vendedeiras ao bilhete do mercado”. *D.C.*, nº 1109, 23 de Agosto de 1933, p. 1.

Os Talhos

Locais essencialmente localizados no Mercado D. Pedro V, estavam sujeitos a apertadas medidas de fiscalização, devido aos problemas causados pela falta de cumprimento legal do peso¹⁹⁸ e, mais grave ainda, das condições de armazenamento e distribuição. Como já referido, as condições, pela falta de frio, eram muito deficientes e os cuidados nem sempre eram os melhores. As reformas que se efectuaram no Mercado D. Pedro V. contemplavam a melhoria da salubridade¹⁹⁹. O problema com a carne era igualmente grave no caso do matadouro, situado à rua de Montes Claros, onde” podemos afirmar que em Coimbra não há um matadouro com condições devidas, impõe-se a criação de um novo matadouro onde não existam por todos os cantos teias de aranha e onde o cuidado na respectiva limpeza seja cumprido rigorosamente conforme a lei a que esses empregados estão sujeitos²⁰⁰.

Os talhos diferenciavam-se pelo tipo de carne que comercializavam. Enquanto uns se dedicavam à venda de carnes verdes, ou de açougue, de 1ª 2ª e 3ª categoria, havia outros que apenas miudezas e fressuras. Outros ainda que apenas comercializavam aves de capoeira.

3.1.2 Locais de Produção / Transformação: As Fábricas

A evolução da indústria “atinge a sua máxima expressão no pós-guerra”²⁰¹, sendo os anos 1930 anos de forte desenvolvimento na cidade, especialmente nas indústrias das massas alimentícias e de cerveja.

Coimbra era à época em apreço “o entreposto comercial das Beiras, centro do país e beira-mar. “As fábricas de massas são as mais consideradas do país, e as bolachas nem confronto admitem, ao (ponto de se confundirem com produtos

¹⁹⁸ A camara teve necessidade de instalar balanças junto à bilheteira do mercado para repesagem da carne”. *D.C.*, nº 41, 4 de Julho de 1930, p. 4.

¹⁹⁹ “A Câmara ao que parece na reforma que esta a fazer ao mercado inclui a instalação de talhos destinados a carne de vaca e vitela que se encontram em casas impróprias para aquele ramo de comércio e que constitui uma autêntica vergonha para a cidade. Hoje estão expostas sem qualquer resguardo e cobertas de moscas”, *D.C.*, nº 456, 8 de Setembro de 1931, p. 4.

²⁰⁰ *D.C.*, nº 432, 15 de Agosto de 1931, p. 4.

²⁰¹ Ver José Maria Amado Mendes, *A área económica de Coimbra estrutura e desenvolvimento industrial, 1867-1927*, Comissão de Coordenação da Região Centro, Coimbra 1984

de origem italiana)²⁰². A par desta indústria desenvolve-se a de ourivesaria, serralharia mecânica e marcenaria. Na época de maior crise de fome, a praça de Coimbra não se ressentiu da falta de produtos naturais. Houve sempre abundância de legumes, hortaliças fruta e cereais. Os campos do Mondego em anos de grande fecundidade abastecem os mercados vizinhos e exportam abundantemente”²⁰³.

3.1.3 Os alimentos: As Carnes, os Pescados, os Legumes e as Frutas, os Doces, o Pão e a Farinha, Os Lacticínios, O vinho e as outras bebidas

A época em estudo, devido às dificuldades económicas sentidas pela maior parte da população foi frutífera em casos de “mixordices e falcatruas” obrigando a uma fiscalização activa no ramo alimentar²⁰⁴. Por outro lado, a carência alimentar impulsionava os mais carenciados a cometer assaltos para conseguir alimentos. Na (Tab. 21) registamos as ocorrências, registadas pelo Diário de Coimbra, de furtos de alimentos.

E que alimentos se encontram nesta época?

Por questões de organização optamos por elaborar a (Tab. 22) em que se agrupam os alimentos por famílias, a saber: Merceria, Bebidas, Legumes e Fruta, Carne, Pão e Farinha, Peixe, Ovos e Lacticínios e consideramos também o tipo de energia num grupo final.

A Tabela evidencia ainda o ambiente em que o alimento é registado, a localidade e o preço quando mencionado. Quanto aos preços encontram-se algumas diferenças conforme o local e a motivação. Realçamos, neste caso, a medida

²⁰² D.C., nº 533, 28, Novembro de 1931, p. 4.

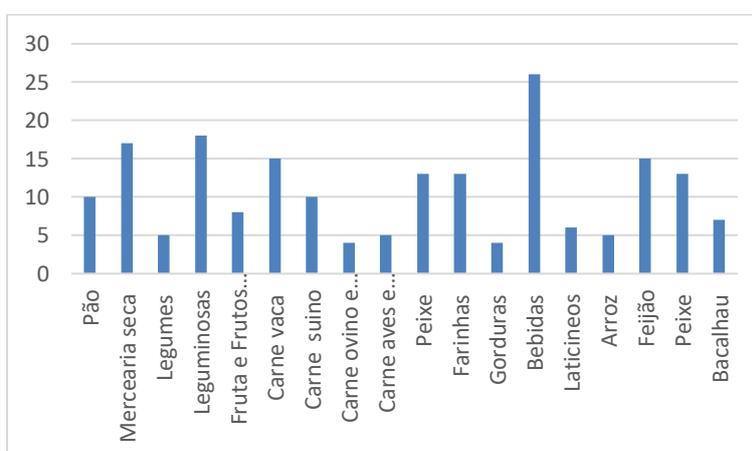
²⁰³ j. Cabral, “Comércio, Indústria e Agricultura – Vida Económica de Coimbra”, D.C., nº 352, 24 de Maio de 1931, p. 7.

²⁰⁴ Veja-se como exemplo o resultado da fiscalização citada. “Notas da Intendência de pecuária de Coimbra – Durante o mês de Novembro findo foram feitas 193 inspecções a géneros alimentícios sendo rejeitados 470 kg de peixe, 1083 kg de vísceras 940 kg de carne e 5 L azeite. Foram abatidos para consumo 235 bois e vacas 254 vitelas, 4534 ovinos e caprinos 456 suínos com os seguintes pesos bois e vacas 51468.5 kg, vitelos e vitelas 12006 kg, ovinos e caprinos 31246 kg, suínos 30907, num total de 134627.5 kg. Foram inspeccionados 179995 litros de leite sendo considerados como desnatados 135 L. Foram feitas 114 inspecções a animais e 95 a alojamentos e outros locais... foram feitas duas autuações a distribuidores de leite que não estavam munidos de cartão sanitário”. D.C., nº 1208, 11 de Dezembro de 1933, p. 4.

tomada pelo Vereador Álvaro Morais quando, em Janeiro de 1931, teve a iniciativa de deliberar em reunião com os comerciantes de carnes verdes o abatimento dos preços²⁰⁵.

Os alimentos estavam sujeitos a determinados tipos de imposto tabelados pela Câmara Municipal²⁰⁶. Nesse sentido, foi consultada uma tabela de 1936 relativa aos impostos a que cada alimento estava sujeito. Verifica-se que os produtos importados estavam sujeitos a um valor superior de imposto comparativamente com produtos nacionais como se mostra na (Tab. 16), em anexo.

GRÁFICO 17: Nº DE NOTÍCIAS RELATIVAS A ALIMENTOS (1930-1934)



Fonte: D.C., 1930 a 1934

TABELA 19: ALIMENTOS QUE FORAM OBJECTO DE "ROUBO" (1930 A 1934)

1930	1931	1932	1933	1934
Laranjas	Galinhas	Galinhas	Cereais	Coelhos
Vinho	Galo	laranjas	Galinhas	Galo
Azeite	Pato	Galinhas	Frangos	Repolhos
Galinhas	Coelhos	Vaca	Coelhos	Galinhas
Fruta	Vinho		Milho	
Aboboras	Nozes		Aguardente	
<i>Champanhe</i>	Azeitona		Vinho	
Lampreias			Cebolas	
Repolho			Nabos	
feijol			Azeitona	
Milho				
Carneiro				

Fonte: D.C., 1930 a 1934

²⁰⁵ D.C., nº244, 29 de Janeiro de 1931, p. 1.

²⁰⁶ Regulamento da fiscalização e cobrança dos impostos indirectos da Camara Municipal de Coimbra, Dezembro de 1938.

As Carnes

O estudo evidenciou que o consumo de carne, segundo os dados que conseguimos apurar, cerca de 2 meses em média por ano, era a proteína mais consumida (Gráf. 20²⁰⁷), à semelhança do que acontecia no passado quinhentista, como ilustra Maria José Azevedo Santos²⁰⁸. Apesar dos preços altos praticados que a deixavam inacessível a uma grande franja da população, simbolizava, do ponto de vista social, poderio económico de quem a comprava e consumia.

A carne de vaca ocupava o primeiro lugar, exprimia um consumo médio mensal de 35.000kg entre 1930 e 1934 num total médio mensal de consumo de carne de cerca de 86.000kg, representando cerca de 40% do consumo total de carne. Além da carne de vaca consumia-se carne de vitela, de porco, leitão, borrego e carneiro.

Quanto aos preços praticados, observa-se que a dificuldade generalizada em a adquirir era motivada pela existência de um forte “cambão”. O preço da carne praticado na cidade seria superior ao de outras localidades²⁰⁹, não sendo muitas vezes cumprida a tabela legal, o que obrigava a constantes fiscalizações e acções de contenção na regulamentação dos preços. O jornal é generoso nesse tipo de informação²¹⁰.

TABELA 20: CARNES DE AÇOUGUE COMERCIALIZADAS INTEIRAS OU À PEÇA

Vaca	Vitela	Porco	Leitão	Borrego	Cabrito	Carneiro
Vaca 1ª com osso Vaca 2ª sem osso Vaca 2ª com osso vaca 3ª com osso			Inteiro	Inteiro	Inteiro	Inteiro
Coração Língua Fígado Dobrada Aba	Peito	Lombo costelas Febras Costeletas Toucinho Fresco Toucinho Salgado				Costela

²⁰⁷ Diga-se, que os valores, para a criação dos gráficos e percepção de consumo tiveram que ser por nós ajustados uma vez que houve dados que provocaram algumas dúvidas como em 1933 a 10 de Dezembro lê-se no *D.C.*, que foram abatidos 141 bois e no dia 11 do mesmo mês, numa nota de Intendência pecuária referente a inspecções, escreve-se no *D.C.*, que foram abatidos para consumo 235 bois a mesma situação repete-se para os restantes animais. Foi necessário partir dos dados existentes e criar uma média para conseguirmos chegar às conclusões expostas.

²⁰⁸ Ver Maria José Azevedo Santos, *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, Vila do Conde, Coimbra 2002, leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532), p. 31

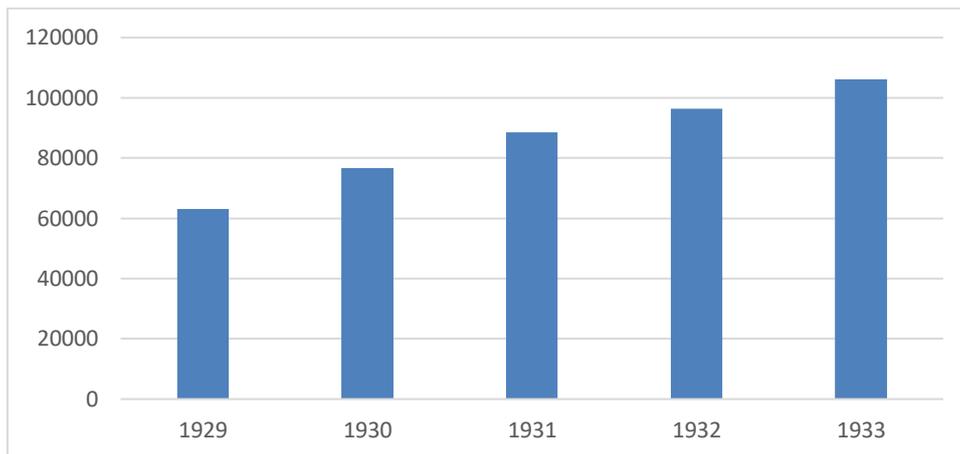
²⁰⁹ Ver Tabela 2, em Anexos, p. 140

²¹⁰ *D.C.*, 1930 nº 41, p. 4., nº 66, p. 2., nº 166, p. 4. ; 1931, nº224, p. 4, nº 244, p. 1, nº 253, p. 4, nº 489, p. 1; 1932, nº 607, p. 4.

Cachaço		Toucinho do Alentejo				
Chambão		Cabeça				
Mão		Chispe				
Miolos						
Rins						

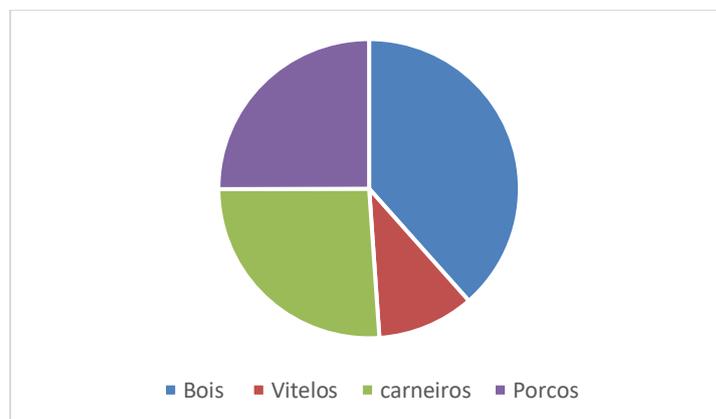
Fonte: D.C. 1930 a 1934

GRÁFICO 18: TOTAL MÉDIO MENSAL EM KG DE CARNE ABATIDA ²¹¹



Fonte: D.C., 1930 a 1934

GRÁFICO 19: VALORES MÉDIOS MENSAIS EM KG DE CARNE ABATIDA POR TIPO DE ANIMAL



Fonte: D.C. 1930 a 1934

²¹¹ O resultado teve em consideração os seguintes aspectos: os valores são referentes a uma média mensal por ano, não sendo o mesmo mês de referência para todos os anos. Pretende-se ilustrar o valor médio mensal de carne consumida em Coimbra nos anos 1930 a 1934.

Além das carnes de açougue comercializavam-se galinhas, frangos, patos, galos coelhos e perdizes. A galinha tinha um peso considerável na alimentação da população de Coimbra. O número de galinheiros existentes na época em estudo, espalhados pela cidade, proporcionavam o consumo destas carnes. Um dos pratos emblemáticos da cidade, ainda hoje, é a galinha tostada ou galinha (galo) das festas. São muitos os pratos que o galináceo oferece à gastronomia portuguesa. Lord Wellington enalteceu a qualidade da galinha como regeneradora de forças em forma de “canja Wellington”²¹².

Os Pescados

Devido à proximidade da Figueira da Foz, o peixe chegava a Coimbra com relativa facilidade, muitas vezes de barca serrana, que depois as mulheres vendiam pelas ruas da cidade ou as *atravessadeiras* o vendiam às peixeiras do mercado para o revenderem ao consumidor final. Sabe-se através do jornal que a venda de peixe pelas ruas era motivo de muitas queixas pela população, não só pelo cheiro, mas também pela falta de condições em que era comercializado. A sardinha e o carapau seriam os peixes mais procurados e quando “falta peixe miúdo como carapau, sardinha, linguado, faneca ou peixe do rio, era mais um dia mau para gente pobre”²¹³ porque os peixes graúdos não conseguiam comprar. Na investigação surgem: o carapau, a sardinha, o linguado, a faneca, a pescada, o berbigão, o peixe do rio, a lampreia e a enguia.

O bacalhau segundo a origem podia ser: Nacional, da Noruega, Sueco e da Islândia. Há registos de comercialização de cabeças e línguas do bacalhau.

²¹² Paulino Mota Tavares e Maria Leonor Cavalheiro, *Quinta das Lágrimas Cenário dos amores de Pedro e Inês, história, requintes e sabores*, Colares editora, p. 19.

