

O espólio das cozinhas económicas existente no Museu de São Roque da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

The collection of the economic kitchens at the Museu de São Roque of Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

Gonçalo Amaro
João Miguel Simões
Maria João Ferreira

RESUMO

O final do século XIX ficou marcado pela criação de apoios sociais para fazer face ao deterioramento das condições de vida em meios urbanos, desde as sopas dos pobres e da caridade gratuitas, às cozinhas económicas, que vendiam refeições a baixo preço. A Santa Casa da Misericórdia de Lisboa esteve na primeira linha na assistência à população carenciada da capital, através do fornecimento de alimentação nos bairros mais pobres e, a partir da década de 1920, acabou por centralizar a generalidade dessas ofertas, preservando-se no Museu de São Roque uma pequena amostra da cultura material utilizada neste âmbito. Este estudo pretende dar a conhecer parte deste espólio, composto por peças produzidas em fábricas nacionais, e relacioná-lo com a documentação existente na Santa Casa da Misericórdia sobre as cozinhas económicas. A partir desta análise espera-se contribuir e incentivar o desenvolvimento de estudos em torno da cultura material e da caridade no século XX.

PALAVRAS-CHAVE

Santa Casa da Misericórdia de Lisboa; Assistência alimentar; Sopas dos pobres; Cozinhas económicas; Cultura material

ABSTRACT

The end of the 19th century was marked by the creation of social support to face the deterioration of living conditions in urban environments, from the so-called soup kitchens and charity soups, to the economical kitchens, which sold meals at low prices. The Santa Casa da Misericórdia de Lisboa was at the forefront of assisting the needy population of the capital, by providing food in the poorest neighbourhoods. From the 1920s onwards, the Misericórdia de Lisboa ended up centralizing most of these offerings, preserving in the Museu de São Roque a small sample of the material culture used in this context. This study aims to reveal part of this collection, made up of pieces produced in national fabrics, and relate it to the existing documentation at Santa Casa da Misericórdia on economic kitchens. From this analysis we hope to contribute and encourage the development of studies around material culture and charity in the 20th century.

KEYWORDS

Santa Casa da Misericórdia de Lisboa; Food assistance; Soup kitchens; Economical kitchens; Material culture

INTRODUÇÃO

A Santa Casa da Misericórdia de Lisboa (SCML) não tinha nas suas valências originais a distribuição de refeições às populações carenciadas. Esta função aparece apenas no final do século XIX, fruto de uma conjuntura económica e social específica. A segunda metade do século XIX, em toda a Europa, pauta-se por um sistema em que domina a indústria, a acumulação de riqueza e as moedas estáveis indexadas ao ouro. Este sistema, aparentemente sólido, sustentava-se, porém, nas precárias condições salariais dos operários e em pesadas dívidas públicas. Vastas camadas da população sobreviviam em péssimas condições sociais, em que famílias estruturadas com ambos os membros do casal a trabalhar num regime estável, não tinham os meios económicos necessários à sua subsistência, educação ou saúde, contribuindo assim para o surgimento de camadas marginais, prontamente reprimidas pelas autoridades. Esta conjuntura motivou o surgimento dos sindicatos e consequentes lutas dos trabalhadores por melhores condições de vida, mas também as iniciativas de cariz privado, algumas das vezes protagonizadas por elementos das próprias elites que, entre o tradicional sentimento de caridade, baseado em pressupostos de piedade religiosa, e a nova visão filantrópica, assente num dever de fraternidade humana e num princípio de utilidade pública (Mantas, 2010, p. 105), visavam minorar as más condições dos seus trabalhadores.

Portugal, apesar de ter uma indústria incipiente, apresentava inúmeros problemas sociais que levaram a um crescente descontentamento generalizado: uma pobreza sistémica nos grandes centros urbanos, inexistência de um sistema de escolaridade básica ou cuidados de saúde, a que se juntou uma crise de regime, provocada por uma crise económica, latente desde 1880, que se saldou no Ultimato Inglês de 1890 e numa bancarrota em 1892.

É, pois, nesta conjuntura que surgem as diversas sopas de caridade, sopas dos pobres e cozinhas económicas, cabendo à Misericórdia de Lisboa um papel fundamental na assistência à população carenciada da capital, através do fornecimento de alimentação nos bairros mais pobres. Para responder de forma adequada a tal empreendimento, desenvolve-se todo um novo universo patrimonial, composto por equipamentos e objetos orientados para a assistência social, dos quais uma pequena amostra ainda se preserva no acervo do Museu de São Roque.

Todavia, a sua valência quotidiana e sobretudo utilitária não tem suscitado especial interesse nem análise, pese embora a sobrevivência de documentação consigo relacionada no Arquivo Histórico da SCML, e a sua relevância para a história da instituição e da própria cidade de Lisboa.

Na tentativa de inverter esta realidade, este estudo pretende, pois, dar a conhecer uma parte deste espólio, composto por peças cerâmicas e em esmalte produzidas em fábricas nacionais, e relacioná-lo com o manancial de informação ainda existente na Santa Casa da Misericórdia sobre as Cozinhas Económicas. Neste sentido, a primeira parte deste artigo centra-se na origem e no funcionamento das novas estruturas de apoio social durante a primeira metade do século XX, ao passo que a segunda incide nos objetos propriamente ditos, no que às tipologias e cronologias de fabrico respeita, assim como à sua obtenção, manutenção e destinatários.

Cientes de que o nosso trabalho consiste tão-só numa primeira abordagem do tema, a partir desta análise espera-se demonstrar o potencial deste património e incentivar o desenvolvimento de estudos em torno da cultura material e da caridade no século XX em Portugal, nas suas múltiplas valências.

AS SOPAS DE CARIDADE, AS SOPAS DOS POBRES E AS COZINHAS ECONÓMICAS NO CONTEXTO DO FUNCIONAMENTO DA SCML

As primeiras referências no arquivo da SCML datam de dezembro de 1890, quando a sopa dos pobres, que funcionava num albergue noturno, foi transferida para uma sala do extinto convento de Santana¹. E a sopa

¹ Cf. Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa (AHSCML), Órgãos de Administração, Livros de Deliberação da Mesa, Livro SCML/AO/MS/04/Lv. 015, fl. 13v.

de caridade, que se distribuía no convento da Encarnação, foi transferida para o convento dos Barbadinhos Franceses na rua da Esperança². Dois anos depois, a casa utilizada no convento de Santana recebeu obras no valor de 50 000 réis para que, além de conceder as sopas, passasse a dar também consultas médicas aos utentes que aí se dirigiam³. Em março de 1896, a sopa dos pobres que funcionava no convento de Santana é transferida para outro convento extinto, o de Santa Joana⁴, na rua de Santa Marta.

Em 1898, são referidas quatro sopas de caridade, geridas pela SCML, a funcionar em Lisboa em antigos conventos: São Vicente de Fora, Santa Joana, São Pedro de Alcântara e Barbadinhos à Esperança⁵. As localizações denunciam uma implantação estratégica junto dos bairros mais desfavorecidos da cidade: Alfama, rua de São José e encosta poente da colina de Santana, Bairro Alto e Madragoa, respetivamente. A posse dos edifícios era precária, com exceção do convento de São Pedro de Alcântara, que pertencia à instituição desde 1833. Por esta razão, foi aqui construída, no pátio grande do edifício, voltado para a rua da Rosa, uma cozinha industrial a vapor que confeccionava as refeições aí distribuídas (Simões, 2020, pp. 72-74). Porque se perspetivava a longa duração desta nova valência, a SCML pediu a transferência dos restantes edifícios para a sua propriedade⁶. O Estado, contudo, não fez essa transferência, mas patrocinou obras importantes realizadas pelo Ministério das Obras Públicas, correspondendo aos pedidos da SCML e que visavam dotar os edifícios de um posto médico de atendimento⁷. Esperava-se, pela via da alimentação gratuita, cativar as populações mais carenciadas a serem observadas, para não disseminar pela comunidade doenças contagiosas. Em 1904, é mesmo criada, dentro da orgânica da SCML, a Repartição da Sopa de Caridade, que começou por funcionar em divisões anexas à igreja de São Roque⁸.

