

Departamento de História

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

Ricardo Alexandre Forte Cordeiro

Dissertação submetida como requisito parcial para obtenção do grau de

Mestre em História Moderna e Contemporânea

Especialidade em Política, Cultura e Cidadania

Orientadora
Doutora Maria João Vaz, Professora Auxiliar
ISCTE - Instituto Universitário de Lisboa

Outubro, 2012

AGRADECIMENTOS

Agradeço em primeiro lugar à Professora Doutora Maria João Vaz que orientou cientificamente o meu trabalho. Recordo a sua atenção, assertividade, coerência, rigor, liberdade e paciência com que abraçou esta investigação.

Ao Departamento de História do ISCTE-IUL e ao seu corpo docente que fez parte da minha formação ao longo destes anos. Em particular à Professora Doutora Magda de Avelar Pinheiro que sempre incentivou de forma original a procura das potencialidades de cada uma das fontes.

Aos meus pais, avós e irmãs, em especial à minha irmã mais nova, a Tatiana, pelas suas perspectivas inovadoras e momentos de desanuviamento que me proporcionou.

A todos os funcionários dos arquivos e bibliotecas pelos quais passei. Destaco a simpatia e profissionalismo dos técnicos do Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.

Aos meus queridos amigos e colegas. À Margarida e Sofia. Aos amigos das *noites de fado*, pelas suas longas e acesas discussões sobre diferentes temas da História.

A todas aquelas pessoas que passaram pela minha vida e que de alguma forma tiveram de me aturar vezes sem conta por estar sempre a falar das cozinhas económicas.

E claro, à História por se tornar cada vez mais numa paixão.

RESUMO

Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa (1893-1911)

Nos finais do século XIX a assistência em Lisboa estendia-se por vários campos, desde a educação à saúde, passando pelo trabalho e alimentação, entre outros, providenciando em escalas diferentes o bem-estar quotidiano da população. As acções particulares extravasavam a acção do próprio Estado. A rede, ou as redes de assistência presentes em toda a cidade eram caracterizadas por uma geral desarticulação.

No que concerne à assistência alimentar destaca-se o aparecimento da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, cujo objectivo era promover a instalação de estabelecimentos próprios para fornecer uma alimentação saudável e abundante, para as classes operárias e menos abastadas, por preços acessíveis. Este projecto valorizou o plano, a organização e o sistema. Ao contrário da generalidade dos organismos assistenciais, as cozinhas económicas de Lisboa não pretendiam dar enquanto acto de caridade, mas sim vender e servir refeições enquanto acto moralizador das classes operárias, seguindo padrões de qualidade e higiene.

Procedendo-se a uma análise das cozinhas económicas procura-se observar o impacto social da instituição entre a população de Lisboa.

Palavras-Chave: Filantropia, alimentação, operários, Lisboa.

ABSTRACT

Philanthropy. The Cozinhas Económicas de Lisboa (1893-1911)

By the end of the nineteenth century the social care in Lisbon was extended for several fields, from education, health, work and food, among others, providing people's well-being in different scales. The individual actions exceeded the action of the State itself. The assistance networks present in the city were characterized by a general disarticulation.

As it regards the food assistance the Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa stands out. Its aim was to promote the installation of suitable establishments to provide a healthy and abundant food for less affluent and working classes, for affordable prices. This project appreciated the plan, the organization and the system. Unlike the majority of charitable establishments, the cozinhas económicas de Lisboa did not wanted to give as an act of charity, but rather to sell and serve meals while moralizing act for the workers classes, according to quality and hygiene standards.

After proceeding to an analysis of the cozinhas económicas seeks to observe the social impact of institution among the Lisbon population.

Keywords: Philanthropy, food, workers, Lisbon.