²¹³ D.C., nº 660, 14 de Abril de 1932, p. 4

Os Legumes e a fruta

Os campos do Mondego sempre se mostraram generosos na produção de produtos da terra. Os legumes e frutas elogiados no passado, essencialmente as laranjas, maçãs e pêssegos. Os frutos secos também eram comuns na região, tendo as nozes de Penela maior notoriedade.

No livro *Coimbra vista pelos Estrangeiros*, já se encontram menções aos bons produtos da região. “Condeixa...tanto se entusiasmou com esta vila ...que lhe chama “*corbeille de fruits*”, ou ainda noutro registo “Coimbra fornece azeite às outras províncias; que os campos produzem trigo branco, vermelho e trigo de verão (*trigo tremez*), mas este só cresce quando o Mondego inunda as planícies onde o semeiam. Há legumes bons e há uma especialidade de favas (feijão fradinho). Este assemelha-se ao feijão vulgar, mas é pequeno e de mau gosto²¹⁴. As leguminosas são alimentos diariamente consumidos, representando um papel importante na dieta alimentar. Os terrenos férteis da região produziam-nas de forma generosa em quantidade e qualidade. Encontramos, durante a pesquisa, 18 variedades de leguminosas, das quais o feijão se faz representar em 15 variedades: Feijão mocho, feijão rajado, feijão carraço, feijão carracinho, feijão mistura, feijão avinhado, feijão moleiro, feijão branco seco, feijão branco, feijão chicharo, feijão pateta, feijão frade seco, feijão misto seco, feijão vermelho seco, feijão miudinho, grão-de-bico, ervilha, tremoço. abóboras, cebolas, batatas e batata nova.

As frutas representavam um conjunto variado, essencialmente os citrinos como laranjas e tangerinas. As uvas, pêssegos, nozes, castanhas e azeitonas são também encontradas.

²¹⁴ João Jardim de Vilhena, *Coimbra vista e apreciada pelos estrangeiros*, Vol. I, Coimbra, 1945, pp. 76,77, transcreve 104.- Henrich Friedrich Link. – Voyage en Portugal depuis 1797 jusqu'en 1799. Suivi d'un essai sur le commerce de Portugal. Traduit de l'allemand, 3 tomes, Paris, An XII (1805).

Os Doces

É sobejamente conhecida a importância que a doçaria conventual e tradicional representa para a cidade transmitida pela existência de vários conventos e mosteiros da região²¹⁵. “Os conventos femininos acolhiam, essencialmente, as filhas da nobreza e das famílias mais ricas que, além de consideráveis dotes e rendas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família que deram origem a esmeradas preparações gastronómicas e a uma doçaria rica, por vezes complexa. Os segredos dos receituários eram ciosamente guardados, assim como os métodos de preparação, já que eram propriedade do convento e que as freiras se comprometiam a não divulgar”²¹⁶. Veja-se o caso peculiar do Real Colégio Ursulino das Chagas de Coimbra onde “a estada neste colégio era apenas acessível a uma pequena minoria de raparigas oriunda de meios privilegiados da nobreza ou da média e alta burguesia para quem a instrução, à maneira iluminista, era um sinal distintivo”²¹⁷.

O fabrico da doçaria, essencialmente de fabrico feminino, atingiu categoria superior porque “ao domingo, como a igreja lhes proibia costurar, passavam o dia experimentando receitas de bôlos ricos com muito ovo, muito assucar, muita amêndoa, muita canela, muito coco. Ou então temperos saborosos para empadas e lombos de porco”²¹⁸. A maioria dos doces, atravessaram séculos e ainda hoje são confeccionados pela maioria das pastelarias da cidade. Queijadas, Talhadas de Príncipe, Barriga de Freira, Suspiros, etc... tendo sido inclusivamente, no passado, conhecida pela cidade das arrufadas. Antero de Quental no seu tempo de estudante, quando não se perdia pelas Camelas ia ao

²¹⁵ Sobre a importância da doçaria conventual ver Luis Chaves, *O significado social da doçaria*, in Herminia Basto(org), «Miscelânea de Estudos à Memória de Cláudio Basto», Porto, Imp. Portuguesa, 1940, pp. 309-320.; Emanuel Ribeiro, *O doce nunca amargou. Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário, Coimbra, 1928*, pp. 34-37. e Dina Sousa, *A Doçaria Conventual de Coimbra*, 2011, e *Arte Doceira de Coimbra*, 2013, ambos da Colares editora.

²¹⁶ Dina Sousa, *Arte Doceira de Coimbra*, 2013, Colares editora, p.15 e 16.

²¹⁷ Irene Vaquinhas, “*Senhoras e Mulheres*” na *Sociedade Portuguesa do Século XIX*, Lisboa, Edições Colibri, 2000, p. 100.

²¹⁸ Thomaz de Mello Breyner, *Memórias do professor... BREYNER*, Thomaz de Mello 4º Conde de Mafra, da Academia das Ciências de Lisboa e o Instituto de Coimbra antigo facultativo da Real Camara e medico dos hospitais Civis- 1869-1880, Fac-símile- Edição Comemorativa do Centenário da Fundação da Consulta de Moléstias Syphiliticas e Venéreas do Hospital do Desterro, Patrocínio Schering Lusitana Sandoz, Lisboa, parceria António Maria Pereira e Livraria Editora, 1930 p. 194.

Cebola onde pontificava, a volta do café (com) trouxas de ovos, arrufadas e lampreias doces²¹⁹. A tradição doceira de Coimbra é antiga há referência a uma “oferta de “marmelada” e de “pêssegos cobertos de Celas de Coimbra”, bem como ameixas de Santa Clara que, em 1652, as freiras destes Mosteiros fizeram ao rei D. João IV”²²⁰.

Não foi só nos conventos que a doçaria conheceu fama, em Coimbra havia casas que a produziam com brio, sendo o melhor exemplo: As *Mijadinhas* – “localizada na Praça Velha ou Praça do Comércio, ganhou prestígio e notoriedade no comércio coimbrão, produzindo e comercializando grande variedade de doçaria tradicional e conventual de Coimbra: Pastéis de Bom Bocado, Trouxas de ovos, Biscoitos, Arrufadas, Bolos de Santana, Amêndoas moles de Coimbra, Rebuçados de mel”²²¹. A Confeitaria S. Bernardo, por seu lado, numa atitude pioneira para a época, num anúncio de publicidade informava os seus clientes: “Franqueamos a nossa fábrica aos nossos estimados clientes, para verificarem o nosso fabrico”, (Fig.6). Esta prática viria a tornar-se uma imagem de marca de qualidade dos estabelecimentos da actualidade. Na verdade, possibilitam ao cliente assistir a parte da produção, permitem vivenciar uma experiência emocional, autêntica que constituiu hoje - “Turismo de experiência”. Esta riqueza verifica-se, ainda hoje, na quantidade de iguarias com reconhecimento nacional e até internacional. Cite-se apenas alguns exemplos como: as Arrufadas, o Pastel de Santa Clara, o Manjar branco, o Pudim das Clarissas, todos, candidatos ao concurso -7 Maravilhas doces de Portugal -. Um contributo para a excelência da gastronomia da região.

O Pão e a Farinha

Apesar da tendência, a longo prazo, ser de diminuição do consumo de pão por pessoa, representa ainda hoje um alimento de base na nossa alimentação. “Admitindo uma capitação de 600 a 700 gramas por dia nos meados de séc. XIX.

²¹⁹ Gonçalo dos Reis SS, Coimbra, Boémia de Saudade, Coimbra, 2003. p. 34.

²²⁰ Dina Sousa, Arte Doceira de Coimbra, *Conventos e Tradições receituários (séculos XVII-XX)*, p.18.

²²¹ Gonçalo dos Reis Torgal, *Coimbra à Mesa -Tu é que foste à Praça, menino?* Ideal Artes gráficas, 2015. p. 124.

Aceitando como fiáveis os dados respeitantes a 1927-1936 (428 gr diários) e 1937-1946 (348 gr) podemos concluir, que no espaço de um século, o consumo de pão desceu para metade”²²².

Na área de Coimbra o pão sempre desempenhou um papel importante de aproximação regional e fonte de empregabilidade. Basta referir que, em “1918 havia em Coimbra com estabelecimento 92 padeiros. Em particular, na aldeia das Carvalhosas, freguesia de Torres de Mondego, havia na localidade mais de 100 vendedeiras de broa que exerciam a sua actividade no Mercado de D. Pedro V, em Coimbra”²²³.

... O pão é considerado um medidor de conjuntura: «É que o pão sintetiza um povo: o seu custo, a sua qualidade, revelam a alma e a qualidade duma raça. O pão é o barómetro da tranquilidade ou a raiva dum país»²²⁴. Por tal razão, durante o Estado Novo, o preço do pão foi tabelado, para evitar a instabilidade social. João Rosa ilustra bem a importância e a dificuldade na aquisição deste bem essencial que perdurou para além da época em apreço «...tenho bem presente os tempos da segunda Guerra. Como eram dois rapazes (irmãos), um ia para a fila noturna do pão e o outro para a fila da farinha²²⁵.

O pão dos “ricos” era habitualmente branco, feito à base de farinha de trigo, as classes menos favorecidas alimentavam-se de pão à base de outros cereais como centeio, milho ou mistura. Esta fragmentação social era ainda visível na época em estudo, como mostram os diversos inquéritos sobre alimentação e habitação.

O pão comia-se de vários cereais, encontraram-se referências a farinha de aveia, centeio, milho branco, milho amarelo, trigo, trigo flor, trigo tremez, trigo mourisco, cevada mistura. Referem-se ainda fermento, serradela, farelo grosso, sanfeno. Estas últimas seriam mais destinadas para alimentação de animais, apenas se encontraram referências à venda em feiras sem especificar para que era

²²² Rui Cascão, À Volta da Mesa: sociabilidade e gastronomia, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, p. 65.

²²³ José Maria Amado Mendes, *A área económica de Coimbra estrutura e desenvolvimento industrial, 1867-1927*, Comissão de Coordenação da Região Centro, Coimbra 1984, p. 64.

²²⁴ ABC, 6 de Outubro de 1921.

²²⁵ Nascidos em 1930, João Rosa Jesus Firmino, 85 anos, (1\11\1930), D.C.1 de Novembro de 2015, p. 15.

utilizada. O pão podia ainda assumir a variedade de fogaça ou broa. Quanto ao peso, sujeito a fiscalização apertada, o periódico identifica com peso superior a 350 gramas e com menos de 350 gramas, havia pão de 100gr, de 50 gr, e tipo miúdo. Numa tentativa clara de tentar controlar o processo de fabrico e distribuição do pão numa reunião alargada com todos os intervenientes no processo ficou determinado o seguinte: em todo o distrito o pão segue estas regras: a) 50% trigo, b) 50% milho, preço de 1\$50 por quilo c) autorização para as padarias fabricarem broa ao preço de 1\$00 o kg, d) tipo legal a 3 escudos o kg, a medida é a partir de 1 de outubro”²²⁶.

Além de um diferenciador social o pão assumia características baseadas no território. “A geografia do pão no passado estava bem definida, e hoje ainda se mantém, coincidente com a produção dos diferentes cereais. Na área atlântica (Minho, Douro Litoral, e Beira Litoral) comia-se em geral broa (milho), no interior, a norte do Tejo (distritos transmontanos, Guarda e Castelo Branco) fazia-se uso pão centeio, cereal pobre e barato, no Alentejo, Ribatejo e Estremadura predominava o pão de trigo. No Algarve mistura de trigo e centeio”²²⁷.

O pão nem sempre satisfazia as condições mínimas de qualidade sendo recorrentes as queixas e reclamações, como se transcreve um exemplo de seguida: “A eterna questão – São factos como este: nosso amigo Sr. Dr. Fernandes tendo ido almoçar a um restaurante ao partir o pãozinho de «luxo» surgiu-lhe a vista um parasita que por desleixo do manipulador foi parar a amassadeira”²²⁸

A distração dos manipuladores volta a ser notícia: “Que porcaria ontem, veio a nossa redacção o Sr. Alfredo da Costa Pinto, proprietário no Bordalo, a dois passos de nós. (...) Há «Padeiros» e «padeiros» (...) há uma associação de padeiros em Coimbra e há um comissario da polícia (... o Sr. Costa entregou-nos e aqui com uma cor, mais de carvão que de alva. temos à disposição de

²²⁶ D.C., nº 472, 24 de Setembro de 1931, p. 1.

²²⁷ Rui Cascão, “À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, p. 64

²²⁸ D.C. nº 487, 10 de Outubro de 1931, p. 4.

quem queira vê-los, 3 pães de trigo, horríveis, cheirando a azedo e a podre que tresandam (...)"²²⁹.

Pão intragável, volta a ser notícia na primeira página a 1 de Agosto de 1933 e, em Dezembro, refere o D.C. “também nos fazem reparo sobre a forma como o pão é vendido a porta do mercado D, Pedro V em condições anti-higiénicas e bem assim para as vendedoras ambulantes que para aí vendem bolos em condições idênticas”²³⁰. As entidades tentavam encontrar diversas soluções para o problema da qualidade e do preço, legislando sobre o uso de farinhas mistas na tentativa de baixar custos. “O Sr. Governador Civil, resolveu que se fabricasse um pão de mistura, trigo e milho em partes iguais. Beneficiava a agricultura facilitando o consumo do milho e o povo oferecendo um pão mais barato, saboroso e alimentício. A princípio tudo bem pão bem cozido, agradável e de fácil digestão. agora esta intragável, cru, mais milho que trigo, azedo, pesado, dessaboroso, uma autêntica amalgama que só serve para extorquir o nosso dinheiro arruinar a saúde”²³¹.

A entrada em vigor destas medidas não só desagradou ao público com a perda de qualidade como alguns padeiros lamentavam que assim fosse. “Pão de mistura (...) ontem com título «pão de mistura» visavam todos os industriais de panificação de Coimbra. Ora como eu nas minhas padarias (largo da Freiria e largo do Romal) cumpro as ordens (...) Agostinho Rodrigues Bela”. O mesmo industrial em conjunto com o industrial de também de padaria António dos Santos Sobral, dirigiram-se ao jornal defendendo-se de que a notícia e falsificação de peso na venda do pão não era prática comum nos seus estabelecimentos e lhes custava a crer que seus colegas de profissão o fizessem como noticiado²³².

Os Lacticínios

Além do leite eram muito apreciados e sujeitos a legislação apertada, o queijo fresco, seco e amanteigado, a manteiga e o requeijão. Estes alimentos, como bens essenciais à vida humana, sempre estiveram na mira dos “trapaceiros”, o

²²⁹ D.C. nº 400, 13 de Julho de 1931, p. 4.

²³⁰ D.C., nº 1117, 14 de Novembro de 1933, p. 4.

²³¹ D.C. nº 486, 9 de Outubro de 1931, p. 1.

²³² D.C., nº 834, 12 de Outubro de 1932, p. 4.

que obrigou a criar legislação apertada de controlo, ao longo dos tempos. Em Abril de 1931 foi publicado um Edital com uma postura sobre a fiscalização do leite e venda ambulante de manteiga²³³. No decurso da pesquisa encontram-se referencias aos seguintes lacticínios: Manteiga, Manteiga de 1ª, Leite, Leite de cabra, Leite de vaca, Queijo e Queijo fresco.

O Vinho e outras bebidas.

Quanto ao vinho, bebia-se em quantidades moderadas a exageradas, em privado e em público, o preço variava de acordo com a qualidade.

Ao longo do trabalho, o tema do vinho foi sendo explorado. Porém, muito mais haveria a dizer sobre esta bebida, uma das mais antigas que o homem conhece. A importância que a bebida representava para a economia nacional é referenciada em várias ocasiões, levando a que, em 1934, fosse legislado que os hotéis seriam obrigados a dar vinho nas refeições²³⁴. O Estado Novo lançou no plano económico a chamada "organização corporativa e de coordenação económica", dirigida aos sectores onde se pretendia uma maior intervenção estatal. Neste contexto, foi criada a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal (*Decreto-Lei nº. 23 231*, de 17 de Novembro de 1933)²³⁵.

Sabemos que o vinho sempre foi companheiro da mendicidade provocando alterações psicológicas no homem capaz de inverter estados de espírito.