Entretanto, a sopa dos pobres da SCML não era a única instituição similar. Em 1893, havia sido fundada a Sociedade Promotora das Cozinhas Económicas (Cordeiro, 2012, pp. 27-60), presidida pela duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein Beck (1841-1909), com a colaboração da marquesa de Rio Maior e outras das mais prestigiadas figuras da sociedade portuguesa da época. Esta instituição abriu as cozinhas económicas da Travessa do Forno aos Prazeres (1893), Anjos (1894), Alcântara (1895), Xabregas (1896), Cais de Santarém (1897) e São Bento (1906). Estas distinguiram-se das sopas dos pobres na medida em que não forneciam gratuitamente alimento aos mais desfavorecidos, antes garantiam refeições condignas a um preço acessível à população trabalhadora, conquanto com menos recursos financeiros (Mantas, 2010, p. 107).

Porém, com a implantação da República em 1910, esta sociedade foi extinta e substituída pela Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas. Este processo afastou da sua gestão os membros da aristocracia, que eram os principais financiadores desta obra, a que se juntou uma forte inflação da moeda nacional, entre 1916 e 1926, levando a que os meios financeiros que sustentavam as cozinhas económicas não fossem suficientes. A conjuntura económica agravou as situações de pobreza e, conseqüentemente, levou ao aumento dos utentes neste tipo de equipamentos.

Em 1914, a SCML projetou um bairro gratuito e económico na rua da Penha de França, construído sobre o antigo palácio do conde de Soure, doado à instituição por Carolina Paiva de Andrada (Agarez, 2010, pp. 83-84). Aqui,

² Cf. *Idem*, fl. 15.

³ Cf. *Idem*, fl. 63v.

⁴ Cf. *Idem*, fl. 184.

⁵ Cf. *Idem*, fl. 253.

⁶ Cf. *Idem*, fl. 255v.

⁷ Cf. AHSCML, Órgãos de Administração, Livros de Deliberação da Mesa, Livro SCML/AO/MS/04/Lv. 016, fl. 25v.

⁸ Cf. AHSCML, Órgãos de Administração, Livros de Deliberação da Mesa, Livro SCML/AO/MS/04/Lv. 017, fls. 2v, 49, 53, 58, 120v.

para além das 109 habitações, “primeira tentativa séria de construção de casas baratas em Lisboa”⁹, foi também contemplada a construção de uma escola, de um lavadouro e de uma cozinha económica¹⁰, inaugurada em 1917.

Em 19 de fevereiro de 1920, o Governo propôs ao provedor da SCML que esta instituição passasse a administrar as cozinhas económicas, o que foi recusado¹¹. Assim, em 1921, a Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas cedeu, a título precário, todos os seus valores e ativos à Assistência Pública do Ministério do Trabalho, em troca do pagamento do seu avultado passivo.

A cedência, a título definitivo, ao Ministério das Finanças foi confirmada em 1926, pelo decreto n.º 12502, de 9 de outubro, que atribuiu a administração das cozinhas económicas à Provedoria de Assistência de Lisboa. Pouco depois, a 23 de julho de 1928, pelo decreto n.º 15778, as cozinhas económicas foram transferidas a título precário para a SCML, continuando os edifícios na posse do Estado. O processo é inerente à implantação do Estado Novo, em que o Estado se desonerou das valências da assistência social, transmitindo-a às instituições eclesásticas ou às misericórdias. No caso da SCML, porque havia sido nacionalizada em 1834 e era entendida, nesta época, como parte integrante da estrutura do Estado, essa transferência foi feita de forma mais direta e sem negociação. As seis cozinhas económicas criadas pela duquesa de Palmela juntaram-se às quatro sopas de caridade da SCML, alargando assim a oferta da instituição. Entretanto, temos também notícia de mais equipamentos similares dispersos pelo centro e periferia da capital¹², criados na tentativa de colmatar a situação de crise que permanecia na cidade, como sintetiza o então diretor da Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, em documento de 21 de abril de 1928 dirigido ao diretor geral da Assistência: “A miséria de Lisboa é cada vez maior; para isso basta dizer-se que em 1927 as Cosinhas Economicas forneceram 660 263 senhas e que as 25 Cosinhas e Sopas dos Pobres tiveram o movimento de 1 750 942 senhas, sendo 886 376 de sopa e 864 566 de pão. Se esta Instituição hoje desaparecesse constituiria um verdadeiro perigo social [...]”¹³. Ainda assim, como o mesmo diretor lamentava: “as Cosinhas Economicas, onde só tem alimentação quem pague o pouco que está estipulado para cada refeição, teem uma missão sagrada a cumprir e que até hoje ainda não se efectivou – é a de dar alimentação gratuita, ainda que parca, à pobreza envergonhada”¹⁴. De facto, este era um problema há muito identificado não só na capital, mas em todo o país (Lopes, 2003, pp. 91-123; Bastos, 1997), o qual afetava população que, embora empregada, não dispunha de meios económicos suficientes à sua condição social. E se uma parte, ainda que com acanhamento, estendia a mão à caridade pública, outra sofria em silêncio a sua miséria, como notado pelo referido diretor no mesmo documento¹⁵.

Nem sempre é fácil reconstituir a história, em separado, destas estruturas de apoio orientadas para várias camadas da população, com diferentes estatutos socioeconómicos. Este aspeto é desde logo perceptível no modo como as mesmas são consideradas para efeito de registo de despesas nos livros de caixa da instituição, ao longo do

⁹ Cf. Arquivo Municipal de Lisboa (AML), Arquivo Intermédio, Obra 16388, Proc. 6611/14, fl. 25 (Agarez, 2010, p. 83, n. 50).

¹⁰ Cf. AML, Câmara Municipal de Lisboa, Planeamento territorial e urbanístico, Estudos e projetos urbanísticos, Planta da disposição das casas, escola, cozinha e lavadouro dos bairros gratuito e económico, que a Santa Casa da Misericórdia de Lisboa pretende mandar construir, no terreno que possui na estrada da Penha de França, o antigo palácio do Conde de Soure, 1914, PT/AMLSB/CMLSBAH/PURB/002/10094.

¹¹ Cf. AHSCML, Órgãos de Administração, Livros de Deliberação da Mesa, Livro SCML/AO/MS/04/Lv. 019, fl. 197.

¹² Em julho de 1928 contabilizavam-se as seguintes cozinhas: 1. Belém; 2. São Vicente; 3. Alcântara; 4. Santos; 5. São Cristóvão; 6. Campo de Ourique; 7. Benfica; 8. Ajuda; 9. Campolide; 10. Arroios; 11. Poço do Bispo; 12. Lumiar; 13. Algés; 14. Santa Marta; 15. Pena; 16. Mercês; 17. Santa Luzia; 18. Chelas; 19. Penha de França; 20. São Paulo; 21. Mouraria; 22. Santa Engrácia; 23. Carnide; 24. Paulistas; 25. Praça do Brasil (edifício da Assembleia). Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 2.

¹³ Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 5, Doc. do diretor da Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres de 21.4.1928.

¹⁴ Cf. *Ibidem*.

¹⁵ Confrontada com a falta de verba para acautelar tal realidade, este assunto permanecerá uma preocupação na agenda da SCML. No orçamento das cozinhas económicas para o ano económico de 1928-1929 foi contemplada uma verba para “subsídios diversos à pobreza envergonhada”. Cf. *Ibidem*.

tempo. Em 1928, no ano de transição para a tutela da SCML, as cozinhas económicas surgem numa única rubrica associadas à sopa dos pobres ao passo que a sopa da caridade surge isolada. Mas, a partir de agosto de 1929, parece implementar-se um novo sistema organizativo em que estas surgem reagrupadas de outro modo: as cozinhas económicas autonomizam-se e a sopa da caridade aparece agora associada à sopa dos pobres.

Por outro lado, alguns dos espaços conciliam funções enquanto cozinhas económicas e sopas dos pobres, sendo a diferença sobretudo reconhecível ao nível das suas condições e das componentes que integram as refeições servidas. A este respeito é interessante notar a menção a jarras para flores e toalhas de mesa no inventário de mobília, roupas, louças e utensílios existentes na Cozinha Económica n.º 5, de 30 de junho de 1928¹⁶, em oposição ao “ambiente modesto, quasi furtivo” que se entende conceder aos indigentes, na medida em que “ninguém gosta de ser visto ou de ver comer as sopas da caridade”, além da necessidade, de ordem muito prática, de se “reduzir o seu encargo ao mínimo dos mínimos dada a absoluta falta de compensação e a necessidade – infelizmente – de funcionar em larga escala”¹⁷.