ÍNDICE

Introdução	1
1. Objectivos, Fontes e Metodologia	1
2. Estado da Arte	5
2.1. A assistência no século XIX: a historiografia portuguesa	5
2.2. A assistência na historiografia internacional. Os casos de Espanha e França	12
3. Aspectos Conceptuais.....	16
3.1. O conceito de Filantropia sob o olhar Oitocentista. O caso português	16
4. Contexto - Portugal, Lisboa e os operários entre dois séculos (XIX-XX)	22
4.1. Portugal Finissecular	22
4.2. Os Operários na capital	23
4.3. A assistência alimentar na cidade de Lisboa no século XIX	25
5. A Fundadora das Cozinhas Económicas de Lisboa, a 3. ^a duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein	27
I - A formação das cozinhas Económicas de Lisboa, 1892-1894	34
1. As cozinhas económicas na Europa. Um conceito	34
2. A formação da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1892-1894	37
3. Os Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894	39
4. O capital humano inicial da instituição. Os sócios fundadores da SPCEL, 1894	41
II - Entre os Palmelas e a República. Construção e administração das cozinhas económicas de Lisboa, 1893-1911	48
1. A Presidência Palmela e Faial: As Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894-1910.....	48
1.1. Localização geográfica das cozinhas	48
1.2 Os Edifícios das cozinhas	51
1.3 De Alcântara a Xabregas, uma breve caracterização dos espaços que acolheram as cozinhas económicas de Lisboa	53
1.3.1. Eixo Ocidental	53
1.3.2. Eixo Oriental.....	55
2. A direcção Republicana, de 5 de Novembro de 1910 a 31 de Dezembro de 1911	58

III - Estrutura e funcionamento das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911.....	61
1. O funcionamento das Cozinhas Económicas de Lisboa. A concepção higienista e preventiva das cozinhas, 1894-1911.....	61
2. A inspecção nas cozinhas	64
3. Os funcionários das cozinhas: funções, deveres e direitos, 1893-1911	66
4. As Irmãs de Caridade	69
5. Os directores das Cozinhas	70
IV - Gestão e financiamento das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911	75
1. Formas de Financiamento da SPCEL 1893-1911	75
2. Receitas Ordinárias e Extraordinárias	76
3. Receitas ordinárias.....	77
3.1. As senhas de refeição.....	78
3.2. Quotas dos sócios e subsídios atribuídos à SPCEL	80
3.3. Donativos em dinheiro	81
4. Receitas extraordinárias.....	83
4.1. As festas de caridade no século XIX, entre a assistência e o mundano	84
4.2. As festas de caridade organizadas pela SPCEL.....	87
4.3. A batalha de flores na Avenida da Liberdade, 1899.....	89
4.4. O arraial no Parque Palmela em 1900, Cascais	92
V - Utentes, refeições e alimentação servida nas Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911.....	95
1. Os utentes e a dimensão pública das cozinhas	95
2. As rações, quantidades e preços	96
2.1. As rações distribuídas entre 1894 e 1911	98
2.2. O consumo total de rações entre 1894 e 1911	100
3. As senhas de ração mais servidas em todas as cozinhas	103
3.1. As senhas de ração mais servidas por cozinha	105
4. As refeições servidas. Carne, peixe e pão	108
4.1. Acompanhamentos e sobremesa	111
5. O consumo de vinho nas cozinhas	114
6. As sobras das cozinhas	118
Conclusão	121
Notas conclusivas	121
Anexos	I
1. «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela».....	I
2. Interior da cozinha económica Nº6	IV

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

3. Fachada da cozinha económica N°6	V
4. Planta da cozinha da Ribeira Velha	VI
Fontes e Bibliografia	VII
Fontes Impressas	VII
Obras gerais e dicionários	VII
Obras e artigos	VIII
Periódicos	XIII
Arquivos	XIII
Curriculum Vitae	XV

ÍNDICE DAS FIGURAS E QUADROS

Introdução

Quadro 1. Significado das palavras assistência, beneficência, caridade e filantropia no século XIX e XX	20
Figura 1. Fotografia - A 3. ^a duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein, nas ruas de Lisboa, 1909	29