²³³ D.C., Nº 345, 17 de Maio de 1931, p. 3. EDITAL – Postura para a fiscalização de leite, venda ambulante de Manteiga na cidade de Coimbra e sobre Vacas leiteiras e Estábulos. Coimbra e Paços do Concelho, 2 de Abril de 1931. O Presidente João dos Santos Jacób.

Art. 3º §2º é expressamente proibido a venda simultânea de leite completo e leite desnatado, pelos mesmos vendedores ambulantes no mesmo estabelecimento. Multa 25\$00

Art.7º - n Art.7º - não é permitido dentro da área da cidade:

a) – trazer vasilhas com água enquanto trouxer vasilhas com leite;

b) – trazer quaisquer outras vasilhas (excepto as de medição) junto com as vasilhas adoptadas ou permitidas

c)-Art.8 os vendedores de leite são obrigados ao pagamento de \$20 por cada vasilha ...com capacidade ate 10m. ..

Art.º10º com a simples designação de manteiga só é permitida a venda ambulante do produto butiroso extraído exclusivamente do leite de vaca ou da respetiva nata, ou de ambos quer tenham ou não sal.

§ é absolutamente proibida a venda simultânea de manteiga e margarina multa 20\$00

Penalidades aos infratores multa de 50\$ elevada ao dobro 150 \$ pela segunda 200\$ por todas as outras.

²³⁴ D.C., 1463, nº 31 de Agosto de 1934, p. 4.

²³⁵ <https://www.ivv.gov.pt/np4/272/> 20-04-2021.

Segundo Roland Barthes o vinho é “capaz de voltar do avesso as situações e os estados e de extrair dos objectos o seu contrário; de fazer, por exemplo, de um fraco um valente, de um silencioso um fala barato”²³⁶. Na (Tab. 21) apresentam-se as diferentes referências ao vinho encontradas no *D.C.*

TABELA 21 : VINHO

Tipo	Gaseificado	Capacidade
Vinho	Espumante	Vinho por junto
Tinto	Espumoso	Pipas
Verde	Champanhe	A copo
Branco	Verdasco efervescente	Garrafão
Palhete especial		Garrafa

Fonte: *D.C.* 1930 a 1934

4. Coimbra e o Turismo: Algumas notas

FIGURA 10: TÍTULO DE ENTREVISTA SOBRE O TURISMO EM COIMBRA



Fonte: *D.C.*, nº 1534, 24-11-1934

Fantasia ou realidade? Será que Coimbra possuía atractivos para seduzir visitantes através dos seus patrimónios, arquitetónicos, culturais ou gastronómicos?

Até aos anos 1930 o movimento turístico era ainda incipiente em Portugal: os interesses nacionalistas investiam na cultura de elites (arquitetura, pintura,

²³⁶ Roland Barthes, *Mitologias, O vinho e o leite*, Edições 70, s.d., p. 66.

escultura, artes plásticas, música, dança clássica, etc.) e na cultura popular (artesanato, música e danças, gastronomia e outros.). Estas preocupações e outros, conheceram, na época aqui retratada, um grande impulso com a promoção e desenvolvimento do Turismo. Considera-se ter tido o seu início a nível mundial, no ano 1840, quando Thomas Cook, considerado o pai do turismo moderno, organizou a primeira viagem. Por sua vez, em Portugal surge a Sociedade Propaganda de Portugal, “fundada em 1906 por um grupo da burguesia lisboeta, tendo sido um organismo pioneiro na história do turismo português, delineou um ambicioso projeto de modernização do país através da promoção da atividade turística, criando inúmeros planos relativos a transportes, urbanismo, melhorias na hotelaria e serviços, conservação de monumentos e uma persistente divulgação do país, a partir da perspetiva das relações entre Estado e privados na actividade turística”²³⁷. Esta organização, entre outras actividades, lançou uma série de guias em papel, sobre várias regiões do país com diversas indicações para os viajantes. Diga-se que em 1917 foi editado pela Sociedade de Propaganda de Portugal o Guia: *Coimbra e seus arredores. Indicações geraes para uso dos viajantes* como mostra a Fig. 7.

A partir de 1930, o Turismo teve um crescimento mais sustentado e vários foram os factores que estiveram na sua origem e desenvolvimento: o aparecimento da circulação automóvel e melhoria e desenvolvimento das vias de circulação, a extensão das férias pagas, a evolução dos salários reais anuais, a tendência para um certo nivelamento económico, pela atenuação das grandes disparidades entre categorias profissionais, a redução da duração dos horários de trabalho, os seguros sociais, os abonos de família, a maior esperança de vida e reformas. A concretização destas ideias veio a materializar-se em 1941 com a criação das Pousadas de Portugal, “hoje um repositório importantíssimo da cultura portuguesa. A culinária passou, então, a ser incluída num programa científico de levantamento etnográfico da cultura popular de inspiração nacionalista: na Exposição Etnográfica Portuguesa projectada para as comemorações do «Centenário da Descoberta da Índia». o Ministério da

²³⁷ Pedro Cerdeira, *Sociedade Propaganda de Portugal e a construção do Turismo Moderno* (1888-1911), Imprensa de Ciências Sociais, 2019.

Educação leva a efeito concursos gastronómicos regionais e nacionais onde prevalecia a materialização do tradicionalismo do País.

Na génese das Pousadas de Portugal (criadas pela Lei 31.259 de 1 de Maio de 1941, por iniciativa de António Ferro, assentava na ideia de "alojar os visitantes e fornecer-lhes a alimentação no respeito do estilo de cada região") promove-se a recriação dos pratos regionais nas suas ementas embelezando e valorizando as características diferenciadoras de cada região, justificando assim as divisões administrativas do país. Valorizava-se a louça regional, a decoração das casas de comida e bebida vincava um revivalismo da tradição, em especial as adegas e restaurantes típicos, os pratos assumiam terminologias regionais: à Beirã, à Alentejana, à Minhota etc. As casas de fado exponenciavam a arte e a cultura de um povo com o seu destino marcado nas letras das canções²³⁸.

A facilidade em viajar promoveu uma miscigenação cultural através da divulgação das cozinhas locais, regionais e internacionais levando à descoberta de hábitos, receitas, representações comuns entre povos de países longínquos entre si. Coimbra, "centro de excursões" fervilhava e chegavam turistas de partes diversas. Em Julho de 1930 recebeu visitantes ilustres, delegados americanos do turismo, que vieram à exposição de Sevilha. Por essa ocasião, é-lhes oferecido um banquete no Hotel Astória e servido um Porto de Honra no Parque de Santa Cruz²³⁹. Por sua vez, em Abril de 1933, a cidade recebeu uma excursão de franceses que vieram de Paris de autocarro, percorreram o norte do país e almoçaram também no Astória²⁴⁰. No mesmo mês e ano, foi a vez de um grupo de italianos visitar Coimbra, recomendados pelo sindicato de turismo italiano. "Ao hotel Astória têm chegado todos os dias estrangeiros recomendados por algumas das maiores agências da Europa". Ontem como hoje, escreve o nosso Diário em virtude da romagem a Fátima, muitos excursionistas portugueses aproveitam para visitar Coimbra²⁴¹. Deixam-se estes exemplos, entre outros, de que o *Diário de Coimbra*: António Cruz num interessante apontamento realça a actividade turística que agitava a cidade e promovia o seu desenvolvimento

²³⁸ Pires, Ema Cláudia, *O Baile do Turismo, turismo e propaganda no Estado Novo*, Série: Ciências Sociais e Humanas, Caleidoscópio, Setembro, 2003.

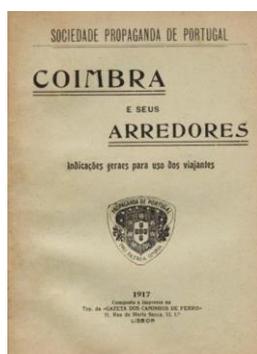
²³⁹ D.C. nº 42, 5 de Julho, 1930, p. 4.

²⁴⁰ "Coimbra centro de excursões" D.C., nº 1005, 11 de Abril, 1933, p. 1.

²⁴¹ D.C., nº 1007, 13 de Abril, 1933, p. 1.

sendo-lhe, até, atribuído o nome de “Coimbra sempre noiva”²⁴². Terminamos com a referência jornalística a uma possível criação, levantada pelo jornal, da Federação de Organismos, tendo Coimbra como centro orientador e de coordenação, cuja área em referência seria a da Carta Turística da Região de Coimbra. Embora não seja o nosso propósito, o tema em epígrafe merece ser aprofundado.

Figura 7 - *Guia da Sociedade Propaganda de Portugal sobre Coimbra e seus arredores, 1917*



Fonte: *Fonte: https://lh3.googleusercontent.com/-EZyJox26bUs/Wz2vxgeiDI/AAAAAAB_0Y/OUBD3D568Jg-VHw6dhg6_IzBtNZZIOSmQCHMYCw/s1600/1917-SPP.14*

²⁴² António Cruz, “Coimbra sempre noiva”, Os tempos mudaram, e Coimbra desenvolveu-se, numa forma extraordinária. Coimbra hoje, é um grande centro de Turismo- um dos maiores centros de turismo do País, já tem vida própria. Vida febril, agitada. Vida intensa, de grande meio. Tem o turismo, como sequencia imediata, a deslocação duma grande população flutuante. Tal movimento favorece, sobretudo, os grandes centros de Turismo. Tão depressa a população académica abandona a cidade, vem substituí-la a população flutuante movimentada pelo turismo. As excursões sucedem-se (...). *D.C.*, nº 831, 9 de Outubro, 1932, p. 1.

FIGURA 8: CARTA TURÍSTICA DA REGIÃO DE COIMBRA



Fonte: D.C., nº 791, 29 de Agosto, 1932, p. 1.

Conclusão

A investigação que agora termina sobre a importância da gastronomia na Imprensa, essencialmente, o contributo do *Diário de Coimbra*, ancorada pela consulta de outras fontes e bibliografia pretender ser, um contributo, inevitavelmente sério e inspirador para o estudo da Gastronomia concretamente na cidade de Coimbra.

Como atrás dissemos, várias hipóteses de trabalho se perfilaram no horizonte ao longo da investigação, mas, quis o D.C., indicar o percurso traçado nestas páginas.

Não foi possível desenvolver, como gostaríamos, a multiplicidade de assuntos que se apresentaram. De entre os temas que mereciam um tratamento mais profundo destacamos o Turismo e a publicidade.

Apesar das limitações acreditamos ter deixado um contributo assinalável para o estudo da alimentação, concretamente da região de Coimbra.

As conclusões a que se chegámos demonstram:

- Uma época marcante e fixadora de um receituário que hoje, em grande parte, conhecemos e tratamos como nosso património.
- Os alimentos como um factor importante na concretização de um ideal social por parte do Estado.

- Os jornais criadores conteúdos inocentes, como a divulgação de receitas, se bem que indiretamente, contribuíram de forma significativa para a promoção e conservação da identidade gastronómica do país e da região.

- A cidade de Coimbra, à semelhança de outras, confrontava-se com o problema da mendicidade e com o flagelo do alcoolismo. Contudo, devido à importância que detinha, considerada a terceira do país, e também à sua localização, permitia que, para uma franja da sociedade fosse possível ter acesso aos melhores alimentos, a variados eventos sociais, no fundo viver uma vida de “conforto, elegância e comodidade” como era anunciado o café – Restaurante Santa Cruz, (Fig.12).

A investigação permite concluir, ainda, que a Gastronomia de Coimbra é formada por um conjunto de práticas culinárias, características dos vários ambientes que a cidade engloba. Desde logo: a cozinha literária, a cozinha das repúblicas, a cozinha das tabernas ou tascas tão característica da cidade, a cozinha das famílias ou burguesa, a cozinha conventual, a cozinha das festas populares entre outras que ficam ocultas.

Coimbra, ao contrário de outras regiões não encerra uma prática regional, mas incorpora práticas e características alimentares das várias regiões de origem que compõem a população fixa e flutuante da cidade.

O *Diário de Coimbra* surpreende-nos com o conjunto vasto de informações sem esquecer as *N. da R.* (notas da redacção) que permitiram atingir os objectivos iniciais.

Consciente do recompensador contributo que esta dissertação oferece não só a investigadores como ao público em geral, acreditamos, que este trabalho poderá servir como motivação para toda uma investigação que, está ainda por fazer. Será fundamentada em estudos mais profundos e necessariamente mais demorados. A importância e a riqueza patrimonial da Gastronomia no geral, e em especial a doçaria de Coimbra que o homem se encarregou de preservar, é hoje mais do que nunca um suporte para a incrementação do Turismo na cidade.

FONTES E BIBLIOGRAFIA

Fontes Manuscritas

Arquivo Histórico Municipal de Coimbra (AHMC)

- Livros de registos da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra, AHMC /CIT/
03/003/MC 1 a 12 B88/35,

- *Relação da Cobrança da Taxa de Turismo, 1925-1933*, 1Cx., 12 Mç, PT/AHMC CIT,

- *Registo diário do movimento dos estabelecimentos hoteleiros, 1935-1936*, 34 Liv.
03/003/MC 1 a 12 B88/35, PT/AHMC/CIT,

Fontes impressas

Anais do Município de Coimbra, (1940 a 1959), Coimbra, Biblioteca Municipal de Coimbra, 1981.

Anuário Comercial de Coimbra e seu Distrito, 1942.

Anuário Comercial e Industrial de Coimbra e das Beiras 1937-1938.

Anuário de Coimbra, Beiras e Centro Portugal 1930-1931 (em continuação do Anuário Comercial e Industrial de Coimbra e Distrito), Coimbra, 1930.

Anuário Profissional das Beiras 1937- 1938.

Diário de Coimbra (24 de Maio de 1930 - 31 de Dezembro de 1934)

Dicionário Ilustrado da Língua Portuguesa, Porto, Porto editora, 2001.

Regulamento do serviço de abastecimento de águas à cidade de Coimbra, Camara Municipal Coimbra, portaria publicada no «Diário do Governo» nº 122, 2º série, de 28 de Maio de 1945. Lisboa- Imprensa Nacional de 1945.

Encyclopédia das famílias, revista de instrução e recreio, Lucas & filho, nº 106, 9º ano, Outubro, p. 749.

A Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues, leitura e apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria, Relógio d'Água editores, Lisboa, 2017.

Bibliografia

ABRUNHOSA, Octávio, *Coimbra...Ontem, memória de um estudante*. Coimbra: Livraria Almedina, 2001.

ALMEIDA, Fialho d', *Os Gatos*, décimo quarto volume, (Antologia), Círculo de Leitores, 1988.

ALVES, Aníbal Falcato, *Os comeres dos Ganhões*, Memória de outros sabores, Campo das letras -Editores SA-Porto 1ª edição Maio 1994.

- ANDRÉ Albino, *A alimentação em Portugal*, 1ª edição, ARESP, Amadora, 2004.
- ARNAUT, Salvador Dias, *Arte de Comer em Portugal na Idade Média*, Colares Editora, 1989.
- ARIÈS Philippe e Duby Georges, *História da vida privada 4, Da revolução à grande guerra*, Edições Afrontamento, Porto, 1990.
- BAPTISTA, Braulio, *Doçaria Regional do Distrito de Coimbra – Caderno preparado para a exposição de Doçaria Regional do Distrito de Coimbra*. Cernache, 1985.
- BARROS, Jorge e Costa, Soledade Martinho, *Festas e Tradições portuguesas*, Setembro/Outubro, Circulo de Leitores e Autores, Agosto 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Círculo de Leitores e Autores, Abril, 2003.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Março / Abril, Círculo de Leitores e Autores, Agosto de 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Maio, Circulo de Leitores e Autores, Setembro de 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Fevereiro, Circulo de Leitores e Autores, Abril de 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Janeiro, Circulo de Leitores e Autores, Fevereiro de 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Junho, Circulo de Leitores e Autores, Novembro de 2002.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Julho / Agosto, Circulo de Leitores e Autores, Fevereiro de 2003.
- IDEM*, *Festas e Tradições portuguesas*, Novembro / Dezembro, Circulo de Leitores e Autores, Maio 2003.
- BARONESA X, *Breviário da Dona de Casa*, Editorial O Século, Lisboa, 1937.
- BARTHES, Roland, *Mitologias*, Coleção Signos, Edições 70.
- BARTHES, Roland; *Fragmentos de um discurso amoroso*, Título original: *Fragments d'un discours amoureux*, Editions du Seuil, 1977, coleção signos, Edições 70,” Dias Eleitos, Lacan, p.160.
- BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma) – *Culinária*, Tip. da Empresa Diário de Notícias, 1928.
- BELLO, António Maria de Oliveira (Olleboma) – *Culinária Portuguesa*, Marcador, 2012.
- BERTHA, Rosa-Limpo, *O Livro de Pantagruel*, 77ª edição, Outubro 2014, Temas e Debates, com prefácio da 1ª edição.
- BORGES, Nelson Correia, *Coimbra e Região* in “Novos Guias de Portugal”, 1ª ed., Lisboa: Editorial Presença, 1987.
- BRAGA, Isabel M. R. Drumond, *Os Menus em Portugal*, para uma história das artes de servir à mesa, Coleção, a minha escolha, Chaves Ferreira-publicações, S.A., 1ª edição Novembro 2006.
- BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Culinária e Etiqueta em Portugal nos Anos 30: as Propostas de Estela Brandão*, Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume <http://hdl.handle.net/10316.2/39658>, 23-Abril-2021.
- BRAGA, Isabel M. R. Drumond, *Portugal à Mesa, Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade 1800-1950*, Hugin, 2000.