Em relação às componentes da refeição, no caso da sopa dos pobres, esta compunha-se tão só de sopa e pão sendo que, excecionalmente, se solicitava o apoio das juntas de freguesia da zona no fornecimento de víveres, com o propósito de melhorar e até de servir, quando possível, refeições completas, pelo menos no dia 5 de outubro, em memória da implantação da República, e no dia de Natal¹⁸.

No que às cozinhas económicas respeita, até 1927, estas dispunham de dois tipos de refeição: o do denominado antigo tipo e o dos restaurantes económicos. Perante a inviabilidade financeira deste modelo, aumentou-se o preço das senhas com o objetivo de gerar maior receita e aliviar o orçamento das despesas. Todavia, o resultado colhido com esta medida não foi o esperado, com a procura a diminuir significativamente. Em alternativa, aprovou-se “a supressão dos restaurantes económicos nas cozinhas n.º 2, 3, 4, e 6, ficando apenas a Cozinha n.º 5 com a laboração na forma anterior, isto é, com o seu Antigo Tipo e o Restaurante Económico”¹⁹. Em virtude da mudança, e da subsequente racionalização e concentração de meios, a gestão do ano económico de 1927-1928 (a findar a 30 de junho) deu lucro pela primeira vez. Um jantar completo de prato, sopa, pão e vinho do antigo tipo custava, então, ao “homem de trabalho” dois escudos e dez centavos, ao passo que “um empregado modesto” podia comer por quatro escudos no restaurante económico da Cozinha n.º 5, na Ribeira Velha²⁰, o único desta tipologia que permaneceu ativo. De todo o modo, e independentemente do tipo de refeição, os menus servidos variavam entre si de uma cozinha para outra, conforme demonstra o Quadro 1, no qual se reúnem as ementas, para a última semana de setembro de 1928, dos equipamentos que permaneceram em funcionamento: de antigo tipo nas cozinhas económicas n.º 2 (Anjos), n.º 3 (Alcântara) e n.º 6 (São Bento), e de ambos os tipos na cozinha n.º 5 (Cais de Santarém).

¹⁶ Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 3, Inventário da Mobília, Roupas, Louças e Utensílios existentes nesta cozinha, com designação do seu estado referido a 30 de junho de 1928.

¹⁷ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho do Inspetor Chefe da Assistência Social de 9.6.1952, p. 1.

¹⁸ Atente-se nos casos da Cozinha n.º 8, na Ajuda, onde no dia 5.10.1928 serviram sopa de feijão branco com hortaliça, arroz e chouriço de sangue e carne guisada com macarronete como prato, enquanto na Cozinha n.º 12, do Lumiar, no mesmo dia se serviu sopa de grão-de-bico, massa e hortaliça, e carne guisada com arroz, toucinho e chouriço, além de pão de primeira, ementa depois repetida no almoço de dia 25.12.1928 para 100 pessoas. Afortunadamente, a Cozinha n.º 1, de Belém, conseguiu servir 207 jantares completos compostos por sopa de massa, arroz e hortaliça, carne guisada com arroz, bacalhau frito albardado, vinho, fruta (banana) e pão. Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 3, Docs. de 5.10.1928 e de 7.10.1928.

¹⁹ Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 5, Relatório da Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, referente ao ano económico de 1927-1928, p. 2.

²⁰ Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx. 003, Cap. 5, Doc. do diretor da Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres de 21.4.1928.

QUADRO 1 - MENU DAS COZINHAS ECONÓMICAS NA SEMANA FINDA EM 1 DE SETEMBRO DE 1928²¹

	Cozinha Económica n.º 2 (Anjos) Antigo Tipo	Cozinha Económica n.º 3 (Alcântara) Antigo Tipo	Cozinha Económica n.º 5 (Cais de Santarém) Restaurante Económico	Cozinha Económica n.º 5 (Cais de Santarém) Antigo Tipo	Cozinha Económica n.º 6 (São Bento) Antigo Tipo
2.ª feira 27.9.1928	Sopa (S.) Feijão manteiga com arroz Prato (P.) Bacalhau cozido com grão-de-bico	S. Massa com grão P. Bacalhau com grão	S. Massa com feijão verde P. Coelho com arroz P. Bacalhau cozido com batatas P. Peixe de caldeirada - ovos -	S. Arroz com feijão branco P. Bacalhau guisado com feijão	S. Massa com feijão manteiga P. Bacalhau guisado com batatas
3.ª feira 28.9.1928	S. Feijão manteiga com macarronete P. Carne de vaca guisada com arroz	S. Arroz com feijão branco P. Fressura guisada com batatas	S. Macarronete com cenouras P. Carne de vaca assada com batatas P. Peixe frito com salada de pepino P. Sardinhas assadas com pimentos - ovos -	S. Arroz com feijão verde e cenouras P. Carne de vaca guisada com batatas	S. Arroz com feijão branco P. Carneiro guisado com batatas
4.ª feira 29.9.1928	S. Feijão branco com arroz P. Peixe cozido com batatas	S. Massa com grão e hortaliça P. Peixe de caldeirada com batatas	S. Massa e nabos P. Mão de vaca guisada com feijão verde e batatas P. Pescada cozida P. Dobrada guisada com cenouras e chouriço - ovos -	S. Arroz com feijão branco P. Dobrada guisada com feijão branco	S. Massa, feijão manteiga e hortaliça P. Carne de vaca estufada com arroz
5.ª feira 30.9.1928	S. Feijão manteiga com macarronete P. Dobrada com grão-de-bico	S. Massa com feijão branco e hortaliça P. Dobrada com feijão branco	S. Macarronete com cenouras P. Bife com puré de batatas P. Bacalhau cozido com feijão verde P. Chocos de caldeirada - ovos -	S. Arroz com feijão verde P. Bacalhau cozido com batatas	S. Feijão branco, feijão verde e arroz P. Dobrada com feijão branco
6.ª feira 31.9.1928	S. Feijão branco com macarronete e arroz P. Carne de vaca guisada com arroz	S. Massa com grão e hortaliça P. Bacalhau com feijão verde	S. Arroz com feijão verde P. Atum cozido com batatas P. Peixe espada frito com salada de alface P. Carne de vaca assada com batatas fritas - ovos -	S. Arroz com feijão verde e lombarda P. Carne de vaca guisada com batatas	S. Grão, massa e feijão verde P. Peixe cozido com batatas
Sábado 1.10.1928	S. Feijão manteiga com arroz P. Bacalhau guisado com batatas	S. Arroz com feijão branco P. Carneiro guisado com batatas	S. Arroz com hortaliça P. Pescada cozida com feijão verde P. Carneiro assado com batatas P. Pescadinhas fritas com salada - ovos -	S. Arroz com abóbora P. Fressura guisada com arroz	S. Arroz, feijão manteiga e feijão verde P. Fressura guisada com batatas

²¹ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Movimento da Assistência, Ementas, PT-SCMLB/ACESP/MA/17/Cx. 1, Cap. 9, Ementas das Sopas dos Pobres – 1928.

Estes espaços ou cantinas da Misericórdia permaneciam abertos entre as 8h e as 13h para confeção e fornecimento de jantares, isto é, o equivalente à atual refeição do almoço, cumprindo horário de funcionamento semanal de 2^a feira a sábado, tendo em consideração “determinados núcleos profissionais que se deslocam da sua casa ao local de trabalho nos dias úteis e que no domingo ficam em casa”²².

Posteriormente, perante a enorme dificuldade em garantir uma gestão bem-sucedida, tiveram lugar novas tentativas de reorganização destes serviços, uma delas por deliberação da Mesa da SCML, de 30 de maio de 1946, que ficou sem efeito, e outra, em 1952, desta vez, com uma visão mais abrangente e pragmática, tendo em conta a coexistência de outras entidades com funções semelhantes na cidade, como a Fundação Nacional para Alegria no Trabalho (FNAT) e a Legião Portuguesa (LP)²³.