I - A formação das cozinhas Económicas de Lisboa, 1892-1894

Figura 1.1. Organigrama da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa , 1894.	40
Quadro 1.1. Identificação das pessoas que tomaram lugar na Mesa da Assembleia Geral,1894	41
Quadro 1.2. Identificação das pessoas que tomaram lugar na Direcção, 1894.	42
Quadro 1.3. Identificação das pessoas que tomaram lugar no Conselho Fiscal,1894.	42
Quadro 1.4. Identificação das pessoas que tomaram o cargo de inspectora, 1894.....	42
Figura 1.2. Gráfico - Sexo dos indivíduos que integraram a estrutura da SPCEL, 1894.....	43
Figura 1.3. Gráfico - A média de idades dos indivíduos que integraram a estrutura da SPCEL,1894.	44
Figura 1.4. Gráfico - Percentagem de indivíduos com título nobiliárquico que integraram a estrutura da SPCEL, 1894.	44
Figura 1.5. Gráfico - Número de indivíduos com familiares a executarem funções na estrutura da SPCEL, 1894.	46

II - Entre os Palmelas e a República. Construção e administração das cozinhas económicas de Lisboa, 1893-1911

Figura 2.1. Mapa de localização das cozinhas, “Eixo Ocidental”.	49
Figura 2.2. Mapa de localização das cozinhas, “Eixo Oriental”.	49
Figura 2.3. Fotografia - Fachada da Cozinha Económica n.º 6, São Bento	52

III - Estrutura e funcionamento das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911

Figura 3.1. Gráfico - Número de inspectoras que desempenharam funções nas cozinhas entre 1894 e 1911	65
Quadro 3.1. Funcionários e remunerações das cozinhas económicas, Março de 1896.	67
Quadro 3.2. Os directores das cozinhas económicas, 1894-1911.....	71

IV - Gestão e financiamento das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911

Figura 4.1. Gráfico - Receitas ordinárias e extraordinárias em réis obtidas pela SPCEL no período 1894-1911.....	76
---	----

Figura 4.2. Gráfico - Receitas ordinárias em réis obtidas pela SPCEL no período 1894-1911.....	77
Figura 4.3. Gráfico - Valor total em réis obtido na venda de senhas no período 1894-1911.....	78
Figura 4.4. Gráfico - Valores em réis obtidos nos guichés das cozinhas e através dos benfeitores, 1894-1911	79
Figura 4.5. Gráfico - Valor em réis dos subsídios atribuídos à SPCEL no período 1894-1911.....	81
Figura 4.6. Gráfico - Número de donativos efetuados à SPCEL, 1897-1911	82
Figura 4.7. Gráfico - Valor em réis dos donativos efectuados à SPCEL, 1894-1911	83
Figura 4.8. Gráfico - Valor em réis obtido em festas, suprimentos e diversos, 1894-1911.....	84
Figura 4.9. Gráfico - As receitas em réis das festas de caridade promovidas pela ou para a SPCEL, 1892-1901	87
Figura 4.10. Fotografia - A batalha de flores de 1899, duquesa de Palmela, Lisboa	91

V - Utentes, refeições e alimentação servida nas Cozinhas Económicas de Lisboa, 1893-1911

Figura 5.1. Fotografia - Reabertura das cozinhas económicas, 1910, Lisboa	96
Figura 5.2. Gráfico - Total de rações distribuídas por todas as cozinhas entre 1894 e 1911	99
Figura 5.3. Gráfico - Distribuição total de rações por cozinha, 1897-1911	101
Figura 5.4. Gráfico - Total de rações distribuídas por cozinha, 1897-1911.....	102
Figura 5.5. Gráfico - Número total de senhas servidas de prato, sopa e jantar completo, 1897-1911	103
Figura 5.6. Gráfico - Número total de pratos e sopas servidas entre 1897 e 1911	104
Figura 5.7. Gráfico - Número total de senhas de jantar completo servidas por cozinha entre 1897 e 1911	105
Figura 5.8. Gráfico - Número total de senhas de prato servidas por cozinha entre 1897 e 1911	106
Figura 5.9. Gráfico - Número total de senhas de sopa servidas por cozinha entre 1897 e 1911	106
Figura 5.10. Gráfico - Número total de quilos de carne e peixe consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911	108
Figura 5.11. Gráfico - Número total de quilos de carne de porco, vaca e carneiro consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911	109
Figura 5.12. Gráfico - Número total de quilos de atum e bacalhau salgado consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911	110
Figura 5.13. Gráfico - Número total de rações de pão servidas nas cozinhas entre 1897 e 1911	111
Figura 5.14. Gráfico - Número total de quilos de batatas, arroz e macarrão servidos nas cozinhas entre 1897 e 1911.....	112
Figura 5.15. Gráfico - Número total de quilos de feijão e grão servidos nas cozinhas entre 1897 e 1911	113