BRAGA, Isabel M. R. Drumond, *A Culinária Portuguesa no Tempo da II Guerra Mundial: as Receitas. o Racionamento e as Soluções Alternativas*, Revista História Helikon, vol. 2, n.º 3, Curitiba, 2015, pp. 1-23; <https://www.academia.edu/13496103/> 26-10-2020.

BRAGA, Isabel M. R. Drumond, “*Culinária no Feminino: Os Primeiros Livros de Receitas Escritos por Portuguesas*”, Caderno Espaço Feminino, vol.19, n.º1, (Uberlândia Minas Gerais), 2008, pp.117-141; <https://www.academia.edu/7580709/>, aceso a 26-10-2020.

BRANDÃO, Jorge Manuel Bastos, *O Comércio em Coimbra – a actividade retalhista alimentar num contexto de mudança*, CCRC- Comissão de Coordenação da região centro, Coimbra, 1994.

BRANLARD, Jean-Paul, *Droit et gastronomie – Aspecto juridique de l'alimentation et des produits gourmands*, Gualino éditeur, Paris, Janvier, 1999.

BREYNER, Thomaz de Mello, *Memórias do professor... BREYNER*, Thomaz de Mello 4º Conde de Mafra, da Academia das Ciências de Lisboa e o Instituto de Coimbra antigo facultativo da Real Camara e medico dos hospitais Civis- 1869-1880 Fac-símile- Edição Comemorativa do Centenário da Fundação da Consulta de Moléstias Syphiliticas e Venéreas do Hospital do Desterro Patrocínio Schering Lusitana Sandoz- parceria Antonio Maria Pereira livraria Editora – Rua Augusta,44 a 54, Lisboa, 1930.

CABRAL, António, *Tradições Populares-I*, Colecção Inatel- Artes Tradicionais, 1ª edição, 1999.

CÂMARA, da Fortunato, *Alimentos ao sabor da história receitas e curiosidades – prefácio de David Lopes Ramos*, Colares Editora.

CANDIDO, Guida da Silva, *Cinco Séculos à Mesa*, Dom Quixote, 2016.

CASCÃO, Rui, “À volta da mesa: Sociabilidade e gastronomia”, in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, pp 21-91, 222-252.

CERDEIRA, Pedro, *Sociedade Propaganda de Portugal e a construção do Turismo Moderno (1888-1911)*, Imprensa de Ciências Sociais, 2019.

CHAVES; Luis, coordenação editorial, *Receitas e Sabores dos Territórios Rurais*, Edição Minha Terra, Federação Portuguesa de Ass. De Desenvolvimento Local, Lisboa, 2013.

Coimbra, Paisagem, Arte e Tradições, Coimbra, Monografia patrocinada pela Comissão Iniciativa de Turismo, s.d.

CORBIN, Alain; *História dos Tempos Livres, O Advento do Lazer*, tradução de Telma Costa, Teorema, Lisboa, 2001(Título original: L' Avènement des Loisirs, Aubier (Paris) - Laterza (Rome), 1995.

CORDEIRO, Graça, ÍNDIAS e Frédéric Vidal; *A Rua, espaço tempo e sociabilidade*, livros horizonte, 2008.

CORREIA, António Augusto Mendes, *A Alimentação do Povo Português*, Lisboa: Publicações do Centro de Estudos Demográficos, Lisboa, MCMLI.

CORREIA, Sandra, *Inventário da Documentação de Turismo do AHMC*, Coimbra: Camara Municipal de Coimbra, Departamento de Cultura- AHMC, 2009.

FERREIRA, Jaime Alberto do Couto, *A Dessacralização do pão, (políticas de abastecimento no antigo regime: do concelho ao estado iluminista*, Campo das Letras, editores, S.A.- Porto, 1º edição dezembro, 1995.

- FERRO, João Pedro, *Arqueologia dos hábitos alimentares*, D. Quixote, 1996.
- FIGUEIREDO, A.C. Borges de, *Coimbra Antiga e Moderna*, Coimbra: Almedina, 1996. Edição Fac-similada.
- FLANDRIN, Jean-Louis e Montanari Massimo, *1. Dos primórdios à Idade Média*, Terramar, 1998.
- FLANDRIN, Jean-Louis e Massimo Montanari, *2. Da Idade Média aos tempos actuais*, Terramar, 1ª edição portuguesa, Maio, 2001 (Vol. II).
- FREIRE, Dulce, *Produzir e beber. A questão do vinho no Estado Novo (1929-1939)* Âncora Editora, 1ª edição: Dezembro, 2010.
- Garcia, Filipe, *Memória de Portugal, A Epopeia do Bacalhau*, dois séculos de fotografia, Atlântico Press, 2020.
- Garcia, L. Jacinto, *Comer como Deus Manda*, Notícias Editorial, Ediciones destino.sa Barcelona 1999, Direitos reservados editorial Nónio, 1ª edição Outubro, 2000.
- GARRIDO, Álvaro, *O Estado Novo e a Campanha do Bacalhau*, Temas e debates e Círculo de Leitores, Maio, 2010.
- GONÇALVES, António, *Feira de S. Bartolomeu na Cidade de Coimbra*, Coimbra: Pelouro da Cultura da Camara Municipal de Coimbra, 1989.
- GONÇALVES, José Manuel, tradução, Perestrello Victória, *Mesas em Portugal*, Estar editora, Lisboa, 1995.
- GOODY, Jack, *Cozinha, Culinária e Classes*, um estudo de sociologia comparativa, Celta Editora, Oeiras, 1998, p. 163.
- GUIMARÃES, Manuel, *À mesa com a história*, Colares Editora, Lisboa, 1995.
- Iken, Fátima, *Códice de Sabores Português*, Prime Books, Outubro, 2019.
- HENRIQUES, Maria Isabel de Sousa Campos e Ângela Carvajal y Pinto Leite Telles da Silva, *Doces e Cozinhados Receitas Escolhidas por Isalita*, Livraria Bertrand, Lisboa, 12ª edição, 1950.
- KIPLE, Kenneth F.; *Uma história Saborosa do Mundo*, Casa das Letras, Outubro, 2008.
- LOPES, Policarpo, *A modernidade alimentar*, Colibri-Artes gráficas, Faculdade de Letras, Lisboa.
- LOREAU, Dominique, *A arte de bem comer e da Volúpia*, tradução de Maria de Carvalho, Editorial Bizâncio, Lisboa, 2010, 1ª edição.
- LOUREIRO, José Pinto, *Toponímia de Coimbra*, Tomo I e II, Edição da Camara Municipal, 1964.
- LOUSADA, Maria Alexandra e Aurindo, Maria José, *Sentir os sabores de Portugal*, s.l. Bial-Portela & Cª.
- MACHADO, F. Falcão, *Coimbra Etnograficamente*, Separata da 'Revista de Portugal – Série A: Língua Portuguesa' – volume XXXIV – Lisboa, 1969.
- MACHADO, José Montalvão, *Alimentos Antigos e Alimentos Novos*, Separata dos «Anais» II Série, Vol. 29, Lisboa, 1984.
- MAIA, Carlos Bento da, *Tratado Completo de cozinha e copa, as receitas portuguesas aprovadas por décadas de práticas quotidianas*, Publicações D. Quixote, Lisboa, 1995.
- MARIA, Rosa, *Como se cozinha bacalhau de todas as maneiras*, Lisboa, Empresa Literária Universal, s.d.
- MARQUES, A. H. de Oliveira, *A Alimentação, Portugal da Monarquia para a República*, Nova História de Portugal, direcção de Joel Serrão e A. H. de Oliveira Marques, vol. 11, Lisboa, Presença, 1991, pp. 62, 617- 627.

MARQUES Rafael, *Coimbra Através dos Tempos*, Edição da Cruz Vermelha Portuguesa, 2004.

MENDES, José Maria Amado, *Coimbra no primeiro quartel do século XX*, (aspectos económico-sociais) Biblos- Vol. LX (1984). p. 385-394.

MENDES, José Maria Amado, *A área económica de Coimbra estrutura e desenvolvimento industrial, 1867-1927*, Comissão de Coordenação da Região Centro, Coimbra, 1984.

MODESTO, Maria de Lurdes e Praça, Afonso, *Festas e Comeres do Povo Português*, Volume I, Editorial Verbo, 1999.

MODESTO, Maria de Lurdes e Praça, Afonso, *Festas e Comeres do Povo Português*, Volume II, Editorial Verbo, 1999.

MONTEIRO, Helena Prista, *Velhas e novas formas de alimentação do povo português*, Separata do colóquio 2 – tomo III – das Publicações do XXIX Congresso Luso-Espanhol, Lisboa, 1970.

MONTEIRO, Sónia, *Comeres de 1900*, Sintra: Colares editora, s.d.

MONTEIRO, Sónia, Consiglieri, Carlos, selecção e organização; com prefácio de Consiglieri, Carlos; *Gastronomia Portuguesa dos anos 30 - Guia completo da culinária portuguesa*, Lisboa: Ulmeiro, 1ª edição, 2000.

MOUTINHO, Ana Viale, *Cozinha da Beira Alta*, Colares Editora, s.d.

MOUTINHO, José Viale, *O Comer e o Beber pela Boca do Povo Português*, Colares editora, s.d.

NUNES Mário, *Rota das tabernas de Coimbra*, Câmara Municipal de Coimbra, 2009.

NUNES, Mário, *Coimbra: imagens do passado: 1940-1960*, Coimbra, Livraria Minerva, 1990.

Nunes, Mário, *1930 2000, Diário de Coimbra, 70 anos de História*, FIG. Maio, 2000.

OLIVEIRA, Alberto Neves de, *Coimbra na Década de Trinta*, Separata do Jornal O Poiarense, de 13 de Setembro e de 18 de Outubro de 1988, Coimbra, janeiro, 1989.

OLIVEIRA, António de, *Pedaços de História local*, vol. I, Pelouro da Cultura da Câmara Municipal de Coimbra, Dezembro, 2010.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, *Festividades Cíclicas em Portugal*, Colecção Portugal de perto, nº 6, Publicações D. Quixote, 2ª edição, Lisboa, 1995.

OLIVEIRA, J.M. Pereira de, *A região do Mondego - a organização do espaço e o desenvolvimento económico*, Separata do Boletim do Centro de Estudos Geográficos, Vol. III – Nºs 22 e 23- 1967 Universidade de Coimbra, Centro de estudos geográficos, Faculdade de Letras, Coimbra, 1967.

PERES, Emílio, *O Pão, o comer e o saber comer para melhor viver*, (conferencias e outros escritos) Edição do Centro de documentação do pão da confraria do pão (Alentejo), Junho, 2004.

PEREIRA, Ana Marques, *Mesa Real – Dinastia de Bragança*, Edições Inapa, Lisboa, 2000.

PEREIRA, Ana Marques; Pericão, Maria da Graça, *Do comer e do falar...Vocabulário*, Relógio d'água Editores, Lisboa, 2015.

PEREIRA, Sandra Marques, "Cenários do quotidiano doméstico: modos de habitar", in *História da vida privada em Portugal, os nossos dias*, direcção de

José Matoso e Coordenação de Ana Nunes de Almeida, *Círculo de Leitores e Temas e Debates*, 2011, pp. 16-47.

PIRES, Ema Cláudia, *O baile do turismo, turismo e propaganda no Estado Novo*, Serie: Ciências Sociais e Humanas, Caleidoscópio, Setembro, 2003.

QUEIROZ, Eça, *Os Maias*, Edição de «Livros do Brasil», Lisboa, pp. 101 e109.

QUITÉRIO José, *Bem comer & Curiosidades*, Sistema Solar, CRL, (Documenta), Lisboa, 2015, pp. 19, 350-353.

QUITÉRIO, José, *O livro de bem comer, Crónicas de Gastronomia Portuguesa*, Assírio & Alvim, Lisboa, 1987.

RAMALHO, M. Costa, *Coimbra, Roteiro Ilustrado*, Guia de Portugal Artístico, Lisboa. s.d.

RÊGO, de Manuela, *Livros portugueses de cozinha 2ª edição*, coordenação e pesquisa bibliográfica, Lisboa, Biblioteca Nacional, 1998.

RIBEIRO, Artur: *As Repúblicas de Coimbra*, edição Diário de Coimbra, s.d.

RIBEIRO, Emanuel, *O Doce nunca amargou..., doçaria portuguesa*. Decoração. Receituário, Colares Editora.

RIBEIRO, Orlando, *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, 5ª edição, Lisboa, Livraria Sá da Costa, 1987.

RIBEIRO, Orlando, *Mediterrâneo: ambiente e tradição*, 2ª edição, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1987.

REIS, José Pedro de Lima, *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, Campo das letras - Editores, S.A., Porto, 2008, p. 12.

REFFÓIOS, Margarida, *Saber e Sabores Medievais - Aspectos da Cultura Alimentar Europeia*, Caleidoscópio, 1ª edição, Julho, 2010.

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

ROBERTO Júlio, *Portugal à Mesa, Entre a fome e a abundância*, 2ª edição, Coleção Portugal à Mesa Lisboa, Edições ITAU, 1977.

ROBERTO, José Vala, coordenação de projecto, *Anos 30 - Um Estado Novo em Portugal*, editora Planeta DeAgostini, S.A., 2010, p. 8.

ROCHA, Rui, *A Viagem dos Sabores*, Inapa, 1998.

ROSAS, Fernando, *O Estado Novo nos anos trinta 1928-1938*, Imprensa universitária, Editorial Estampa.

ROSAS, Fernando, (1994), "Sob os Ventos da Guerra: a primeira crise séria do Regime (1940-1949)" in J. Mattoso (dir.), *História de Portugal*, vol. 7, Editorial Estampa, Lisboa, 301-415.

SAMAT, Maguelonne Toussaint, *Histoire Naturelle & Morale da la Nourriture*, Bordas Cultures, Paris, 1987.

SAMPAIO, Albino Forjaz de, *Volúpia a nona arte- A Gastronomia*, Lisboa Noticias Editorial, 2ª edição, Outubro, 2000.

SANTOS, José Bento dos, *O Sentido do gosto*, Edição Publico, Comunicação Social S.A, 2008.

SANTOS, Maria José Azevedo, *A Alimentação em Portugal na Idade Média*, Fontes-Cultura-Sociedade, Coimbra, 1997.

SANTOS, Maria José Azevedo, *O peixe e a fruta na alimentação da corte de D. Afonso V*, Bragança, Vol III, julho-set /83 pp. 307-500.

SANTOS, Maria José Azevedo, *Jantar e Cear na Corte de D. João III*, Vila do Conde|, leitura, transcrição e estudo de dois livros da cozinha do Rei (1524 e 1532), Coimbra 2002.

SANTOS, Maria José Azevedo, “O mais antigo livro de cozinha português – receitas e sabores», in *A Alimentação em Portugal na Idade Média*. Fontes – Cultura – Sociedade, Coimbra, 1997, pp. 35-66.

SANTOS, Maria José Azevedo, Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade (um curso pioneiro na FLUC, in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, https://doi.org/10.14195/1645-2259_19_30. Acedido em 15 -07-2021.