Nesse sentido, sucedem-se várias alterações: desde logo, e enquanto não se acertasse com a futura entidade responsável por tal atividade, as chamadas caridades passariam a fazer-se apenas nas sopas dos pobres, e as refeições completas a ser exclusivamente vendidas nas cozinhas económicas²⁴; por outro lado, a refeição conhecida por prato seria doravante vendida somente nas cozinhas económicas, cabendo aos beneficiados dos jantares da caridade, pão e sopa. Caso estes desejassem o referido prato, deveriam pagá-lo pelo preço estabelecido, entretanto atualizado para dois escudos e cinquenta centavos. Em complemento, determina-se o encerramento definitivo das cozinhas económicas de Xabregas (n.º 4), e Cais de Santarém (n.º 5), e transitório das de São Bento (n.º 1), Anjos (n.º 2) e Alcântara (n.º 3), as primeiras no seguimento da demolição dos edifícios em que se encontravam, fruto de mau estado ou de obras de ampliação e remodelação urbanística da cidade de Lisboa; e as segundas, por se situarem em locais relativamente próximos de cozinhas ou cantinas da FNAT ou da LP²⁵. Cria-se, ainda, uma estrutura assente em centros principais de produção, isto é, de confeção, correspondentes às cinco cozinhas económicas, quatro centros de autoabastecimento em áreas excêntricas, como eram a Charneca, Carnide, Benfica e Lumiar, e as restantes sopas dos pobres em regime de postos de distribuição²⁶.

À luz da organização social então vigente, além dos custos inerentes com a produção e a distribuição das refeições, questionava-se até que ponto a atividade das cozinhas económicas era a que mais se integrava na missão de uma misericórdia²⁷, apesar da sua associação a “uma ideia educativa, de dignificação de quem a elas recorre”²⁸. Isto era, ao contrário das sopas dos pobres, “uma actividade própria e primordial da Misericórdia de Lisboa”²⁹. Em consequência, a partir da década de 1950, e num curto espaço de cinco anos, as várias cozinhas económicas ou sopas de caridade da SCML foram sendo desativadas permanecendo, aos dias de hoje, apenas a dos Anjos em

²² Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho Ministerial, Registo n.º 22 de 24.5.1952.

²³ “[...] a fim de se evitarem duplicações e anacronismos parece que a sua reorganização deve ser estudada e feita em coordenação com as entidades que, ao par da Misericórdia hoje se ocupam em larga escala, em Lisboa, da montagem e sustentação de cozinhas económicas ou cantinas: a F.N.A.T. e a L.P.”. Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho do Inspetor Chefe da Assistência Social de 9.6.1952, p. 2.

²⁴ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho Ministerial de 7.2.1952.

²⁵ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho Ministerial, Registo n.º 22 de 24.5.1952.

²⁶ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 3, Doc. de 12.8.1954, p. 3.

²⁷ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 1, Despacho do Inspetor Chefe da Assistência Social de 9.6.1952, p. 2.

²⁸ Cf. *Idem*, p. 1.

²⁹ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 3, Despacho do Inspetor Chefe da Assistência Social de 12.8.1954, p. 4.

funcionamento³⁰. Foi, pois, nesta conjuntura que o espólio das cozinhas económicas entrou na SCML e, com a sua desafetação ao serviço, deu entrada no acervo do Museu de São Roque, onde uma primeira remessa foi inventariada em 1982, na coleção de mobiliário.

LOIÇAS E ESMALTES NAS COLEÇÕES DO MUSEU DE SÃO ROQUE USADAS NAS COZINHAS ECONÓMICAS E SOPAS DOS POBRES

Por tradição, os museus (sobretudo os de Arte e de História) tendem a exibir nas suas exposições permanentes ou de longa duração, objetos essencialmente valorizados pela sua dimensão estética ou que se destacam pela riqueza material ou raridade (Carman, 2009). Já os objetos de uso comum tendem a ser depositados nas reservas ou nas arrumações dos museus, como ocorreu com o acervo das cozinhas económicas que aqui se analisa. No entanto, autores como Bjornar Olsen ou Tim Ingold indicam-nos que os objetos quotidianos, mais do que os documentos, ou a fotografia, remetem-nos para esse confronto com a realidade (Ingold, 2007, p. 12), são palpáveis, têm cheiros e temperatura, é a sua materialidade que os define, e não propriamente porque “têm vida ou são munidos de espírito” (Olsen, 2012, p. 83). Inclusive, quando confrontados com os documentos, os objetos podem facultar-nos informações riquíssimas (através do estudo dos selos, marcas de uso e desgaste, análises químicas e físicas às pastas, etc.) e, muitas vezes até, alargar ou contradizer informações pré-definidas pela leitura exclusiva dos textos (Duby, 1992, p. 139).

Entre os bens que o Museu de São Roque possui, contabilizam-se 31 objetos em faiança cuja associação direta à caridade no século XX é possível estabelecer. Apesar do seu número reduzido, o estudo destas peças, em articulação com a documentação existente na Santa Casa da Misericórdia sobre as Cozinhas Económicas, enquadra-se nas denominadas materialidades da alimentação e permite fazer uma reconstrução deste tipo de apoio em Portugal, nomeadamente da louça usada no fornecimento das refeições. Trata-se, na sua grande maioria, de peças provenientes da Fábrica de Loiça de Sacavém³¹, sobretudo correspondentes a quatro tipos: a tijela de sopa (identificada no catálogo de formas das loiças de Sacavém, como francês), o prato, a caneca (ambos identificados quanto ao formato como liso e lisa, respetivamente) e o copo canelado (também identificado como vinho) (Catálogo de formatos de loiças domésticas, 1950). O seu uso, juntamente com as taças de café, pode ser comprovado em fotografias antigas datáveis de inícios do século XX (Figuras 1 e 2).

³⁰ A propósito do encerramento das cozinhas económicas e do aumento do número de assistidos, pode ler-se no Estudo da Reorganização das Cozinhas Económicas o seguinte excerto: “Além do aumento natural do número de assistidos nas Sopas dos Pobres mercê de variados factores de ordem social e económica, em que se inscreve sem dúvida a atração dos grandes centros urbanos, outras categorias de assistência – a pobreza envergonhada – não encontrou lugar nas cozinhas que subsistiram, quer pelo estado das suas instalações, quer pela qualidade e tipo de ração servidas, quer ainda pela condição social dos assistidos normais das Sopas dos Pobres [...] julga-se encontrar-se nestes factos a explicação de as Sopas dos Pobres terem absorvido apenas 41% dos assistidos pelas Sopas de Caridade encerradas”. Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Administrativa, Estudos de Reorganização das Cozinhas Económicas e Sopas dos Pobres, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 3, Estudo de 12.8.1954, p. 14.

³¹ A Fábrica de Loiça de Sacavém foi uma importante fábrica de cerâmica localizada nos arredores de Lisboa. Fundada entre 1850-1856, rapidamente se destacou pela qualidade e diversidade dos seus produtos cerâmicos, tornando-se uma das mais importantes do país, desempenhando um papel crucial na economia e na cultura nacional. Produzia essencialmente louça doméstica e sanitária, tanto para fábricas e hospitais, mas também para particulares. Com o tempo desenvolveu igualmente uma importante produção de azulejos e peças decorativas.



Figura 1 Reabertura das cozinhas económicas, pormenor. Interior de uma das cozinhas económicas, detalhe onde se observam as diversas tipologias de utensílios de faiança. Fotografia de Joshua Benoiel, c.1910. Arquivo Fotográfico da Câmara Municipal de Lisboa, PT/AMLSB/CMLSBAH/PCSP/004/JBN/002785.



