

**Mariana Corção**  
**Os estudos de História da Alimentação em Portugal II**

Em outubro de 2011, tive oportunidade de participar de um congresso internacional de estudos de história da alimentação no Mosteiro de São Martinho de Tibães em Braga, norte de Portugal. O evento intitulado *O Tempo dos Alimentos e os alimentos no tempo: olhares sobre a alimentação através da história*, contou com a participação de estudiosos do tema de Portugal e da Espanha.

O local escolhido para a realização do evento, o Mosteiro de São Martinho de Tibães, tem a referência histórica mais antiga do século XI, e documentação disponível sobre abastecimento e alimentação dos séculos XVII e XVIII. O serviço alimentar do Mosteiro atendia monges, criados, peregrinos que seguiam pela rota de Santiago de Compostela, e mendicantes. Em 1894 com a decisão do governo português de extinguir as ordens religiosas, o Mosteiro deixou de ter sua função original. Em 1944 foi classificado como imóvel de interesse público. Atualmente, o espaço tem sido para a difusão cultural promovendo eventos em favor da preservação do Patrimônio Cultural.



Anabela Ramos que trabalha como historiadora no Mosteiro, apresentou no evento uma palestra sobre a alimentação dos criados do Mosteiro nos séculos XVII e XVIII. Segundo ela, a base alimentar era a sardinha salgada (que era preservada por até dois anos) e broa de milho (sustento de grande parte da população do Norte de Portugal e da Galícia). Ramos destacou um consumo de uma média de 4 litros de vinho para cada homem por dia de trabalho. O vinho era diluído em água o que diminuía seu teor alcoólico. Essa bebida era servida preferencialmente à água para evitar contaminações.



Em consonância com o contexto do evento, a maior parte das palestras apresentaram análises da alimentação em mosteiros e conventos portugueses resultantes dos estudos de fontes de abastecimento alimentar entre os séculos XVII e XVIII. Além de destacar a diferenciação da alimentação entre membros da ordem nos períodos de festa e jejum, também foi destacada a distinção da alimentação entre os diversos grupos sociais que conviviam nos espaços religiosos.

No coffee-break foram servidos deliciosos quitutes da tradicional doçaria conventual portuguesa. Destaque para as “viúvas”, doces que ficaram às margens da lembrança e que foram encomendados especialmente para o evento. Uma massa recheada com creme de ovos. Foram servidos com a arte do papel recortado que Gilberto Freyre em *Açúcar*.



**Para saber mais sobre o Mosteiro São Martinho de Tibães:**  
<http://www.mosteirodetibaes.org/>