SANTOS Laura, *O Mestre Cozinheiro, Tratado completo de culinária*, 6ª edição, Lisboa, Editorial Lavoires.

SANTOS, Norberto Pinto dos, *A Sociedade de consumo e os espaços vividos pelas famílias, a dualidade dos espaços, a turbulência dos percursos e a identidade social*, Edições Colibri, e Centro de estudos geográficos da Universidade de Coimbra, colecção geografia-teses, Lisboa, Outubro, 2001, pp. 11e 118.

SARAMAGO, Alfredo e Fialho Manuel, *Cozinha Alentejana*, Assírio e Alvim, 1998.

SARAMAGO, Alfredo, *Cozinha da Beira Litoral - Enquadramento Histórico e Receitas*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2003.

SARAMAGO, Alfredo, *Convidou para almoçar seguido de viagens do meu paladar*, Assírio & Alvim, Lisboa, 2006.

SARAMAGO, Alfredo, *Para uma história da Alimentação de Lisboa e seu termo*, Assírio & Alvim, 2004.

SAVARIN, Brillat, *Fisiologia do gosto*, Apresentação de Alfredo Saramago, Tradução Costa, Manuel José Via, Occidentallis Editora, 1ª edição, Setembro, 2007.

SCHLOSSER, Eric, *Fast Food Nation*, revisão, André Cardoso, Livros Quetzal, S.A. 2002.

SILVA, A. Carneiro da, *As Estalagens Coimbrãs e do seu termo*. Coimbra, Munda, 1988.

SOARES, Carmen, (coord.), *BiblioAlimentária*, Alimentação, Saúde e Sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Abril, 2018, p. 63-65.

SOARES, A. J., *Saudades de Coimbra*, 1901-1916, Livraria Almedina, Coimbra, 1985.

SOBRAL, José Manuel, RODRIGUES, Patrícia, 2013, *O "Fiel amigo": O bacalhau e a identidade portuguesa*, Lisboa: Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira, *Arte Doceira de Coimbra*, Conventos e tradições, Colares editora.

SOUSA, Dina Fernanda Ferreira, *A Doçaria Conventual de Coimbra*, Colares editora,

SPANG, Rebecca L., *A Invenção do restaurante*, Temas e Debates, lisboa, 2003.

STRAUSS, Claude Lévi, *Mythologiques T.1, Le cru et le cuit*, Plon.

STRAUSS, Claud Lévi, *L'Origine des manières de table*, Plon.

TAMAGNINI, Eusébio, *Celeiro Municipal de Coimbra, Restabelecendo a verdade dos factos*, Coimbra, 1919.

TAVARES, Paulino Mota, *Almeida Garrett viagens na cozinha portuguesa*, Colares editora, Sintra, s.d.

TAVARES, Paulino Mota, *Mesa, doces e amores no séc. XVII português*, prefácio Maria José Azevedo Santos, Colares editora, s.d.

TAVARES, Paulino Mota e Maria Leonor Cavalheiro, *Quinta das Lágrimas cenário dos amores de Pedro e Inês história, requintes e sabores*, Colares editora.

TORRES, Manuel Lucas, editor, "Coleção Encyclopedia das Famílias" - *Revista Ilustrada de Instrução e Recreio*, nº106-9º anno-outubro, Lisboa e nº 386, 33ºanno, Fevereiro, 1919.

TORGAL, Gonçalo dos Reis, *Coimbra à Mesa -Tu é que foste à Praça, menino?* Ideal Artes gráficas, 2015, pp. 33,124.

VALENTE, Maria Odette Cortes, *Cozinha de Portugal*, Círculo de Leitores, Lisboa, 1994.

VAQUINHAS, Irene, A Época contemporânea, - Introdução- in José Mattoso (Dir.), Irene Vaquinhas (Coord.), *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea*, Lisboa, Círculo de Leitores & Temas e Debates, 2011, pp. 6-20.

Viajar. *Viajantes e turistas à Descoberta de Portugal no tempo da Primeira República*, Comissão Nacional para as Comemorações do Centenário da República, Turismo de Portugal, Lisboa.

VILHENA, João Jardim de; *Coimbra vista e apreciada pelos estrangeiros*, Vol. I, Coimbra, 1945, separata do «Boletim da biblioteca» vol. XVI.

VILHENA, João Jardim de; *Coimbra vista e apreciada pelos estrangeiros*, Vol. II, Coimbra 1954, separata do «Boletim da biblioteca» vol. XXII.

Fontes Orais

Entrevista áudio: Rosatalina. https://drive.google.com/file/d/1H0-A8cWiJnmGUt3RujEbht-Fgslaq6Ep/view?usp=drive_web

Entrevista Maria Suzana Simões Queiroz
(1) [Cordel Maneirista | Facebook](#)

Webgrafia

<https://www.google.com/search?q=pers%C3%A9e&oq=persee&aqs=chrome.1.69j57j0.15944j0j15&sourceid=chrome&ie=UTF-8#>. Acedido em 4-03-2021.

https://pt.wikipedia.org/wiki/Ana_de_Castro_Os%C3%B3rio. Acedido em 4-03- 2021.

<http://pt.wikipedia.org/wiki/Turismo>. Acedido em 10-05-2021.

[https://www.infopedia.pt/\\$sociedade-do-estado-novo](https://www.infopedia.pt/$sociedade-do-estado-novo). Acedido em 5-03-2021.

<https://www.noticiasmagazine.pt/2019/polvo/historias/194343/>. Acedido em 26-04-2021.

<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/9656/1/ee-jpmc-1987.pdf>. Acedido em 26-04-2021.

<https://ensina.rtp.pt/artigo/crise-1929-grande-depressao/>. Acedido em 3-03-2020.

<http://hdl.handle.net/10316.2/39658>. Acedido em 23-Abril-2021.

<https://www.academia.edu/13496103/>. Acedido em 26-10-2020.

<https://www.academia.edu/7580709/>. Acedido em 26-10-2020.

https://impactum-journals.uc.pt/rhsc/article/view/1645-2259_16_11. Acedido em 15-07-2021

<https://ensina.rtp.pt/artigo/ana-de-castro-osorio-militante-do-feminismo-e-da-literatura-infantil/> acedido em 10-07-2021

<https://visitregiaodecoimbra.pt/cultura-e-patrimonio/mulheres-e-os-lugares/tabua/> Acedido em 10-07-2021

<https://www.repository.utl.pt/bitstream/10400.5/9656/1/ee-jpmc-1987.pdf>. Acedido em 26-04-2021.

<https://purl.pt/23019/1/index.html#/595>, p. 579

[https://www.infopedia.pt/\\$sociedade-do-estado-novo](https://www.infopedia.pt/$sociedade-do-estado-novo).

<https://doi.org/10.4000/etnografica.3252>. Acedido a 17-04-2021.

<https://sol.sapo.pt/artigo/605741/alvaro-garrido-o-bacalhau-foi-objeto-de-uma-nacionalizacao-cultural> . Acedido em 13-03-2021.

https://doi.org/10.14195/1645-2259_19_30. Acedido em 15 -07-2021.

<https://www.ine.pt/xurl/pub/72364315>>

<http://hdl.handle.net/10316.2/39527> DOI: DOI: http://dx.doi.org/10.14195/1645-2259_10-2_1
Acedido em: 8-03-2021

www: <[url:https://www.ine.pt/xurl/pub/72364315](https://www.ine.pt/xurl/pub/72364315)>.

<https://doi.org/10.4000/etnografica.3252>, Acedido a 17-04-2021.

<https://sol.sapo.pt/artigo/605741/>. Acedido em 13-03-2021.

<https://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/16911.pdf>. Acedido em 23-06-2021.

<https://archive.org/details/obrasoticasde02bocauoft> . Acedido em 31-05-2021.

<http://journals.openedition.org/lerhistoria/6642>; DOI: <https://doi.org/10.4000/lerhistoria.6642>

<https://www.ivv.gov.pt/np4/272/>. Acedido em 20-04-2021.

Anexos:

Anexo 1: Tabela 1: jornais não consultados entre 1930 e 1934

Tabela 1: jornais não consultados entre 1930 e 1934

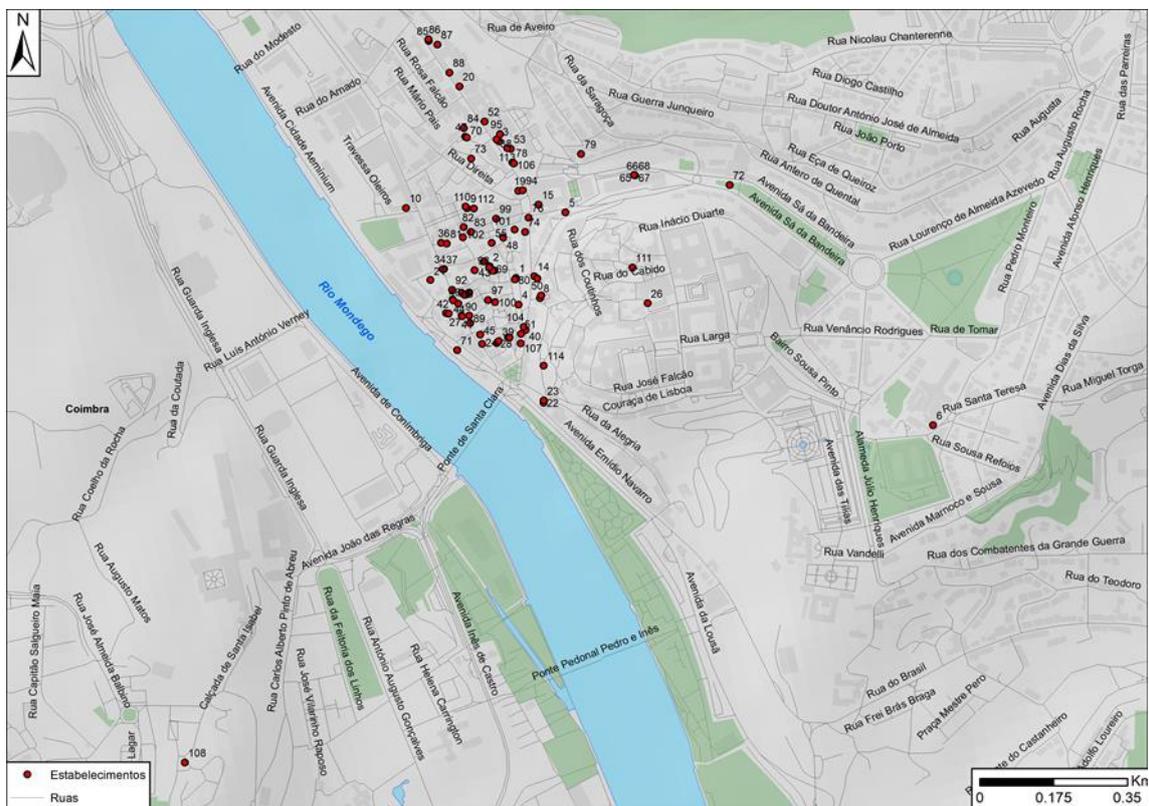
Ano	Mês	Dia
1930	Dezembro	23 a 31
1932	Abril	10 e 26
	Maio	9
	Junho	25
	Julho	8
	Novembro	26 a 30
	Dezembro	todo
1933	Janeiro	todo
	Fevereiro	1 a 26
	Abril	6 e 7 e 8 e 15 a 30
	Maio	1 a 15
1934	Janeiro	2
	Abril	2
	Outubro	16 e 17

Fonte: D.C., 1930 a 1934

Nota: A razão por haver jornais não consultados deve-se ao facto de estarem indisponíveis para consulta por estarem para trabalhos de conservação ou terem desaparecido ou simplesmente não existirem.

2.3: Coimbra, Estabelecimentos e Ruas, Open Street Map

Figura. 3: Coimbra, Estabelecimentos e Ruas, Open Street Map



Autoria: Daniel Pinto

2.4: Listagem de Estabelecimentos

Nº	Nome Estabelecimento
1	Almeida filhos "Mijadinhas
2	Barbosa e Sobrinho Lda
3	Reis & Simões
4	Mercearia Herminio Bernardo Loureiro
5	Mercearia Andrade
6	José da Silva Ventura
7	António de Figueiredo
8	Mercearia Almedina
9	Armazém de vinhos
10	Retiro do Triunfo
11	O Gomes
12	Tasca da Micaela
13	Cova Funda
14	Café Nicola
15	Café Santa Cruz
16	Cardosa
17	Novo Dia
18	Pensão Primavera
19	Carmina de Matos
20	Flecha – Restaurante bar
21	Bragança
22	Coimbra
23	Avenida
24	Astória
25	Central
26	Pensão A Moderna
27	A Pastora de Coimbra
28	Aliança
29	Lusitana
30	Mondego
31	Pensão restaurante
32	Parque
33	Rosmaninho
34	Rosa
35	Pensão Flor de Coimbra
36	Pensão Aviz
37	J. Da Silva Cardoso
38	Soler
39	Pensão Hotel aliança
40	Pensão Universal
41	Pensão da Sota
42	Pensão Central de Armando Colaço
43	Pensão Portugal
44	Pensão Provinciana
45	Pensão Lorvanense
46	Pensão Lusitana
47	Pensão Ferreira
48	Café Castelã

49	Montanha
50	Gato Preto
51	Café Arcada
52	Libório Nascimento
53	A. & Irmão
54	José M. Henriques
55	Aníbal de Melo
56	Alexandre Silva
57	António M. Violante
58	Jose Maria Barreira
59	António dos Reis
60	António da Silva Raposo
61	Justino Barreira
62	José dos Santos
63	Luís Barreira Júnior
64	David Barreira Talho 17
65	Gracinda Reis
66	Jaime de Almeida
67	José Antunes Raposo
68	Santos e Barreira
69	“A Portugal”
70	João Ferreira Batista
71	De Coimbra Lda
72	Cervejaria e vinhos
73	Piedade
74	Leitaria Conimbricense
75	Nova Leitaria Académica
76	Rosa de Ouro Lda.
77	Manteigaria Mendes e Castanheira Lda.
78	Manteigaria Flor do Mondego
79	António L.
80	Cafezista Almeida e filhos
81	Casa Mata
82	Manuel Batista
83	Manuel Santos Gomes
84	Joaquim Ribeiro Soares
85	Manuel Fernandes
86	Joaquim Alves
87	José Simões
88	Joaquim Fidalgo
89	Caetano Jaime Neves
90	Justiniano Correia Figueiredo
91	Augusto Albuquerque
92	Germano Garrido
93	Joaquim Jaime Neves
94	Café Sta. Cruz
95	Confeitaria S. Bernardo
96	Padaria para todos
97	Padaria
98	Padaria Estrela do Mondego
99	Panificação de Coimbra
100	João Simões de Pinho
101	Padaria Popular
102	António Gonçalo
103	Pastelaria Central
104	Brasileira
105	Barbosa e Sobrinho Lda.
106	Casa Santos
107	Mário Cruz Ribeiro (agente)

A presença da gastronomia na imprensa

O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

108	Armazéns de António Maia
109	Augusto Cunha Ramos
110	União Comercial Coimbra Lda Armazém de mercearias
111	Jose Rodrigues de Oliveira - Pastelaria
112	Francisco Gonçalves
113	Companhia União Fabril Portuense
114	Fabrica de Refrigerantes Águia Lda
115	Fabrica de Massas Estrela
116	União Lda.
117	João Pinto Correia
118	José Lopes da Silva
119	Comp ^a ind de Port e Colónias
120	Estrela do Mondego
121	José Coelho da Silva
122	José da Costa Bernardino
123	Manuel Pedro M. da Cunha
124	Neto e Irmão Lda.
125	Padaria Bijou
126	Simões e Silva
127	Sociedade de Padarias

Fonte: *D.C., 1930 a 1934*

Anexo 3: Tabela 2: Relação de ingredientes, preços e locais de comercialização

Tabela 2: Relação de ingredientes, preços e locais de comercialização

Mercearia	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Açúcar branco		H. U. C.	Concurso		2 de junho, 1933, p. 3
Amarelo A		H. U. C.	Concurso		2 de junho, 1933, p. 3
Amêndoa					
Sal	4\$50	Viana do Castelo	Mercado	Decalítro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Azeite	78\$00	Viana do Castelo	Mercado	Decalítro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	58\$00	Cantanhede	Feira	Decalítro	10 de Junho, 1933 p. 2
	46\$00	Soure	Mercado	10 L	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	42\$00	Condeixa	Mercado	Decalítro	11 de Dezembro, 1931, p. 2.
Café grão					23 de Setembro de 1930,p.4
Chá verde		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3
Chá preto		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3
Macarrão cortado		H. U. C.	Concurso		2 de Junho, 1933, p. 3.
Macarrão miúdo		H. U. C.	Concurso		2 de Junho, 1933, p. 3.
Macarrão 1º		H. U. C.	Concurso		2 de Junho, 1933, p. 3.
Chocolate		Montemor Velho			
Vinagre	9\$60	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	5\$00	Cantanhede	Feira	Decalítro	10 de Junho, 1933, p. 2.
Banha porco		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Pingue					23 de Setembro, 1930, p. 4.
Cereais / Farinhas	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Farinha	2\$10	Coimbra	Para indústria		1932
Farinha de trigo tipo único					
Farinha trigo flor		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3
Farelo grosso		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3
Aveia	6\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
					27 de Julho, 1930, p.2
Sanfeno	2\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 de outubro, 1931, p.2
Arroz					23 de Setembro,1930, p.4
Cevada em po					23 de Setembro, 1930,p.4
Milho branco	11\$00	Espinhhal	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p.2.
	7\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
	7\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro, 1931, p. 2.
	12\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	15\$00	Évora	Mercado	Decalítro	26 de Janeiro, 1934, p. 2
Milho amarelo	15\$00	Évora	Mercado	Decalítro	26 de Janeiro, 1934, p. 2
	10\$50	Espinhhal	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p. 2.
	7\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
	7\$25	Montemor Velho	Mercado quinzenal		25 outubro, 1931, p. 2.