Figura 2 Quatro peças de faiança idênticas às observadas na fotografia de Joshua Benoiel. O prato e a tijela apresentam selo que lhes permite datar na produção de 1904-1911 da Fábrica de Loiça de Sacavém. A taça e o copo de vinho, embora sem selo, apresentam o formato identificado em catálogo da mesma fábrica. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Entre as peças do Museu de São Roque encontram-se exemplares que retratam as várias fases que caracterizaram o processo de fornecimento de alimentação às classes sociais mais baixas da cidade de Lisboa. Nas peças das cozinhas económicas reconhecem-se dois tipos de marcas, correspondentes aos períodos de 1904-1911, e de 1911-1966 (Figura 3)³². A última, como se pode constatar, apresenta uma baliza cronológica de 50 anos, o que muito dificulta uma datação mais precisa. Mas cremos que é neste período que se incluem a maioria das peças relacionadas com as cozinhas económicas. No Arquivo Histórico da SCML encontra-se o registo de três grandes compras, em 1929, de várias tipologias de peças de cerâmica à Fábrica de Loiça de Sacavém, provavelmente com o objetivo de colmatar as lacunas porventura existentes nos equipamentos entretanto herdados: na primeira fatura, em janeiro desse ano, contabilizam-se 345 chávenas para almoço (conhecidas como chávenas almoçadeiras pela sua maior capacidade em comparação com as chávenas de chá) e 357 pires para almoço, de segunda categoria. Em março, a compra foi de muito maior envergadura, como bem testemunha o elenco de aquisições e o valor da fatura sobrevivente, num total de 4563\$49 escudos: 286 pratos de guardanapo, isto é, rasos, 290 pratos

³² Para maior informação sobre os selos da Fábrica de Loiça de Sacavém, ver Assunção (1997, pp. 142-143).

de sopa, 152 pratos de sobremesa, 43 terrinas redondas, 43 pratos cobertos, 63 jarros, 97 canecas e 23 travessas ovais. Dois meses mais tarde, a SCML volta a pagar nova remessa composta por 29 travessas ovais, 8 terrinas redondas, 2 pratos cobertos redondos, 3 pratos de sopa, 21 ditos de guardanapo, 1 dito de sobremesa, 10 pratos de sopa e 6 canecas. Além desta informação, as faturas consultadas identificam uma parte da louça como sendo de refugo, logo, com pequenos defeitos ou imperfeições quando saídas do forno, pela qual a SCML beneficiou de descontos variáveis, na ordem dos 15, 20 e 30 % na sua aquisição, assim como as dimensões dos pratos e das travessas, em polegadas (pratos de 8 e 7", e travessas de 11 e 13"), pormenor que poderá remeter para a ascendência britânica dos sucessivos proprietários da fábrica e do próprio sistema de produção nela adotado³³. Do mesmo modo, assinala-se se as peças têm ou não marca, referindo-se à presença de inscrições, ignoramos se alusivas às cozinhas económicas ou somente à Misericórdia de Lisboa, como sucede noutros objetos à guarda do museu³⁴.



Figura 3 Os dois selos da Fábrica de Loiça de Sacavém presentes nas peças das cozinhas económicas. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Com efeito, é também neste período mais longo que se incluem duas terrinas e um bule da Fábrica de Loiça de Sacavém, apenas decoradas a azul, com a inscrição Misericórdia de Lisboa (Figura 4). O facto de as mesmas já não ostentarem a coroa, estreitamente associada ao monograma da instituição até 1910, e de a inscrição observada ser idêntica àquela constante na fatura de uma encomenda dos anos 1940 à referida Fábrica (Figura 5), sugere tratar-se de um exemplar desta época³⁵.

³³ Fundada por Manuel Joaquim Afonso, a fábrica viria a ser vendida ao inglês John Stott Howort na década de 1860, mantendo-se propriedade de famílias inglesas até à década de 70 do século XX.

³⁴ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Docs. n.º 144 de 25.1.1929, n.º 22 de 5.4.1929 e n.º 48 de 15.5.1929.

³⁵ Tendo em conta que a última referência escrita conhecida ao formato *chinez* data de 1932, é possível que o referido bule possa remontar à década anterior.



Figura 4 Duas peças com a inscrição da Misericórdia a azul. Identificadas no catálogo de formas da Fábrica de Loiça de Sacavém com o formato “redondo” (a terrina) e “chinez” (o bule), ambas com selo datado na produção de 1911-1966. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

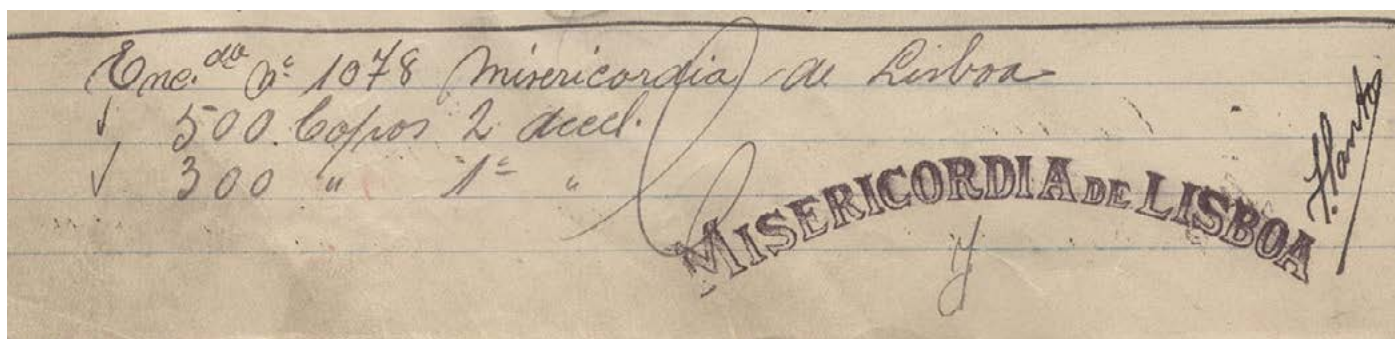


Figura 5 Detalhe de uma encomenda registada no Livro de Encomendas da Fábrica da Loiças de Sacavém (1933-1949), onde é possível verificar a mesma inscrição da Misericórdia, presente nas peças mencionadas. Museu de Cerâmica de Sacavém.

Além destes objetos, reconhecem-se outros no acervo do museu que, embora não possuam qualquer indicação alusiva às cozinhas económicas, não só apresentam tipologias com características afins, como é muito provável que tenham cumprido funções similares, neste ou noutros dos muitos contextos de ação assistencial a cargo da SCML, como os lactários, refeitórios, asilos, enfermarias e internatos que compunham a sua rede de serviços. Referimo-nos tanto a loiça de faiança como metálica esmaltada, apenas com a inscrição “Misericordia de Lisboa” ou “Santa Casa da Misericordia de Lisboa”, pormenor ainda assim relevante para efeitos de uma aproximação cronológica à sua utilização, já que a primeira designação terá vigorado até sensivelmente à década de 1940, e só depois passado para a segunda. Note-se, por exemplo, um prato produzido na Fábrica de Alcântara (Figura 6) que, pelo carimbo que ostenta no verso, assim como pela inscrição que exhibe, alusiva à Misericórdia de Lisboa acompanhada de coroa (a azul), será datável de entre 1886-1895 (Isidro & Simas, 1996). A sua sobrevivência lembra-nos o papel desta instituição como precursora das sopas de caridade quando, ainda antes da criação das ditas cozinhas económicas, em 1893-1894, a Misericórdia de Lisboa já apresentava um serviço de alimentação à população mais carenciada da cidade.

Por fim, destacam-se ainda três molheiras (Figura 7), também apenas com o brasão da Misericórdia de Lisboa, cujo carimbo da fábrica de Sacavém, datável do período entre c. 1862 e 1894, determina a sua maior antiguidade entre o conjunto. Apesar de esta ser uma fábrica sobretudo orientada para a produção de peças utilitárias e em



Figura 6 Prato com inscrição da Misericórdia de Lisboa e respetivo carimbo de fábrica, faiança policromada, 1886-1895. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

série para fábricas e hospitais, também produzia serviços de jantar de diferentes formatos e decorações, passíveis de personalizar, por encomenda, com nomes, datas, heráldica familiar, militar ou institucional. As molheiras são, justamente, um exemplo de uma encomenda personalizada, conquanto se reconheçam paralelos com as demais peças coevas, das quais mantêm o formato e parte do programa decorativo, nomeadamente ao nível das cercaduras, de modelo muito similar ao que acompanha o famoso motivo decorativo da estátua, comumente conhecido como cavalinho, e uma das imagens de marca da Fábrica de Loiça de Sacavém (Câmara Municipal de Loures, 2016).

É muito provável que estas peças tenham sido usadas na Provedoria da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, não apenas pela função inerente a uma molheira – cuja utilização se associa a uma refeição mais sofisticada –, mas



Figura 7 À esquerda: molheira com as armas da Misericórdia de Lisboa, faiança policromada, 1862-1894. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa. À direita: molheira, com motivo decorativo da estátua, faiança policromada, séc. XIX. Museu de Cerâmica de Sacavém.

também por se tratar de peças decoradas, pois nas cozinhas económicas ou sopas de caridade apenas se recorria a peças simples e sem decoração. No entanto, não é de descartar o seu uso posterior, em qualquer equipamento assistencial da SCML, sobretudo a partir do momento em que o brasão se tornou desatualizado, assim como o gosto estético da peça.