Figura 5.16. Gráfico - Número total de rações de sobremesa servidas por cozinha entre 1897 e 1911	113
Figura 5.17. Gráfico - Total de litros de vinho consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911	116
Figura 5.18. Gráfico - Total de rações distribuídas por cozinha, sem ter em conta os jantares completos entre 1897 e 1911	117
Figura 5.19. Gráfico - Total de sobras, sopas e pratos, entre 1897 e 1909	118
Figura 5.20. Gráfico - Total de sobras por cozinha, entre 1897 e 1909	119

ESCLARECIMENTOS

1. Optou-se pela inclusão de gráficos e quadros no corpo do texto para uma maior compreensão da análise quantitativa realizada em todo o trabalho. Todos os gráficos presentes neste trabalho foram constituídos a partir dos dados fornecidos pelos *Relatórios da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa*, dos diferentes anos, 1897-1911.
2. Nas citações e transcrição da documentação procedeu-se à actualização da ortografia, mas mantendo-se a sintaxe e a pontuação originais, mesmo que incorrectas.
3. Procurou-se evitar o uso de abreviaturas e de siglas. Contudo, ao longo das notas e no próprio corpo do texto utiliza-se por vezes algumas siglas e abreviaturas que se desdobram do seguinte modo:

SPCEL – Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa

SCML – Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

S.I. – Sem informação

INTRODUÇÃO

1. Objectivos, fontes e metodologia

O objectivo deste trabalho é procurar trazer contribuições originais para a caracterização e compreensão da actividade filantrópica nos finais do século XIX e princípios do século XX, na cidade de Lisboa, tendo em conta a atividade das Cozinhas Económicas. Procurar-se-á descrever e caracterizar o funcionamento das cozinhas económicas de Lisboa e avaliar os impactos e o alcance social que estes estabelecimentos, enquanto organismos avançados da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa (SPCEL), produziram entre a população da capital, mais concretamente entre os operários, nos 18 anos que decorreram entre 1893 e 1911. No período analisado, desde a abertura da primeira cozinha, em 1893, até ao completar do primeiro aniversário da nova direcção republicana em 1911, procura-se analisar a estrutura e o modo de funcionamento das cozinhas, assim como os benefícios que estas trouxeram à população local/operária, nas suas múltiplas dimensões. Assim, para além da análise de uma instituição que nunca foi alvo estudo até ao presente, pretende-se aprofundar os diversos elementos que esta proporcionou, enquanto equipamento filantrópico, destinado à população de Lisboa, em concreto aos inúmeros de operários que aí residiam.

Neste trabalho as cozinhas económicas são abordadas enquanto objecto de estudo central e autónomo, sem perder de vista o contexto do seu surgimento, a sua implantação, desenvolvimento e consolidação. Procura-se descrever as formas de actuação, organização, os objectivos, assim como todos os agentes e poderes que se viram envolvidos, totalmente ou em parte, na criação, desenvolvimento, consolidação e até no declínio das cozinhas económicas de Lisboa. Esta instituição poderá ser aqui entendida como um elemento que reflecte ou reproduz a organização social da época, como um instrumento de leitura e captação da estrutura social e até como auxiliadora na percepção da mudança de paradigma da caridade para filantropia.