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

	9\$50	Viana do Castelo	Mercado	Decalitre	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	10\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	7\$50				1933
Trigo	15\$00	Espinhhal	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p. 2.
	15\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	14 de Junho, 1930, p. 2.
	12\$00	Viana do Castelo	Mercado	Decalitre	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Arroz	18\$70	Cantanhede	Feira	Decalitre	10 de Junho, 1933, p. 2.
Arroz de Sião					2 de junho 1933, p. 3.
Arroz Burmann		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Arroz nacional					
Arroz da terra	33\$00	Soure	Mercado	15kg	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Bebidas	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Aguardente	25\$00	Cantanhede	Feira	Decalitre	10 de junho de 1933, p. 2.
	5\$00	Viana do Castelo	Mercado	Litro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	40\$00	Soure	Mercado	24L	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Vinho palheto especial					
Vinho verde					
Ginginha			Arco de almedina		20 de Agosto, 1934, p. 3.
Vinho	12\$00	Viana do Castelo	Mercado	Decalitre	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	16\$50	Évora	Mercado	Decalitre	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
	12\$00	Soure	Mercado	24L	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Vinho tinto	5\$50	Cantanhede	Feira	Decalitre	10 de junho, 1933, p. 2.
Legumes e fruta	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Abobora		Coimbra			3 de Setembro, 1930, p. 6.
Nozes	30\$00	Évora	Mercado	Decalitre	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Laranja					
Tangerinas					
Castanhas	30\$00	Évora	Mercado	Decalitre	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Repolho					2 de Agosto, 1930, p. 6.
Cebola	1\$00	Espinhhal	Mercado	Kg	14 de Junho, 1930, p.2
Azeitonas Elvas					
Azeitona	45\$00	Penela	Mercado	Decalitre	27 de Dezembro, 1933 p. 2.
Uvas					26 de Julho, 1930, p. 1.
Batata nova	7\$00	Espinhhal	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p.2
Batata	\$50			Kg	2 de junho, 1933, p. 3
	\$40			Kg	Julho, 1933
	5\$00	Cantanhede	Feira		10 de Junho, 1933 p. 2
	5\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 de Setembro, 1931, p. 2
	12\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
	7\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro de 1931, p. 2.
	11\$50	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	Leguminosas	Preço	Localidade	Ambiente	Medida
Feijão mocho	14\$00	Cantanhede	Feira	Decalitre	10 de Junho, 1933, p. 2
	10\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 de Setembro, 1931, p. 2
		Montemor Velho			
	11\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
	11\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 Outubro, 1931, p.2
Feijão rajado	20\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	10\$00	Cantanhede	Feira	Decalitre	10 de Junho, 1933, p. 2
Feijão carraço	9\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2
	8\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 Outubro, 1931, p.2
	10\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

Tremoços	10\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	14\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	20 Litros	8 de Janeiro, 1931, p. 2.
Feijão mistura	5\$40	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de junho, 1933, p. 2.
	6\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro, 1931 p.2
	8\$50	Viana do Castelo	Mercado	Decalitro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	20\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Feijão carracinho	6\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931,p. 2
	6\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro, 1931,p.2
	9\$00				
Feijão moleiro	26\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Feijão pateta	9\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
Feijão avinhado	13\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
	12\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2
Fava	6\$70	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de junho, 1933, p. 2.
	6\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
Feijão branco seco	12\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Ervilha	20\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2.
Feijão branco	12\$50	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
Feijão chicharo	5\$40	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de junho, 1933, p. 2
Feijão pateta	6\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2
Feijão frade seco	6\$50	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro, 1931, p.2
	8\$00	Cantanhede	Feira	Decalitro	23 de Julho,1933, p.2
Feijão frade	9\$40	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de Junho, 1933, p. 2
Feijão vermelho seco	22\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Feijão miudinho	9\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Feijão Manteiga	32\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Grão bico					
	10\$70	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de Junho, 1933, p. 2.
	10\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
	10\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 de Outubro, 1931, p.2.
	20\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	10\$00	Soure	Mercado	unidade	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Carnes	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Leitão	5\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2
Cabeça porco	6\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro, 1931, p.2
Chispe porco	6\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2
Fígado	9\$00	Montemor Velho			11 Setembro, 1931, p. 2
Porco- Lombo	9\$00	Coimbra	Mercado	Kg	12 de Dezembro de 1934
Febras sem osso	9\$00				
Costeleta	7\$00				
Cabeça e chispe	5\$00				
Banha fresca	7\$00				
Carneiro	6\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2
Peito vitela	17\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Cachaço	44\$00	Espinhai	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p. 2.
Galos	16\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
Vaca 1ª s/osso	9\$00	Coimbra	Concurso	Kg	1930,29-7,p2
	5\$20	Condeixa	Mercado	Kg	15 de Dezembro, 1931, p. 2.

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

	9\$00	Guarda			1930
Vaca 1ª c/ osso	7\$50	Coimbra	Concurso	Kg	29 de Julho, 1930, p. 2.
Vaca 2ª s/ osso	4\$20	Condeixa	Mercado	Kg	15 de Dezembro, 1931, p. 2.
	7\$50	Coimbra	Concurso	Kg	1930,29-7,p2
Vaca 2ª c/ osso	4\$50	Coimbra	Concurso	Kg	1930,29-7,p2
	3\$20	Condeixa	Mercado	Kg	15 de Dezembro, 1931, p. 2.
Vaca 3ª	prego				
	chambão				
	costela				
	cachaço				
	6\$00	Coimbra	Mercado	Kg	12 de Dezembro de 1934
lombo	12\$00				
língua	8\$00				
Sebo	8\$00				
Rim	12\$00				
Vaca 1ª sem osso Alcatra, Jarrete, pojadouro, vazia,bola, ganso e pá	12\$00				
Ossso para caldo	1\$00				
Gordura	2\$00				
Miudezas- fígado boi	6\$00				
Bofe de boi	2\$00				
Figado vitela	9\$00				
Mão de boi	4\$00				
Mão de vitela	2\$00				
Pés de boi	4\$00				
Pés de vitela	2\$00				
Dobrada 1ª	4\$00				
Dobrada 2ª	1\$50				
Carne da cabeça	3\$80				
Vitela 1ª sem osso	12\$00	Coimbra			Dc outubro 1934
Pato	7\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro de 1931,p. 2
	6\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 outubro de 1931,p.2
Carneiro, borrego e cabrito -1ª perna e costeleta	6\$00	Coimbra	Mercado	Kg	12 de Dezembro de 1934
Carneiro, borrego e cabrito 2ª Tira e ranhoada	6\$00				
Carneiro, borrego e cabrito 3ª	5\$00				
Fressura carneiro	3\$00				
Costeletas carneiro		H. U. C.	Concurso	Kg	1 de Junho, 1933, p. 3.
Coelho					
Galo					
Frango	5\$00	Montemor Velho	Feira de ano		11 Setembro, 1931, p. 2.
	12\$00	Viana do Castelo	Mercado	Unidade	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	4\$00	Montemor Velho	Quinzenal		25 Outubro, 1931, p. 2.
	12\$50	Évora	Mercado	Unidade	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
	5\$00	Soure	Mercado	Unidade	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Alheiras de Mirandela	8\$00		* paga 4\$50 CTT por cada 6kg.		3 de Dezembro, 1933, p. 4.
Pão / farinhas	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Centeio	9\$40	Cantanhede	Feira	Decalítro	10 de Junho 1933, p. 2.
	6\$70				
	7\$00	Viana do Castelo	Mercado	Decalítro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
	4\$00	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
	13\$50	Montemor Velho	Mercado quinzenal		25 Outubro, 1931, p.2.

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

	16\$00	Espinhhal	Mercado	Alqueire 13.5L	14 de Junho, 1930, p. 2.
	12\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
	18\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2.
	14\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
Cevada	6\$70	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de Junho, 1933, p. 2.
	4\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
	4\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal		25 Outubro, 1931, p. 2.
	3\$00	Soure	Mercado		5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	5\$50	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Janeiro, 1931, p. 2.
	10\$00	Viana do Castelo	Mercado	Decalitro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Aveia	14\$00	Évora	Mercado	Decalitro	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
	5\$40	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de junho, 1933, p. 2.
	4\$50	Montemor Velho	Feira de ano	(14,63)	11 Setembro, 1931, p. 2.
Pão + 350gr	4\$50	Montemor Velho	Mercado quinzenal		25 de Outubro, 1931, p. 2.
	2\$10			kg	1930
	2\$00	Coimbra	Cidade	kg	25 de Setembro, 1930, p. 4.
Pão - 350 gr	2\$10	Coimbra	Cidade	kg	30 de Setembro, 1930, p. 4.
	3\$10			kg	1930
	3\$00	Coimbra	Cidade	kg	25 de Setembro, 1930, p. 4.
	3\$10	Coimbra	Cidade	kg	30 de Setembro, 1930, p. 4.
Pão tipo miúdo	2\$20	Coimbra	Cidade	kg	1930,
Pão de trigo					19 de Setembro, 1930, p. 4.
Pão mistura					19 de Setembro, 1930, p. 4.
Farinha	2\$20	Coimbra	Cidade	kg	6 de Novembro, 1930, p. 4. 30 de Setembro, 1930, p. 4.
Trigo	15\$00	Montemor Velho	Mercado quinzenal	(14,63)	8 de Outubro, 1931, p. 2.
Fermento					11 de Novembro, 1930,
Fogaça			Festa arrematar		11 de Outubro, 1930, p. 4.
Broa		Santa Clara			
Sanfeno					
Serradela	8\$00	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de Junho, 1933, p. 2.
Trigo flor					
Fermento					11 de Novembro, 1930,
Trigo tremez	10\$00	Cantanhede	Feira	Decalitro	10 de junho, 1933, p. 2.
Trigo mourisco	8\$70	Cantanhede	Mercado	Decalitro	1933 23 de julho, 1933, p. 2.
Peixe	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Bacalhau Noruega					23 de Setembro, 1930, p. 4.
Pescada	3\$00a 5\$00	Beiras			1 de Novembro, 1932, p. 2.
	7\$00 a 10\$00	Coimbra		kg	1 de Novembro, 1932, p. 2.
Berbigão					
Carapau					
Sardinha		Figueira da Foz	Pesca		17 de Agosto, 1930, p. 4.
	15\$00			5 centos	6 de Novembro, 1932, p. 4.
Linguado					
Faneca					
Peixe do rio					
Língua bacalhau					
Cabeça bacalhau					
Bacalhau Islandia		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3.
Bacalhau sueco		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3.
Bacalhau nacional		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3.
Bacalhau ingles					
Lacticínios e ovos	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Leite vaca		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Leite cabra		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Margarina					12 de Setembro, 1930, p. 4.
Manteiga	10\$00	Évora	Mercado	Kg	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
					12 de Setembro, 1930, p. 4.
Manteiga 1ª		H. U. C.	Concurso		2 de Junho 1933, p. 3.

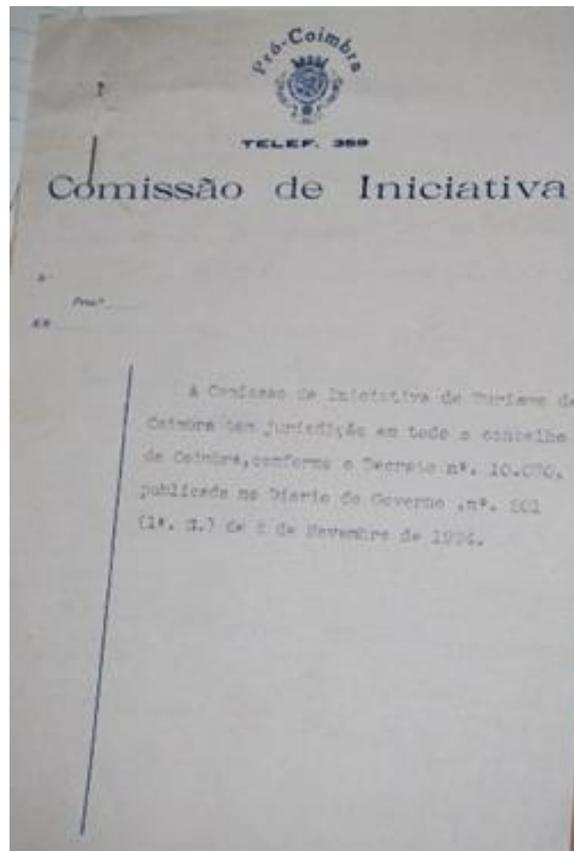
A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

Queijo					
Leite					
Ovos	3\$60	Soure	Mercado	Dúzia	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	4\$20	Évora	Mercado	Dúzia	26 de Janeiro de 1934, p. 2.
	27\$00	Montemor Velho	Feira de ano	Cento	11 Setembro, 1931, p. 2.
	37\$00	Montemor Velho	Quinzenal	Cento	25 Outubro, 1931, p. 2.
	3\$40	Espinhhal	Mercado	Dúzia	14 de Junho, 1930, p. 2.
	4\$50	Viana do Castelo	Mercado	Dúzia	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Energia	Preço	Localidade	Ambiente	Medida	Fonte
Lenha	3\$20	Soure	Mercado	36 cavacas	5 de Fevereiro, 1934, p. 2.
	\$10	Viana do Castelo	Mercado		18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Carvão	1\$00	Viana do Castelo	Mercado		18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Carvão de sobro (dito de coque)		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Carvão de sobro Dito pedra (nacional)		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Gasolina		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
Petróleo		H. U. C.	Concurso		2 de junho 1933, p. 3.
	1\$60	Viana do Castelo	Mercado	Litro	18 de Janeiro, 1934, p. 2.
Sabão					

Anexo 4: Livros de Registos

4.1: Figura 1: Livro de registo da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra

Figura 1: Livro de registo da Comissão de Iniciativa e Turismo de Coimbra



Fonte: Arquivo Municipal de Coimbra, Cota AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12
B88/35

A presença da gastronomia na imprensa
O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

4.2: Figura 2: Livro de registo de entrada e saída de hospedes.

Figura 2: Livro de registo de entrada e saída de hospedes.