Algumas fotografias das cozinhas económicas dos Anjos e de São Bento, datáveis de 1959 (Figura 8), permitem reconhecer a presença e uso pelos utentes de tigelas e pratos em esmalte branco com bordo azul-escuro, análogos a peças ainda sobreviventes (Figura 9).



Figura 8 À esquerda: cozinha de São Bento, a distribuição da sopa. À direita: cozinha dos Anjos, aspeto do refeitório. Fotografias sobre papel, 1959. Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 6, fotografias 11 e 29.



Figura 9 À esquerda: cozinha de São Bento, a distribuição da sopa, pormenor. À direita: cozinha dos Anjos, aspeto do refeitório, pormenor. Fotografias sobre papel, 1959. Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, PT-SCMLSB/ACESP/GA/02/Cx. 001, Cap. 6, fotografias 11 e 29.

Estas não só replicavam os modelos usados em faiança como eram, afinal, especialmente adequadas às cozinhas económicas, em cujos edifícios se acolhiam diariamente centenas de pessoas que aí tomavam as suas refeições principais, preparadas segundo novos princípios de higiene e salubridade, implementados no final do século XIX. Assim como se desejavam espaços amplos, ventilados, com boa iluminação natural, revestimentos parietais e pavimentos cerâmicos de fácil manutenção, a par de refeições sadias – porque equilibradas sob o ponto de vista nutricional –, também estes utensílios, usados no consumo alimentar, eram fáceis de limpar, mais leves e mais resistentes do que a loiça, em termos de abrasão e incisão, quebra e arrumação. Produzida a partir de uma base metálica em ferro, alumínio ou aço, a obtenção do esmalte, ou efeito vítreo, decorre da fusão de vidro em pó quando aplicado na superfície metálica e sujeito a uma temperatura na ordem dos 850°C, daí resultando uma camada lisa (transparente, opaca ou translúcida) e impermeável.

Embora as técnicas de esmaltagem sejam há muito conhecidas (remontando o seu uso à Antiguidade Clássica e por várias civilizações, entre as quais a chinesa), a sua aplicação foi limitada a fins decorativos até meados do século XVIII. Só então, por volta de 1760, é que a loiça de cozinha esmaltada começou a ser aprimorada na Alemanha, com o objetivo de se encontrar um revestimento seguro, que evitasse o sabor a metal na comida, fosse resistente aos ácidos, mais fácil de limpar e antiaderente, em comparação com as panelas e assadeiras em cobre ou ferro, usados na confeção dos alimentos. O desenvolvimento desta produção beneficiou da revolução industrial e atingiu o seu apogeu entre o final do século XIX e início do século XX, quando os utensílios de cozinha e equipamento médico esmaltados passaram a ser produzidos em massa. Contudo, na década de 1930, os esmaltes perdem o protagonismo, em benefício do surgimento de novos materiais, como o plástico e o pirex.

Poder-se-ia pensar que este tipo de equipamento integrava as despesas com os “artigos de uso doméstico”. Todavia, nesta rubrica cabiam antes artigos como vassouras, escadotes, panos, cestas, capachos e afins, sendo que, até 1929, as loiças entravam nos gastos como “mobiliário e utensílios”, rubrica que, entretanto, desaparece e é substituída por uma outra, intitulada “despesas de conservação”. A sua aquisição dependia de um pedido do serviço ao economato, que identificava as necessidades, e se, no caso da loiça em faiança, esta podia ser comprada diretamente à fábrica de Sacavém, já os esmaltes eram adquiridos a um intermediário especializado em loiças de alumínio e esmalte nacionais: referimo-nos a Moura & Vicente, Lda., proprietária da Vidraria Cristal, localizada na rua da Mouraria, em Lisboa. Ambos eram fornecedores regulares da SCML, ainda antes da incorporação das cozinhas económicas³⁶, tanto deste tipo de utensílios de cozinha (Figura 10), como de outros orientados para a higiene, como bacios, bidés, tinas e escarradores, além daqueles médico-farmacêuticos, de que também sobrevivem testemunhos no acervo do Museu de São Roque.



Figura 10 Utensílios em esmalte para uso nas cozinhas económicas: cafeteira, azeitoneira, molheira e manteigueira, décadas de 1930 e 1940. Museu de São Roque / Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

³⁶ Assim se conclui pela análise dos livros de caixa relativos a 1928, em que o economato pediu uma bilha para 50 litros de leite para o Lactário, a 29 de junho, uma palmatória de metal e uma bacia de cama de esmalte, a 20 de agosto, e trinta e seis canecas, trinta e seis pratos para sopa, trinta e seis “ditos para guardanapos”, dois jarros e uma concha, tudo em esmalte, a 13 de dezembro. Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Docs. n.º 113 de 10.7.1928, n.º 114 de 20.8.1928 e n.º 97 de 18.1.1929.

Apenas a título de exemplo, refira-se que a 27 de março de 1928, a SCML pagou sessenta e quatro canecas à Fábrica de Loiça de Sacavém³⁷ e, a 21 de abril seguinte, duas dúzias de saboneteiras, duas dúzias de bacias de cama, uma frigideira para a camarata de D. Maria II e um jarro grande com tampa para água fervida para o salão das alunas, tudo em esmalte, à Moura & Vicente, Lda.³⁸. Nem dois meses depois, o mesmo estabelecimento forneceu cem copos, tachos, panelas e frigideiras de alumínio, uma cafeteira de esmalte de ferro de 5 litros, vinte e quatro canecas de esmalte, cinquenta copos de vidro e uma cápsula de esmalte para ferver seringas³⁹.

Tal como a loiça em faiança, também as peças esmaltadas eram produzidas em Portugal, neste caso, no Porto, na antiga e emblemática Fábrica de Louça Esmaltada de John Minchin Júnior, situada na rua do Freixo. Fundada no final do século XIX, em março de 1911 já o seu proprietário solicitava à Câmara Municipal do Porto licença para obras de ampliação da fábrica recém-criada⁴⁰, segundo o modelo de fabrico inglês (Sampaio, 2013, p. 757)⁴¹ como, aliás, bem indicia a sua produção, ou pelo menos, as peças adquiridas pela SCML, tipicamente brancas com bordo em azul-marinho, a qual se distingue da sueca, caracterizada por uma tonalidade bege e bordo verde, ou da americana, conhecida pelo seu efeito granitado⁴².

Os custos com a manutenção deste equipamento seriam consideráveis, tendo em conta a quantidade de loiça envolvida no fornecimento diário e continuado de refeições à população. E se no caso dos utensílios em metal, estes eram passíveis de beneficiar de algum tipo de conserto quando furados ou com as pegas soltas, por exemplo, o mesmo não acontecia com a loiça cerâmica, muito limitando a sua utilização. A este respeito, vale a pena notar o recurso, a ritmo regular, ao latoeiro Francisco Pereira Júnior, para trabalhos de reparação em todo o tipo de objetos, nos mais variados metais, como o zinco, latão, alumínio ou folha da Flandres. Só a 19 de abril de 1928, a instituição pagou-lhe por arranjos de bilhas e bacias da enfermaria, de um regador do balneário feminino e de cafeteiras do refeitório. E em julho do mesmo ano, o Asilo do Amparo pedia a reparação de um bule de chá, duas tigelas da casa, duas cafeteiras e uma caçarola⁴³.

Mesmo que, em termos comparativos, a louça em cerâmica fosse bastante mais barata que a sua congénere esmaltada (Quadro 2), supomos que, a médio e longo prazo, a questão da manutenção pode ter contribuído para um regular investimento na aquisição de utensílios em esmalte, para as cozinhas económicas da SCML (quicá até em detrimento da loiça em cerâmica). Assim aconteceu, por exemplo, a 15 de julho de 1929, quando o economato solicitou 50 pratos de sopa e idêntico número de pratos rasos para este serviço⁴⁴.

Por outro lado, questionamo-nos até que ponto um e outro tipo de material poderia destinar-se às sopas dos pobres e às cozinhas económicas, ou às refeições de antigo tipo e do restaurante económico. Certo é que, no inventário de 1957, dos artigos de substituição permanente dos utensílios de cozinha e mesa da Sopa dos Pobres n.º 5, a longa lista de quatro páginas dos utensílios ao serviço contempla praticamente todas as tipologias de objetos nas suas versões esmaltadas e em loiça – como açucareiros, manteigueiras, saladeiras e chávenas, além dos indispensáveis pratos para sopa, rasos e de sobremesa –, conquanto as primeiras evidenciem muito mais varieda-

³⁷ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Doc. n.º 121 de 27.3.1928.