É possível estabelecer uma cronologia e identificação destes espaços e práticas, do seu processo de surgimento, implantação e disseminação na cidade, a sua evolução e consolidação, dos agentes, forças e poderes envolvidos, averiguando a mudança ou a continuidade das mesmas e procurando facilitar uma apreciação do seu impacto, relevância e significado num espaço urbano que é a cidade de Lisboa. Estes são objectivos gerais que se procuram aqui cumprir.

O espaço temporal do estudo procura abarcar momentos que parecem fundamentais na vivência das cozinhas económicas. O seu surgimento, a longa presidência da sua fundadora e o seu desaparecimento, mais tarde a mudança de regime político com a revolução do 5 de Outubro de 1910 e a implantação da República em Portugal, são períodos e momentos cruciais que ajudam a compreender a estrutura e dinâmicas empreendidas pela instituição.

Em Dezembro de 1893 é inaugurado o primeiro estabelecimento da SPCEL sendo este o ponto de partida já que a fundação e legalização da sociedade dá-se um ano mais tarde. Em 1909 assiste-se ao desaparecimento da terceira duquesa de Palmela, depois de assegurar uma presidência de 15 anos, sucedendo-lhe a sua filha, a marquesa do Faial. A direcção Faial demitir-se-ia cerca de um ano mais tarde devido à mudança de regime político, assegurando a gestão da sociedade a partir desse momento uma comissão administrativa chefiada por Rosendo de Carvalheira. A 31 de Dezembro de 1911, data do primeiro relatório e parecer fiscal da SPCEL sob a nova direcção republicana, são divulgados os resultados do primeiro ano da nova gerência. Estabeleceram-se então como balizas cronológicas os anos de 1893 e 1911. Nestes dezoito anos marcados por diferentes aspectos procuram-se rupturas e continuidades no trabalho, desenvolvimento e impacto das cozinhas económicas na cidade de Lisboa.

Perante os objectivos anteriormente apresentados inúmeras questões poderão ser colocadas. Quais foram as principais razões e causas para a constituição, evolução, consolidação e declínio desta instituição assistencial? O que aproxima ou afasta este projecto dos conceitos de caridade e de filantropia? Em que aspectos se constituíram, ou não, enquanto espaços de assistência contemporânea? Que personagens, agentes e poderes intervieram nas diferentes fases da vida da instituição? E de que forma intervieram? E em que medida as condições sociais, económicas e políticas funcionaram como factores promotores ou, pelo contrário, como factores de declínio para o trabalho desenvolvido pelas cozinhas económicas? Poder-se-á identificar um perfil dos locais e freguesias de Lisboa onde se implantaram estes espaços? Poder-se-ão identificar características particulares nas cozinhas económicas enquanto estabelecimentos de assistência alimentar? Será este projecto único no seu tempo em Portugal? Que estruturas organizativas, estratégias e métodos foram utilizados no seu quotidiano para que as cozinhas atingissem os seus objectivos? E de que forma se geriu e financiou os seis estabelecimentos abertos 7 dias por semana? Quais as formas de financiamento privilegiadas? Até que ponto a cozinha era realmente um espaço exclusivo de assistência e para os mais pobres? Quem eram os seus utentes e de que forma se diferenciavam entre os diferentes estabelecimentos? Que segmento da população mais

beneficiou dos serviços prestados pelas cozinhas económicas? Em que medida estes espaços de assistência, também enquanto palcos de sociabilidade, poderiam funcionar como espaços sociais de integração e/ou exclusão? No entanto não foi possível obter respostas para todas as questões que inicialmente se colocaram.

Enquanto objecto de estudo, as cozinhas económicas de Lisboa são um elemento rico de análise, que proporciona abordagens múltiplas e variadas, justificando-se um estudo mais longo e profundo, não possível de realizar no âmbito do presente trabalho.