Hotel, Pensão, Hospedaria, Casa de Hospedes ou Restaurante.										Ano económico						
Designação de estabelecimento																
No. de ordem de hospedes	Nome dos hospedes	Data da				Dobras	Cargos e salarios			Importação paga	Taxa de Liquidação de 1%	Deduções			Taxa Social cobrada	
		Entrada	Saída	Entrada	Saída		Aluguer	Imposto	Outros			Taxa de Liquidação de 1%	Taxa de Liquidação de 1%	Taxa de Liquidação de 1%		
80	Transporte															
81	António Monteiro	27-226	7-7-226	5	3000	1				1638.00	65.50					65.50
82	António Monteiro	7		5	3000	1				160.50	4.60					4.60
83	António Monteiro	1		6	3000	1				148.00	3.20					3.20
84	António Monteiro	4		3	2000					188.00	7.50					7.50
85	António Monteiro	3		4	2000					60.00	2.40					2.40
86	António Monteiro	12		8	2000	15				100.00	4.00					4.00
87	António Monteiro	12		13	2000	1				120.00	4.80					4.80
88	António Monteiro	13		8	2000	20				70.50	2.83					2.83
89	António Monteiro	14		8	2000	3				150.00	6.00					6.00
90	António Monteiro	14		4	2000					24.00	1.00					1.00
91	António Monteiro	15		14	2000	15				45.00	1.80					1.80
92	António Monteiro	20		14	2000	15				210.00	8.40					8.40
93	António Monteiro	26		8	2000	15				180.00	7.20					7.20
94	António Monteiro			9	2000	15				210.00	8.40					8.40
95	António Monteiro	16		30	1000					300.00	12.00					12.00
96	António Monteiro	16		8	2000					240.00	9.60					9.60
97	António Monteiro	2		8	2000	12				3924.00	156.96					156.96
98	António Monteiro	5		7	2000	15				90.00	3.60					3.60
99	António Monteiro	9		11	2000					130.00	5.20					5.20
100	António Monteiro	11		8	2000	20				238.00	9.52					9.52
101	António Monteiro									160.00	6.40					6.40

Fonte: Arquivo Municipal de Coimbra, Cota AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12
B88/35

4.3: Figura 3: Livro de registo taxas pagas pelas tendas e barracas em 1927

Figura 3: Livro de registo taxas pagas pelas tendas e barracas em 1927

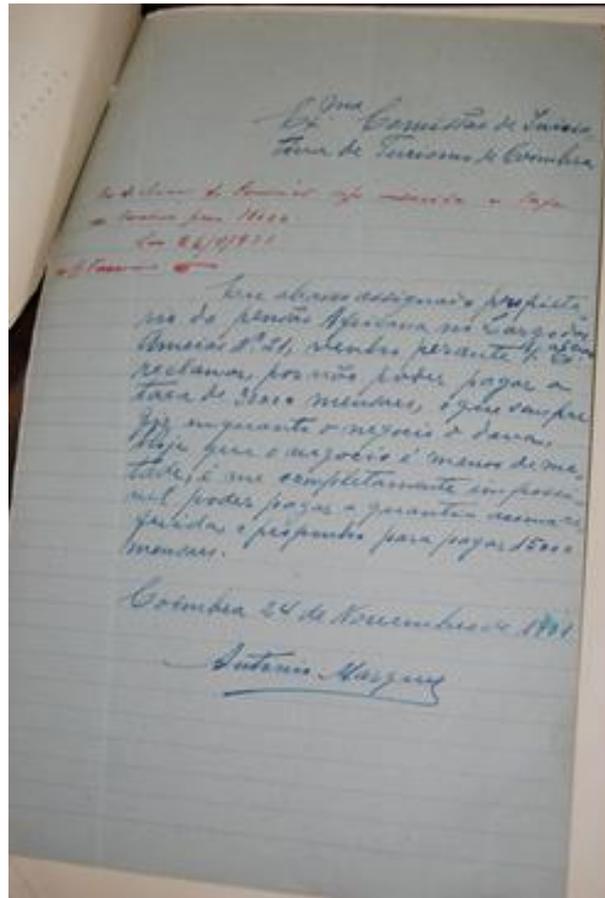
:

Importâncias cobradas na mes de Dezembro de 1927 pelo aluguer de Tendas e Barracas	
Maria das Prazeres	2800 ✓
Maria da Conceição C. Fria.....	1500 ✓
Aurora da Conceição Alves.....	600 ✓
Jacinto da Conceição.....	1000 ✓
Emilia Cândida.....	600 ✓
Maria Teresa (Filha).....	600 ✓
Márcia da Silva.....	4000 ✓
Isidora da Conceição.....	1000 ✓
Maria da Ressurreição..Martins.....	400 ✓
Bem.....	67800
D. Almeida Fernandes - 10000 ✓	
27800	

Fonte: Arquivo Municipal de Coimbra, Cota AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12
B88/35

4.4: Figura 4: Carta enviada à C.I.T.C. pela gerência da Pensão Africana

Figura 4: Carta enviada à C.I.T.C. pela gerência da Pensão Africana



Fonte: Arquivo Municipal de Coimbra, Cota AHMC /CIT/ 03/003/MC 1 a 12
B88/35

Anexo 5: Anúncios comerciais

5.1: Figura 6: Anúncio Confeitaria S. Bernardo

Figura 6: Anúncio Confeitaria S. Bernardo



Confeitaria S. BERNARDO

Fábrica de confeitarias, amendoas, marmelada, rebuçados e caramelos. Conservas de fruta, e cristalizada, doceria, pastelaria e biscoitos, ótimo e esmerado fabrico. (Franqueamos a nossa fábrica aos nossos estimados clientes, para verificarem o nosso fabrico). Executamos serviços de doce para casamentos, soirés e batisados.

VENDAS A RETALHO e para revenda, pedidos para o telefone n.º 59

Rua da Sofia n.º 80 e 82 :: COIMBRA

L. M. DA COSTA DIAS & FILHOS. L.^{DA}

Fonte: D.C.1930

5.2: Figura 7: Anúncio da Merceria Almedina

Figura 7: Anúncio da Merceria Almedina

MERCEARIA ALMEDINA
DE
RACHEL A. TEIXEIRA & IRMÃOS

Completo sortido em Merceria	ALHEIRAS DE : BRAGANÇA :	Chá e Café Queijo Presunto
Tabacos, Papellaria, Perfuma- rias		Vinhos de Mêsa

24, ARCO D'ALMEDINA, 26
COIMBRA

Fonte: D.C., 1930

5.3: Figura 8: *Anúncio Mercearia*

Figura 8: Anúncio Mercearia



Fonte: *D.C.* 1930

5.4: Figura 9: Anúncio da Casa Pais

Figura 9: Anúncio da Casa Pais

Casa Pais Fundada em 1890

O melhor sortido de artigos de mercearia, vinhos finos, champagnes e licores nacionais e estrangeiros. Azeite finissimo. Presunto e queijo das melhores procedências : : : : :

Chocolates e bolachas das melhores fábricas. Artigos para brindes :

☒ ☒ ENTREGAS NO DOMICILIO ☒ ☒

CELAS :: Telef. 44 :: COIMBRA

Recebe anuncios para o "Diário de Coimbra,"

Fonte: D.C. 1930

5.5: Figura 10: *Anúncio Casa Colonial*

Figura 10: *Anúncio Casa Colonial*

Casa Colonial-Confeitaria S. Bernardo
Casa Fundada em 1899
DE
L. M. DA COSTA DIAS & FILHOS, Ltd.^a
R. da Sofia n.º 80 e 82 Telefone n.º 59

Secção de géneros coloniais
VENDA A RETALHO

Café torrado ou moldo marca A	K.	8\$00
» » » » » B	»	9\$00
» » » » » C	»	10\$00
» » » » » D	»	12\$00

**Cevada ou chicoria para quem goste
de lutar com o café**

Cevada moida ou torrada	K.	2\$00
Chicoria » » »	»	4\$00

SECÇÃO DE CONFEITARIA
Marmelada, amendoas, bolos finos sortidos,
doce de ovos, pão de ló, rebuçados, etc.

Fonte: *D.C.* 1931

5.6: Figura11: *Anúncio Café Montanha*

Figura 11: *Anúncio Café Montanha*



Fonte: D.C. nº 1534 24 -11-1934

5.7: Figura12: Anúncio Café Santa Cruz

Figura 12: Anúncio Café Santa Cruz



Café-Restaurante "SANTA CRUZ"
O mais luxuoso e cómodo de Coimbra
CONFORTO :: ELEGANCIA :: COMODIDADE
Explêndidos Gabinetes
Almoços, jantares e ceias, a qualquer hora
EMPRESA DO CAFÉ-RESTAURANTE SANTA CRUZ, Limitada
Praça 8 de Maio — COIMBRA

N. da R. — O Café de Santa Cruz não precisa de palavras a reclamizá-lo. Impõe-se! Há cabecitas loucas que teimam em não o considerar o primeiro. Não são justos e por isso as nossas orelhas sempre que tal ouvem se tornam moucas.
O Café de Santa Cruz tem fama. É o melhor dentre os melhores.

Fonte: D.C. 1931

5.8: Figura 13: *Anúncio Ostende - Bar*

Figura 13: *Anúncio Ostende - Bar*



Fonte: D.C. 1931

5.9: Figura14: Anúncio dos Hotéis Central e Avenida

Figura 14: Anúncio dos Hotéis Central e Avenida

HOTEL CENTRAL
(Fundado em 1873)
P. 8 de Maio :: COIMBRA :: (Portugal)
TELEFONE 412

Recomendado pela Sociedade
de Defesa e Propaganda de Coimbra

PREÇOS MÓDICOS

:: DIARIAS, QUARTOS ::
:: ALMOÇOS E JANTARES ::

PREÇOS ESPECIAIS PARA EXCURSÕES

ACEITAM-SE COMENSAIS

Hotel Avenida ---- Coimbra Hotel

DOS MELHORES DO PAÍS

Instalações modelares — Tratamento admirável

Telefones, 18 e 630 — Proprietário Gerente, **FILIPE PAIS FIDALGO**

N. da R. — O Coimbra Hotel disfruta no nosso meio de grande popularidade. Ao seu proprietário, sr. Pais Fidalgo, os nossos cumprimentos, com a afirmação certa de que o seu esforço de hoteleiro, em que põe toda a sua energia, é justamente admirado.

Pode bem dizer-se, que por baixo de toda aquela elegância, está a mão de Deus.

Desde o mais velho ao mais menino, recomendâmos os seus menús, pois, todos os seus pitêus, inclusivé o borracho, são autênticas iguarias.

Fonte: *D.C.*, nº 25-02-1931, p. 3

5.10: Figura 15: *Anúncio Manteigaria Flor de Coimbra*

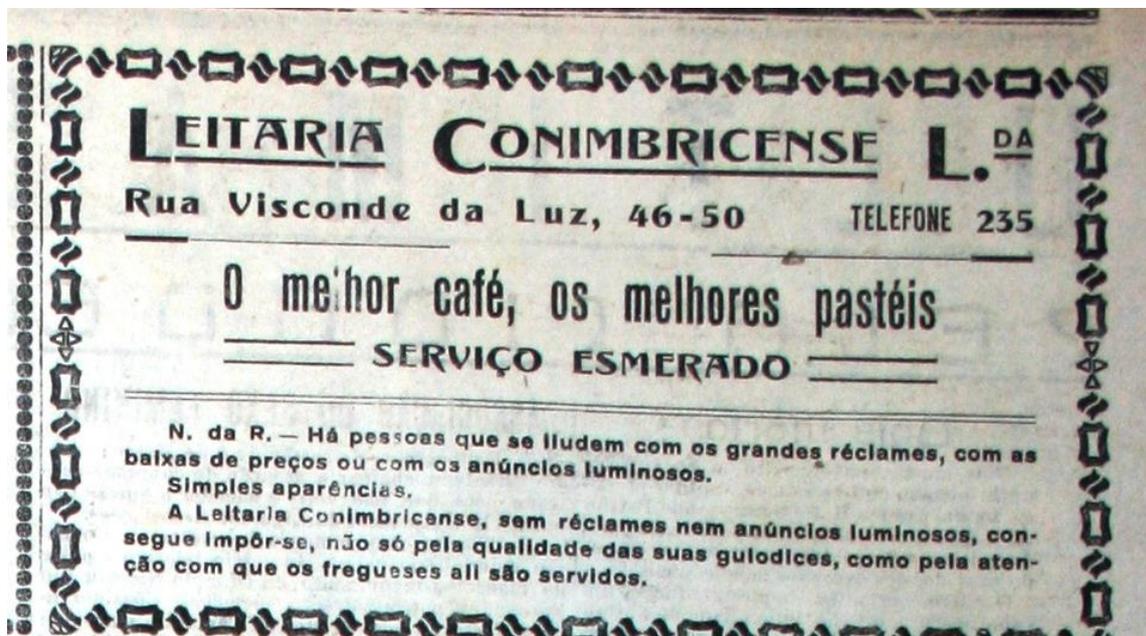
Figura 15: *Anúncio Manteigaria Flor de Coimbra*



Fonte: *D.C.*, nº 32, 25-06-1931

5.11: Figura 16: Leitaria Conimbricense

Figura 16: Leitaria Conimbricense



Fonte: *D.C.*, nº 627, 8-03-1932

5.12: Figura 17: Anúncio de Estabelecimento de comércio de cafés

Figura 17: Anúncio de Estabelecimento de comércio de cafés

FLÔR DO JAPÃO.

DAVID LEANDRO

CAFÉS E CHÁS
Superiores aos Melhores
Tele. (1106-417) COIMBRA
(GRATIS) DAVID LEANDRO

TORREFAÇÃO DE CAFÉS
Pelo sistema ar quente
CAFÉ MOÍDO
CEVADA ESPECIAL

59, Rua da Sofia, 63 — **COIMBRA**

As boas donas de casa recomenda-se este estabelecimento

Baixa de Preços em Mercenarias

CAFÉS PUROS
a 8\$00, 10\$00, 12\$00, 14\$00, 16\$00 e 18\$00

Experimentem e vereis a veracidade do que apresento

Fonte: *D.C.*, nº 364, 6-06-1931

5.13: Figura 18: Anúncio da Confeitaria Bijou

Figura18: Anúncio da Confeitaria Bijou

CONFEITARIA BIJOU RAMIRO BRAZ MONTEIRO
Rua Pedro Cardoso, 14 e 16 — COIMBRA

: : Bolos de todas as qúalldades : :
: Fornecimentos para Casamentos : :
: : : Baptisados e Banquetes : : :
: : Dôces finos : : : : : : : : :
: : : Frutas cristalisadas : : :

BOLO REI
AUTENTICA ESPECIALIDADE DE ESTA CASA
Todos as encomen são execu-
tadas com o maior cuidado e a má-
xima prontidão : : : : : : : :

TODOS OS PEDIDOS PARA : Confeitaria Bijou — Rua Pedro Cardoso, 14 e 16

Fonte: D.C, 1931

Anexo 6: Entrevistas

6.1: Entrevista por mail

6.1.1: Entrevista D. Maria José

Paulo Queirós

É com sincera amizade que respondo às suas solicitações. Todavia tenho de confessar que não conheci Coimbra na década de trinta, mas sim a Coimbra de 1940/49. Julgo que não haverá diferenças marcantes a não ser as que foram as decorrentes da 2ª Guerra Mundial mais para o fim da década.

O que vou relatar talvez seja uma leitura fastidiosa, mas, na sua prolixidade, encontrará um ou outro ponto de interesse. Assim seja!

Vou reproduzir o dia a dia duma família da classe média com três filhos a estudar e o ordenado de um militar, na Reserva, no posto de Capitão.

Quando o meu irmão, mais velho três anos que eu, entrou na Faculdade de Medicina, vindo do Liceu Alves Martins de Viseu, meu pai procurou casa em Coimbra e encontrou o que pretendia (grande e barata!) na Rua António José de Almeida, nº105. O prédio com uma grande área de quintal e jardim, confinava com a travessa Moura e Sá. Tínhamos como vizinhos: no r/c D. Albertina Festas; tinha sido dona da Quinta da Conraria que vendeu para o Hospital Sobral Cid (ver História do Hospital Sobral Cid da Dra Manuela Mendonça); no 1º andar vivia a família Moura e Sá que possuía a quinta atrás, pois a rua rematava a cidade por este lado. No 2º andar morava a família Miranda, que veio a fazer fortuna, durante a guerra, com as fábricas de massas alimentícias Miranda. Por último nós no último piso. Com algumas divisões em águas-furtadas, como era o caso de muitas casas em Coimbra. A casa tinha cinco quartos, duas salas, banho, cozinha e marquise. Renda 180\$00 mensais. Este prédio, foi demolido dando lugar ao prédio de tijoleira vermelha (?) que lá se encontra.