³⁸ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Doc. n.º 109 de 21.4.1928.

³⁹ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Doc. n.º 67 de 12 e 15.6.1928.

⁴⁰ Cf. Arquivo Municipal do Porto (AMP), Licenças de Obras, Pedido de Licença de Obra 597/1911, cota: D-CMP/9(80), fls. 458-463.

⁴¹ O crescimento da empresa leva à sua transferência (em 1933) para um novo edifício, que é sucessivamente ampliado e beneficiado entre as décadas de 30, 40 e 50 do século XX, graças à entrada do novo sócio Mário Navega, genro de J. Minchin. A afirmação da Fábrica de Esmaltagem J. Minchin & Mário Navega, deve muito ao consumo do mercado interno de louça esmaltada, mas sobretudo à exportação para o mercado colonial de todo o tipo de loiça esmaltada e, mais tarde, ao sucesso da sua louça em inox. Encerrou em meados dos anos 1980 e foi demolida em 2011.

⁴² Cf. The history and benefits of enamelware: <https://barebonesliving.com/blogs/products-notes/the-history-and-benefits-of-enamelware>.

⁴³ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Docs. n.º 81 de 19.4.1928 e n.º 113 de 28.7.1928.

⁴⁴ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Doc. n.º 70 de 15.7.1929.

de nos tamanhos listados, sobretudo ao nível das canecas, tigelas e travessas de servir (assim como da loiça para cozinhar, como tabuleiros, panelas, cafeteiras e chaleiras, essa sim, toda esmaltada ou noutros metais)⁴⁵.

QUADRO 2 - PREÇO UNITÁRIO DE OBJETOS EM ESMALTE E EM LOUÇA, EM 1929⁴⁶

Tipologia	Preço unitário de peça em esmalte, em 1929	Preço unitário de peça em cerâmica, em 1929
Jarro	22\$00	\$78
Caneca	2\$50	\$08
Prato de sopa	3\$50 (em janeiro) e 3\$ (em julho)	
Prato para guardanapos ou rasos	3\$50 (em janeiro) e 3\$ (em julho)	
Chávenas		\$75
Travessas de 11"		\$46

Como procurámos mostrar, a análise empreendida a partir das loiças subsistentes permite identificar práticas quotidianas, relacionadas com a obtenção deste tipo de utensílios utilizados nas cozinhas económicas, nomeadamente, as principais tipologias de peças usadas, os seus destinatários e os fornecedores envolvidos, índices de qualidade e preços da mercadoria adquirida, mecanismos de manutenção e funcionamento interno usados na sua gestão, entre outras. Perante a quantidade e diversidade de informação disponível no Arquivo Histórico da SCML, seria interessante aplicar o mesmo exercício em torno da constituição e preparação das refeições fornecidas pelas cozinhas económicas, sopas dos pobres e sopas da caridade⁴⁷, e tentar apurar os critérios que subjazem à escolha dos alimentos ou à criação dos menus, como o custo, a disponibilidade no mercado ou a sua qualidade nutritiva. Afinal, parece ter havido uma preocupação constante (ainda que nem sempre bem-sucedida) em, por um lado, conter ao máximo os gastos neste sector assistencial e, por outro, garantir o reforço proteico dos utentes, fosse por via do tipo ou da melhoria da refeição servida. Nesse sentido, fixam-se não só as ementas semanais, mas ainda a “dosagem da ração por indivíduo”, discriminando os ingredientes usados, assim como o peso e preço de cada um⁴⁸.

Não sendo possível desenvolver o assunto, em torno dos hábitos alimentares então vigentes na primeira metade do século XX, ao nível das camadas mais desfavorecidas da sociedade lisboeta, vale a pena, ainda assim, notar a pouca diversidade das formas das loiças usadas e a sua estreita relação com o tipo de alimentos e de refeições fornecidos. Neste contexto, não surpreende por isso, a elevada quantidade de pratos de sopa adquiridos e listados

⁴⁵ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Gestão Patrimonial, Inventário do Posto de Distribuição de Campo de Ourique, PT-SCMLSB/ACESP/GP/01/Cx. 001, Cap. 17, Inventário do Património. Artigos de Substituição Permanente. Utensílios de Cozinha e Mesa da Sopa dos Pobres n.º 5, 18.10.1957.

⁴⁶ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Docs. n.º 97 de 18.1.1929 e n.º 22 de 5.4.1929.

⁴⁷ Veja-se, apenas a título de exemplo, o livro em que se registam todos os ingredientes adquiridos ao longo dos anos de 1931-1933 nas cinco cozinhas económicas afetas à SCML. Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Movimento da Assistência, Requisição e fornecimentos de géneros, PT-SCMLSB/ACESP/MA/12/ Cx. 001, Cap. 7, Movimento de Géneros nas Cozinhas Económicas – 1931-1933.

⁴⁸ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Movimento da Assistência, Ementas, PT-SCMLB/ACESP/MA/17/Cx. 1, Cap. 9, Ementas das Sopas dos Pobres – 1928.

nos inventários das cozinhas económicas, quando a sopa era a base de sustento, não só dos indigentes da capital, mas também parte integrante dos menus dos restaurantes ou cantinas económicas, como também eram conhecidos. Pelas ementas consultadas das sopas dos pobres, identificam-se 17 variedades, entre as quais, sopa de grão com espinafres, caldo verde, feijão encarnado com hortaliça, de tomate, de peixe, com arroz, à alentejana, juliana e puré de ervilhas com pão frito. Na esteira da cultura alimentar dos países da Europa do Sul até à primeira metade do século XX, nelas se misturam os diferentes produtos hortícolas, como cereais, leguminosas e tubérculos. Já quanto ao repasto principal, muito embora se assuma que o consumo de carne e peixe só era então possível às classes mais abastadas, não deixa de ser curioso notar como, além de dois pratos de legumes, isto é, de leguminosas⁴⁹, as ementas eram configuradas a partir de 17 pratos de peixe – com natural predomínio dos de bacalhau (sete), seguidos dos de peixe frito (seis), de caldeirada e de peixe cozido – e 25 opções de carne, de vaca, coelho, galinha e carneiro, cinco das quais de bifes de vaca, a par da tradicional comida de panela, como a dobrada com grão ou feijão branco e o cozido à portuguesa. É de igual modo interessante verificar que alguns dos menus contemplam acompanhamento de salada de alface, pepino (Quadro 1) ou tomate, este último quando na época e na ordem das 50 g por pessoa⁵⁰, apesar de se ter como raras, entre nós, as saladas cruas (Branco, 2021).

Sem surpresa atente-se, também, na prevalência de copos de caneluras para vinho⁵¹, cujo consumo (também em copos de vidro⁵²) segundo Luís Carlos Branco, “era enaltecido pelos avatares do Estado Novo, como altamente aconselhável para os operários e os agricultores” (Branco, 2021). De facto, a quantidade de pedidos e o número de litros transacionados impressionam: só a 14 de setembro de 1928, Joseph Medlicott, Lda. (uma das firmas envolvidas na venda de vinho na região de Lisboa) passa fatura pelo fornecimento à SCML de 694 litros de vinho tinto e, a 16 do mês seguinte, o economato informa que precisa de 894 litros de vinho tinto, sendo que as cozinhas económicas pedem também 187 litros⁵³. Mas outras bebidas estariam ainda disponíveis, nomeadamente a cerveja, para a qual existiam canecas em vidro na Cozinha Económica n.º 5 (ainda que apenas 17), assim como a aguardente.

CONCLUSÃO

Nos finais do século XIX, a SCML esteve na primeira linha na assistência à população carenciada, através do fornecimento de alimentação nos bairros mais pobres da capital. A par das sopas dos pobres fornecidas por esta instituição, muitas outras cozinhas económicas foram sendo fundadas por iniciativa privada, cuja sustentação económica e social foi afetada com a Implantação da República e com a crise económica e inflação galopante que se seguiu à I Guerra Mundial. A I República nacionalizou estes equipamentos e o Estado Novo centralizou-os sob a gestão da Misericórdia de Lisboa que, por sua vez, nas décadas seguintes, reduziu a um mínimo este tipo de valência.