Procurou identificar-se os conceitos e as forças vivas que estiveram por detrás da criação dos estabelecimentos em análise. Elaborou-se um inventário dos espaços, identificou-se a sua situação geográfica e estabeleceu-se um padrão no que concerne à escolha dos locais. Traçou-se um perfil de todos os funcionários que integraram a estrutura da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, realçando o benefício que estes trariam à instituição. Foram enumeradas as preocupações que pautaram todo o projecto assim como as prioridades das cozinhas enquanto a face mais visível da assistência alimentar na Lisboa do final da Monarquia Constitucional. Achou-se importante descrever as dinâmicas sociais que tinham como objectivo a sobrevivência financeira do projecto. Demonstrar o alcance social desta sociedade e dos seus estabelecimentos assim como a identificação dos seus utentes foram aspectos primordiais no desenvolvimento da investigação.

Através da consulta da documentação institucional, à salvaguarda do Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, sobretudo das actas e dos relatórios anuais que constituíram o corpo documental mais relevante para este estudo, procurou-se alcançar a imagem do quotidiano das cozinhas económicas. Nestes documentos procurou-se entender toda uma estrutura e o papel de cada um dos agentes que nela intervieram.

Como para qualquer investigação, existe um vasto leque de elementos passíveis de serem utilizados como fontes e dos quais é possível retirar informação importante para o estudo da temática abordada. A possibilidade de obter informação relevante a partir de um qualquer elemento depende muito da forma como o observador encara e questiona esse elemento, mais do que o elemento em si próprio. Neste trabalho também se recorreu a fontes literárias contemporâneas tendo-se em consideração as suas especificidades enquanto texto ficcionado que não pretende retratar de forma objectiva o ambiente que foca. A subjectividade e construção literária existentes neste tipo de fontes foi elemento tido em consideração na recolha da informação aí contida. Também as memórias escritas por quem viveu nessa época e fez parte da história da instituição revelam a importância e o impacto que estes estabelecimentos tiveram na vida social de Lisboa, sendo por isso também utilizadas enquanto

fonte de informação sobre a temática em estudo. De igual forma a imprensa foi utilizada enquanto fonte deste trabalho, também essencial para o conhecimento do quotidiano vivido nos estabelecimentos e das actividades desenvolvidas pela SPCEL. Acontecimentos marcantes ligados à instituição, como a realização de inaugurações, festas ou concertos, são noticiados pela imprensa que é igualmente um meio publicitário utilizado para divulgar a obra feita e as personalidades envolvidas. Foram ainda consultadas obras de olisipografia vária que ajudaram na caracterização geral dos espaços onde se localizaram os estabelecimentos da SPCEL permitindo estabelecer um perfil espacial. Foi consultada igualmente diversa documentação de arquivo respeitante à gestão e direcção das cozinhas económicas, correspondência trocada e ainda os processos de construção de cada uma das cozinhas.

No estudo das cozinhas económicas de Lisboa fez-se ainda uso de um vastíssimo conjunto de elementos que não se restringem ao documento escrito. Assim, fontes iconográficas, arquitectónicas e fotográficas foram também contempladas. A observação das zonas da cidade onde as cozinhas se encontravam, bem como a visita ao edifício da última cozinha económica de Lisboa em São Bento, foram também formas relevantes de recolha de informação sobre o objecto em estudo. Cada uma das fontes consultadas revelou grandes potencialidades informativas que aqui, por constrangimentos variados em que sobressai o curto espaço de tempo disponível para a elaboração do trabalho, apenas é explorada de uma forma que podemos considerar superficial.

O cruzamento dos dados disponibilizados pelas inúmeras fontes revelou-se proveitoso, permitindo observar informações e aferir da validade de algumas delas. Para se proceder ao tratamento dos elementos recolhidos procurou-se diversas estratégias de análise, concebidas de forma a valorizar as potencialidades informativas dos dados obtidos. Assim que possível pretende-se recorrer a uma abordagem comparativa que permite identificar ao longo do estudo a particularidade ou generalidade dos diversos aspectos que envolvem todo o projecto das cozinhas económicas. No entanto neste trabalho será privilegiada por um lado uma abordagem qualitativa da informação recolhida, procurando recuperar e recorrer à informação veiculada por fontes que permitam reconstituir o ambiente vivido nestes espaços e a sua gestão. Por outro lado a análise quantitativa demonstra-se a estratégia crucial para se obter a dimensão do impacto provocado pelos serviços prestados pelas cozinhas económicas na população de Lisboa durante o período estudado.