Este modelo de vida – uma família que deixa a sua casa-mãe e se desloca para Coimbra, para que os filhos possam estudar na universidade, é muito comum, na época; a população de Coimbra era uma população “flutuante”. Coimbra animada durante o período letivo, deserta nas férias. Uns iam para as suas casas de origem, outros para a Figueira e Curia.

Da “província” vinham os víveres, que juntamente com o mercado D. Pedro V, compunham a mesa de quem cá vivia. À volta de Coimbra as quintas que constituem a base do tecido urbano da atual Coimbra – Quinta da Maia, Quinta do Cidral, Quinta da Portela, Quinta de S. Jerónimo, eram grandes fornecedoras do mercado. À D. Albertina Festas ouvi dizer que a Quinta da Conraria abastecia de leite a cidade de Coimbra!

Voltando às famílias; de Nelas, donde sou natural, havia duas famílias, a viver em Coimbra, que não só tinham filhos a estudar, como recebiam ainda outros estudantes, como hóspedes, com o que compunham o orçamento familiar.

A universidade era o centro polarizador da cidade. A Alta com todas as Faculdades que havia. Não havia nessa época Curso de Engenharia, a não ser o Curso de Engenheiro

Geógrafo- um ano sobre o Curso de Matemáticas. Os futuros engenheiros seguiam para o Porto. Do Porto e do Norte vinham alunos para a Faculdade de Letras que não existia na Universidade do Porto. A Farmácia tinha apenas o Curso Profissional de Farmácia; não havia licenciatura. O Hospital Universitário era também na Alta. Na alta ponderavam os doutores porque a Baixa era “futrica”. O estudante que não andasse de capa e batina, vestia “à futrica”. As universitárias não usavam traje académico; usavam as fitas com a sua roupa habitual. Foi o meu caso quando chegou a minha vez! Os alunos do liceu eram os “bichos” e os do Seminário os “formigões”. Na Alta, ficava também a maioria das Repúblicas. Remeto o leitor para a compilação – Repúblicas de Coimbra. Propriedade – Diário de Coimbra. Autor – Artur Ribeiro. Aqui encontrará as repúblicas fundadas na época de trinta e muitas outras.

A presença da gastronomia na imprensa

O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

As famílias eram ajudadas pelas criadas, assoldadas ao mês e vivendo com os patrões. Eram imprescindíveis nas complexas tarefas domésticas de então, que também não davam folga às donas de casa.

Tarefas de uma semana – o meu pai vai “à praça” com a criada que leva o cesto para as compras. Descem a azinhaga, rua Antero do Quental, rua Tenente Valadim, avenida Sá da Bandeira – Mercado D. Pedro V – compra peixe, uma posta de carne para bifés, umas hortaliças, manda a moça para casa e segue para a Baixa. Ela sobe a pé, cesto à cabeça e chega com as compras; minha mãe espera-a para fazerem o almoço; é preciso acender o fogão de lenha, escamar o peixe, esvaziá-lo. Quanto a carne é preciso talhar os bifés. Se comprasse galináceo, vinha vivo no cesto, com as patas atadas. Dobrar a cabeça, uma facada rápida, sangrar, escaldar, depenar, espenuchar e está pronto para cozinhar e dar o tal petisco. Se tivesse optado por um láparo, há que dar-lhe nas orelhas, esfolar e estripar. Também se podia optar pela salgadeira, arca indispensável, na época; o porco “com licença do senhor”, criado e preparado lá na terra é objeto de criteriosa divisão. Da sangria saíam as saborosas morcelas em tripa grossa; das gorduras, as farinheiras de tais ou tais carnes as chouriças. Os lombos assados no forno, seguem em conserva de banha do suíno em panelas de barro vidrado. Para o Domingo Magro ficava reservado o rabo de porco “com licença do senhor” As azeitonas em potes com água e sal. O azeite, as batatas, as cebolas, fruta e o mais que se pudesse cultivar e colher na “santa terrinha”. Os figos, colhidos em Setembro, eram postos em grandes tabuleiros espalhados sobre caruma. Secos e enfarinhados eram consumidos no inverno quando a fruta escasseava. Para o trabalhador rural o figo seco ao “mata-bicho” era ambrósia! As passa, essas, obedeciam a um certo ritual. Numa panela de água a ferver deitava-se cinza peneirada. Pegar no cacho de uvas, mergulhar três vezes e pendurar na despensa! Fácil. não é? Falta falar no “fiel amigo”. Na nossa casa havia um livrito cujo título “Cem maneiras de cozinhar bacalhau” evidenciava a versatilidade do bem-amado bacalhau, espécie de salva-vidas das donas de casa. Um pequeno apontamento – o arroz tinha de ser cuidadosamente escolhido para lhe tirar a pedra e bem lavado pois vinha cheio de impurezas!

Servido e comido o almoço (quanto mais saboroso, mais depressa se comia) seguia-se a arrumação e limpeza da cozinha. Ai é que a “porca torce o rabo”. Nada fácil! O fogão a lenha enfarrusca panela e tachos: entra o sabão azul ou rosa (comprado em barras), a areia fina, o sabão macaco e o esmeril para os talheres.

Para o chão, balde, água e pano de limpeza e escova de piaçaba para os encardidos; a criada usava a joelheira, artefacto de madeira para proteger os joelhos. Para o soalho era usado o sabão amarelo. Se se optava pelo encerado, aplicava-se a cera que era vendida em caixas; puxava-se o brilho com escova de piaçaba bem seca.

A segunda-feira, começava a tarefa da lavagem de roupa. A roupa branca era ensaboada com sabão azul e deixada a amolecer. Posto isto, era esfregada na pedra do tanque, novamente ensaboada e posta a corar ao sol; regar e não deixar secar, recolhida, voltava para o tanque, era passada por água e posta a secar. A roupa de cor não era corada.

Recolhida a roupa era inspecionada – aqui um botão, ali uma bainha descosida, etc., etc.

Por fim a roupa era passada a ferro de brasas de carvão do fogareiro! Para poupar os vestidos que não podiam ser lavados usava-se o avental, o bibe ou a bata. Nas escolas, as batas, não só igualavam a indumentária, como protegiam as roupas. Isto de roupas também, “dava pano para mangas”! Não havendo pronto a vestir e não querendo andar de rabo ao léu, havia que fazer a roupa. Na nossa casa, a minha mãe, mulher excepcional e com imensas aptidões, fazia a roupa. Para casacos e roupa “mais fina” tinha modista que vivia na Alta; o alfaiate de meu pai também vivia na Alta; a modista de chapéus (as senhoras ainda usavam chapéus) vivia na Baixa. Se a memória não me traiçoa, havia em Coimbra, para as elites uma modista, a D. Cesaltina, perto do Teatro Avenida, de grande nomeada. As elites de Coimbra não seriam muito abonadas. Professores Universitários – muita honra, pouca “massa”! Frequentavam o Tiro e Sport ao cimo da rua António José de Almeida e a Pastelaria Central do Petrólio, na Baixa! A poupança era timbre das donas de casa da época. Na roupa, por exemplo, um fato de saia e casaco preto ou azul-marinho vestia com variadas blusas, até de seda natural, mas que só tinha a parte da frente; era montada sobre um pano vulgar! Um vestido daria ainda uma saia de alças, um fato de homem uma saia e assim por diante.

Em Coimbra havia também residências universitárias e a casa dos Estudantes do Império

A Residência Universitária das Irmãs Doroteias, para meninas ficava na zona do Penedo da Saudade. O Colégio S Pedro à rua Alexandre Herculano, O Colégio Camões na Travessa da Mãozinha, tinham também internato. Neste colégio está hoje o Instituto Superior de Contabilidade e Administração. Havia também um curso de Assistente social (?) na rua Oliveira Matos junto ao Teatro Gil Vicente.

Era só trabalhar?

As compras na Baixa era um bom motivo para lanchar na Central. As lojas na rua Visconde da Luz, a loja do Sr. Pratas. As filhas vivem aqui na Solum. Paris em Coimbra, A Elegante a Retrosaria do Custódio. Na Baixinha muitas e muitas lojas.

Aos domingos, no Parque Manuel Braga, no coreto tocava a Banda da Guarda Nacional Republicana que era muito apreciada. Gostávamos muito de ir lanchar ao Montanha, Era mais chegado ao Banco de Portugal e tinha uma galeria onde nos serviam e donde ouvíamos a orquestra que tocava em baixo com o famoso Almeida, virtuoso do violino.

Também na Portagem lá o Mata-Frades – Joaquim António de Aguiar a “ fazer o rol da Lavadeira” . Lavadeiras do Mondego que lavavam a roupa de Coimbra! No verão o Mondego era um fiozinho de água, a areia refletia o calor que tornava a cidade de Coimbra insuportável. Contudo, no inverno, as cheias galgavam as margens. Era o Basófia! O comboio da Lousã apitava, atravessava a Portagem, rumo à Estação Nova. A ponte de ferro ligava as duas margens do rio e ia dar à estrada de Lisboa. Do outro lado ficava o Choupalinho. A Portagem chegavam as barcas serranas que

A presença da gastronomia na imprensa

O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

traziam a lenha. Carros de bois corriam a cidade a vendê-la. Cinemas? O Avenida na Sá da Bandeira e o Sousa Bastos na Alta. A década de trinta tinha assistido a importantes deslocações dos liceus feminino e masculino – ver - Liceus de Portugal – História, Arquivos, Memórias – coordenação de António Nóvoa e Ana Teresa Santa-Clara. Ed. ASA.

Que transportes públicos? Os elétricos; o nosso era o 4: ia da Estação Nova, atravessava a Baixa subia por Montarroio, Conchada, rua António José de Almeida até ao cimo da rua e descia pela mesma rota o 1 era o da Alta; fazia grande estardalhaço a subir; os estudantes punham óleo nos carris, o elétrico patinava e o guarda-freio tinha a areia salvadora!! O 5 fazia o Calhabé e o 3 era o de Celas.

Que mais dizer da Coimbra que conheci? Não me lembro de como era distribuído o leite mas era no Pátio da Inquisição que o leite era analisado, aferido e posto em cântaros invioláveis para distribuição. Era também no Pátio da Inquisição que eram tratados os tinosos que víamos sentados nos bancos perto da Polícia; eram crianças com as suas toucas de pano branco. Frente à Polícia também ficava a Biblioteca Municipal que contribuiu muito para as minhas leituras.

Comprávamos o pão na Manutenção Militar, os géneros na Cooperativa Militar na rua da Sofia para mercearia fina havia a Pérola da Sofia.

Além da Queima das Fitas, havia a Romaria do Espírito Santo, A Procissão da Rainha Santa e a Feira dos Lázarus. Esta feira devia ser o remanescente do antigo Hospital dos Lázarus ou leprosos (ou gafos). Conheci este Hospital para tratamento da tuberculose onde imperava o simpático Dr. Vaz Serra.

Para a cozinha de Coimbra pode ler-se COIMBRA À MESA do meu saudoso amigo Gonçalo Reis Torgal- Edição da Confraria Gastronómica da Panela ao Lume.

A grande preocupação das donas de casa era a conservação dos alimentos; havia várias maneiras de lhes prolongar a vida – Peixe de escabeche; com o vinagre do pipo, salsa e azeite era de sabor incomparável; carne de vinha d'alhos, a salgadeira e o fumeiro.

O meu pai assentava, num livro, os gastos do mês. Vou apontar alguns preços:

Renda de casa - 180\$00	água e luz - 37\$85	carvão - 1\$00/kg
Lenha – 4\$80 / arroba	Pão -total do mês 165\$00/mês	
Leite – 2\$00 / litro	café – 7\$20 /kg	Azeite – 10\$00 litro
Batata – 15\$00 / arroba	manteiga- 8\$30 meio quilo	Arroz – 4\$50 /Kg.
Farinha – 2\$00 kg	Assucar – 4\$95 Kg	Bacalhau – 3\$35 Kg
Ovos – 10\$40 dúzia	Macarrão – 9\$50 Kg	1 cabrito – 50\$00

O que se cozinhava? Das receitas especiais lembro as empadas de puré de batata a encher forminhas de queques; iam ao forno pintadas com ovos e saíam de lá, tostadinhas e deliciosas. Batatas escavadas em cestinhos, fritas em azeite e cheias de esparregado com arcos em pé de salsa. Leitão assado no forno enfiado em pau de loureiro.

Papalaberça Rolões com carne de vihadalhos caldo verde que em Coimbra não é tão bom como na Beira; tem de ter água granítica! Míscaros

Iscas de fígado. Bifes de cebolada. Coelho guisado

Peixe de escabeche Pé de porco recheado Miolos de vaca em filetes

Canja.

Um sem número de receitas e muitos pratos feitos a aproveitar. Por exemplo: havia restos de coelho, de cabrito, de carne de vaca? Faz-se empadão. Forrar uma assadeira de barro vidrado com massa tenra; deitar a carne ou carnes, batatas cozidas, ovo cozido, azeitonas, cenouras... cobrir de massa, enfeitar com massa, pintar com ovo; vai ao forno: é de comer e chorar por mais! Os indispensáveis pasteis de massa tenra!

Quanto aos doces: arroz-doce. Aletria. Tapioca. Leite-creme queimado. Pudim de leite. Biscoitos variados. Pão de Ló indispensável pela Páscoa. Maçãs assadas. Maçãs romanas. Compotas, marmelada, doce de abóbora porqueira, doce de cabaço, de pera, de nêspira... Em nossa casa também se fazia a tomatada e conserva de pimento vermelho.

Escrevi ao correr da pena. Espero que no meio desta amálgama, o Paulo possa encontrar algo que se aproveite. Estou ao seu inteiro dispor, enquanto puder!

Com muita amizade

Maria José

6.2: Entrevistas áudio

6.2.1: Entrevista áudio: Rosatalina. https://drive.google.com/file/d/1H0-A8cWiJnmGUt3RujEbht-Fgslaq6Ep/view?usp=drive_web

6.2.2 Entrevista Maria Suzana Simões Queiroz

(1) Cordel Maneirista | Facebook

Entrevistas

As entrevistas realizadas no âmbito deste estudo são de incontestável valor, permitindo a recolha fiel de informação, mas também pela experiência transmitida pelos entrevistados ao relatarem as memórias da sua vida.

Valeu essencialmente pela experiência ímpar de poder vivenciar na voz dessas pessoas o ambiente da cidade, numa época tão caracterizada por dificuldades de variada ordem, e mais ainda por saber que passava a ser guardião de histórias vividas na primeira pessoa que devido à idade das mesmas poderá ter sido a última oportunidade.

Guião para Entrevista

- 1 Em que sitio se faziam normalmente as compras? No mercado D. Pedro V, na mercearia (qual) ou havia entrega das mesmas em casa.
- 2 Quais os espaços públicos de lazer que eram mais frequentados. Havia, cafés, tabernas, restaurantes, para diferentes tipo de clientes?
- 3- Quais os pratos mais populares e mais habituais. No quotidiano e em dias de festa, casamentos, aniversários, festas feiras e romarias.
- 4- Como caracterizava a cidade em termos sociais. Havia classes claramente dominantes? Quais?
- 5 - A Alta e a Baixa tinham diferenças marcantes? Quais?
- 6- Havia pratos característicos de dias de festa? Quais?

A presença da gastronomia na imprensa

O caso do Diário de Coimbra (1930-1934)

7- Apesar da carestia havia fome generalizada na cidade, ou era restrita a pequenos grupos sociais.

8- A cidade já recebia muitos visitantes? Em que altura do ano?

9- Diga por favor o que acrescentava para melhor apresentar a cidade dessa época.

Por favor, indicar Nome e idade. E se a família era de Coimbra ou se veio para cá por algum motivo em especial. Obrigado

Agradeço desde já toda a disponibilidade em contribuir.

Até breve.

Declaração de autorização para utilizar para este fim.