Ainda assim, sobrevivem no acervo do Museu de São Roque da SCML diversas tipologias de objetos usados nas cozinhas económicas, nomeadamente em faiança e esmalte. A análise de alguns aspetos das denominadas mate-

⁴⁹ Um de favas guisadas com chouriço e toucinho e salada de alface, e outro de ervilhas guisadas com ovos escalfados.

⁵⁰ Cf. AHSCML, Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, Movimento da Assistência, Ementas, PT-SCMLB/ACESP/MA/17/Cx. 1, Cap. 9, Ementas das Sopas dos Pobres – 1928.

⁵¹ Sobre o consumo de vinho nas cozinhas económicas no período 1893 a 1911, veja-se o estudo de Cordeiro (2012, pp 114-118).

⁵² Cf. AHSCML, Gestão Administrativa, Correspondência relativa à Cozinha Económica e Sopa dos Pobres, caixa 3 – estabelecimentos integrados em 1928, PT-SCMLSB/SCML/GA/20/Cx003, cap. 3, Inventário da Móvel, Roupas, Louças e Utensílios existentes nesta cozinha, com designação do seu estado referido a 30 de junho de 1928.

⁵³ Cf. AHSCML, Gestão Financeira, Documentos de Despesa, PT-SCMLSB/GF/DR/03/02/A, Doc. n.º 88 de 16.10.1928.

rialidades da alimentação a partir deste grupo de objetos ajuda a compreender os meios pelos quais se consubstanciam as práticas alimentares na sociedade portuguesa, em contexto assistencial, durante a primeira metade do século XX: desde as redes de abastecimento e manutenção dos equipamentos, passando pelas próprias tipologias e opções materiais adotadas, em função da ementa e das condições socioeconómicas dos destinatários, às preocupações com a higiene, a confeção, e a nutrição dos pratos servidos.

Neste sentido, os exemplares subsistentes serão uma pequena amostra das grandes encomendas que esta instituição adquiriu diretamente às fábricas ou a empresas intermediárias. As faianças eram a opção natural nos objetos destinados à alimentação, mas estas vão coexistindo ou sendo substituídas (nunca na totalidade) pelo esmalte, por razões de higiene, conservação e eventualmente económicas.

Por outro lado, vale a pena notar o quanto as ementas deste período se aproximam às dos dias de hoje, com valorização da proteína animal (carne e peixe), leguminosas e produtos hortícolas, e do equilíbrio nutricional, não obstante a inclusão, também, de bebidas alcoólicas e até mesmo espirituosas. Outra constatação é a segmentação da oferta apresentada, separando-se as cozinhas económicas das sopas dos pobres, solução que implicava, também, para além da divisão da população alvo, a separação de espaços, de menus, de objetos associados a cada um dos equipamentos e até da decoração do ambiente. Por fim, a inevitável industrialização destas valências, com análises pragmáticas da relação custo/benefício, ditou que as diversas cozinhas económicas da SCML fossem sendo uniformizadas numa opção dirigida às classes mais desfavorecidas, acabando mesmo por ser desativadas ao longo do século XX, restando apenas uma em funcionamento que, na avenida Almirante Reis, continua a cumprir esta missão.

Cientes de que este é um tema complexo, no qual áreas tão diferentes do conhecimento se cruzam e, por isso, passível de abordar em múltiplas perspetivas, o presente texto mais não é do que um contributo ou ponto de partida para futuros estudos, que se creem indispensáveis sobre a cultura material relacionada com a caridade na cidade de Lisboa no século XX.

AGRADECIMENTOS

À Dr.^a Joana Pina, do Museu de Cerâmica de Sacavém, por todo o apoio prestado, no que diz respeito a informações sobre as peças produzidas na Fábrica de Loiça de Sacavém, e à Dr.^a Sílvia Salvado, do Arquivo Histórico da SCML, pelo apoio na investigação.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agarez, R. (2010). Da regra, renda e desenho: Arquitectura para a Misericórdia de Lisboa c. 1960. In M. Oliveira, & T. Morna (Ed.), *Património arquitetónico: Santa Casa da Misericórdia de Lisboa* (Volume 2, Tomo 1, pp. 70-107). Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.
- Assunção, A. (1997). *Fábrica de Louça de Sacavém: Contributos para o estudo da indústria cerâmica em Portugal 1856-1974*. Edições INAPA.
- Bastos, S. P. (1997). *O Estado Novo e os seus vadios: Contribuição para o estudo das identidades marginais e da sua repressão*. Publicações Dom Quixote.
- Branco, L. C. S. (2021). Hábitos e práticas alimentares na sociedade portuguesa: Mudanças e reconfigurações. *Sociologia online: Revista da Associação Portuguesa de Sociologia*, (26), 56-81. <https://doi.org/10.30553/sociologiaonline.2021.26.3>
- Câmara Municipal de Loures (Org.). (2016). *Fabrica de Louça de Sacavém: Para uma história da faiança em Portugal*. Museu de Cerâmica de Sacavém/Câmara Municipal de Loures. <https://www.cm-loures.pt/media/pdf/PDF20160811105823828.pdf>
- Carman, J. (2009). Where the value lies: The importance of materiality to immateriality aspects of heritage. In M. Sorensen, & J. Carman (Ed.), *Heritage studies methods and approaches* (pp. 192-208). Routledge.
- Catálogo de formatos de loiças domésticas* (1950). Fábrica de Louça de Sacavém.
- Cordeiro, R. (2012). *Filantropia: As cozinhas económicas de Lisboa (1893-1911)* [Dissertação de mestrado, Instituto Universitário de Lisboa]. Repositório ISCTE-IUL. <https://repositorio.iscte-iul.pt/handle/10071/5510>
- Duby, J. (1992). *A história continua*. Edições ASA.
- Ingold, T. (2007). Materials against materiality. *Archaeological dialogues*, 14(1), 1-16.
- Isidro, S., & Simas, F. (1996). *Dicionário de marcas de faiança e porcelana portuguesas*. Estar.
- Lopes, M. A. (2003). Imagens da pobreza envergonhada em Coimbra nos séculos XVII e XVIII: Análise de dois róis da Misericórdia. In M. J. A. Santos (Ed.), *Homenagem da Misericórdia de Coimbra a Armando Carneiro da Silva (1912-1992)* (pp. 91-123). Palimage/Santa Casa da Misericórdia de Coimbra.
- Mantas, H. (2010). Os edifícios das cozinhas económicas dos Anjos e de São Bento: Elementos de memória da acção assistencial exercida na cidade de Lisboa. In M. Oliveira, & T. Morna (Ed.), *Património arquitetónico. Santa Casa da Misericórdia de Lisboa* (Volume 2, Tomo 2, pp. 102-117). Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.
- Olsen, B. (2012). The return of things and the savagery of the archaeological object. In G. Pereira (Ed.), *Savage objects* (pp. 71-83). Imprensa Nacional Casa da Moeda.
- Sampaio, M. L. (2013). Cem anos de história da indústria na rua do Freixo – Campanhã. In B. Monteiro, & J. D. Pereira (Ed.), *Do pé sobre a terra: Estudos sobre a indústria, o trabalho e o movimento operário em Portugal* (pp. 745-771). FCSH-IHC.
- Simões, J. M. (2020). História, urbanismo e arquitetura. In E. Napoleão (Ed.), *Convento de São Pedro de Alcântara* (pp. 13-81). Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Submissão/submission: 08/07/2024

Aceitação/approval: 28/02/2025

Gonçalo Amaro, Museu de São Roque; Instituto de História Contemporânea, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 1069-061 Lisboa, Portugal.
amarogoncalo@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0003-0075-2117>

João Miguel Simões, Museu de São Roque; ARTIS-Instituto de História de Arte, Faculdade de Letras, Universidade de Lisboa, 1600-214 Lisboa, Portugal.
fabricadahistoria@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-8763-1275>

Maria João Ferreira, Museu de São Roque; CHAM-Centro de Humanidades, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, Universidade Nova de Lisboa, 1069-061 Lisboa, Portugal.
mjoaopferreira@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0002-5611-9399>

Amaro, G., Simões, J. M., & Ferreira, M. J. (2025). O espólio das cozinhas económicas existente no Museu de São Roque da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa. *Cadernos do Arquivo Municipal*, (23), 1-20.
<https://doi.org/10.48751/CAM-2025-23397>

Licença Creative Commons CC-BY-NC 4.0