2. Estado da Arte

2.1. A assistência no século XIX: a historiografia portuguesa

Na abordagem da temática das cozinhas económicas e o seu desempenho no ambiente de beneficência da segunda metade do século XIX deparamo-nos com inúmeras ausências que dificultam a localização desta instituição e a definição da sua importância na sociedade. De facto, o interesse e o estudo de aspectos específicos relativos à assistência não têm atraído o interesse dos historiadores portugueses.

A questão privilegiada, tanto entre os historiadores portugueses como pelos brasileiros, tem sido inequivocamente as Misericórdias. O interesse suscitado por esta instituição de assistência pode ser explicado pelo importante e activo papel que as Misericórdias tiveram na concretização da assistência aos pobres em ambos os territórios. Estas instituições exerceram inúmeras actividades e influências, estendendo a sua actuação, por vezes aparentemente ilimitada, a acções que poderiam ir desde a distribuição de alimentos, roupa, dotes, ao internamento em asilo ou hospital próprios, ou ainda ao propiciar educação aos mais novos.

O período mais estudado pelos historiadores de ambos os países situa-se entre o século XVI e o século XVIII, ou seja, ao que denominamos por Época Moderna. Estas balizas cronológicas impõem-se se tivermos em conta a implantação das Misericórdias por todo o império português, para o século XVI, e o momento da desagregação e diminuição da actividade destas instituições em Portugal e no seu Império, já no século XVIII. Isabel dos Guimarães Sá com abordagem semelhante à de Russel Wood aponta alguns motivos para a crise destas instituições no século XVIII, salientando as dívidas que provinham da indevida utilização que alguns elementos faziam dos bens e dinheiros das Misericórdias¹. Muitas das vezes a má gestão era resultado da actuação dos próprios dirigentes. Seria então esta uma das causas de maior peso para o declínio das Misericórdias.

O estudo das Misericórdias e da assistência nos séculos XVI, XVII e XVIII tem sido objecto de estudo por parte de diversos historiadores, como é o caso de Maria Antónia Lopes, Maria Marta Lobo de Araújo, Isabel dos Guimarães Sá e Laurinda Abreu².

¹ Isabel dos Guimarães Sá publicou diversos artigos e obras cuja temática assenta sobre o estudo das Misericórdias: *As Misericórdias Portuguesas de D. Manuel a Pombal*, Lisboa, Livros Horizonte, 2001; *Quando o rico se faz pobre: Misericórdias, caridade e poder no Império Português*, Lisboa, CNCDP, 1997. Russel Wood deu um forte contributo para a história das Misericórdias com a constituição do seu estudo *Fidalgos and Philanthropists: The Santa Casa da Misericórdia of Bahia, 1550-1755* London, Toronto, Melbourne, Macmillan, 1968.

² Salientamos de Maria Antónia Lopes os seguintes contributos: *As Misericórdias de D. José ao final do século XX*, in *Portugaliae Monumenta Misericordiarum*, v. 1, 2002; «A governança da Misericórdia de Coimbra em finais de Antigo Regime», Aveiro, Sep. do XXII Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social, 2002; *Provedores e escrivães da Misericórdia de Coimbra de 1700 a 1910: elites e fontes de poder*, Coimbra, Faculdade de Letras, 2003; «Imagens da pobreza envergonhada em Coimbra nos séculos XVII e

Importa não esquecer também a importância dos estudos sobre os expostos que têm vindo a ser produzidos ao longo das últimas décadas³, assim como a importância de artigos realizados no âmbito da história local, publicados na maioria das vezes em periódicos de cariz municipal ou regional, assumindo um relevante papel na divulgação das vivências e aspectos do mundo da assistência social em diferentes épocas⁴. Em obras gerais podemos encontrar esboçados os principais mecanismos de assistência às classes populares e trabalhadoras. Destacamos para o século XIX o contributo de Maria Antónia Lopes com o seu capítulo «Os pobres e a assistência pública» do V volume da *História de Portugal*, dirigida por José Mattoso⁵.

Apesar destes estudos abordarem a assistência nas suas diversas dimensões, o século XIX continua a não suscitar o interesse dos historiadores portugueses. Maria Antónia Lopes, na sua obra *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, denuncia a situação⁶. Há uma forte ausência de estudos que privilegiem e abordem as práticas de beneficência, de caridade ou de filantropia, numa observação ampla que permita abranger a totalidade da esfera social. Assim, falta constituir as cartografias e listagens de instituições de beneficência, analisando e traçando um perfil de organização e sustentação económica das mesmas, caracterizar o seu capital humano, assistencial, as suas influências, as suas práticas e os seus limites, desenhando-se os pontos de partida (objectivos) e de chegada (concretizações) das

XVIII: análise de dois róis da misericórdia», in Sep. de *Homenagem da Misericórdia de Coimbra a Armando Carneiro da Silva*, Viseu, Palimage, pp. 93-123, 2004; *A intervenção da coroa nas instituições de protecção social de 1750 a 1820*, Coimbra, *Revista de História da Ideias*, 29, 2008; *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2010. De Laurinda Abreu assinalamos as seguintes obras e artigos: *A Santa Casa da Misericórdia de Setúbal de 1500 a 1755*, Setúbal, Santa Casa da Misericórdia, 1990; *Memórias da alma e do corpo: a Misericórdia de Setúbal na Modernidade*, Viseu, Palimage, 1999; *As misericórdias de D. Filipe I a D. João V*, in *Portugaliae monumenta misericordiarum*, Lisboa, 2002; «O papel das Misericórdias na sociedade portuguesa de Antigo», in *A Misericórdia de Montemor-o-Novo - História e Património*, Santa Casa da Misericórdia de Montemor-o-Novo, 2008, pp. 25-43.

Para além dos estudos já referidos de Isabel dos Guimarães Sá relevamos também: «Portuguese Colonial Charity: The Misericórdias of Goa, Bahia and Macao», *Misericórdias, Portugueses no Brasil e Brasileiros*, Lisboa, CNCDP, 2000, pp.117-133; «As misericórdias nas sociedades portuguesas do período moderno», in *Cadernos do Noroeste*, U.M. Centro de Ciências Históricas e Sociais, 2001, pp. 337-358. De Maria Marta Lobo de Araújo: «As manifestações de rua das misericórdias portuguesas em contexto barroco», in *Hispania Sacra*, LXII, 2010, pp. 93-113; «Charity practices in the Portuguese brotherhoods of Misericórdias (16th-18th centuries)», in *European Health and Social Welfare Policies*, Blansko, Compostela Group of Universitie, 2007, pp. 277-296; *Rituais de caridade na Misericórdia de Ponte de Lima*, Ponte de Lima, Santa Casa da Misericórdia, 2003.

³ É o caso de Maria Antónia Lopes, «Os expostos no concelho da Meda em meados do século XIX (1838-1866): subsídios para o seu estudo», in *Revista Portuguesa de História*, Coimbra, Faculdade de Letras, 1985; de Maria Helena Vilas-Boas Alvim, «Aspectos da assistência às crianças expostas e desvalidas do concelho de Valongo, no século XIX», in *Revista de Ciências Históricas*, Vol. I, Porto, 1987.

⁴ É exemplo Sebastião Matos, «Os Expostos na Roda de Esposende», in *Boletim Cultural de Esposende*, nº.4, Esposende, 1983.

⁵ Lopes, Maria Antónia, (1993-1994), «Os pobres e a assistência pública», in Mattoso, José (Dir.), *História de Portugal*, Vol. 5, Lisboa, Estampa, pp. 427-439.

⁶ Lopes, Maria Antónia, (2010), *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.

instituições. Nestas inscrevem-se todos os equipamentos que fizeram parte da história social e assistencial dos séculos XIX e XX: dispensários, albergues nocturnos, hospitais, orfanatos, colégios, associações protectoras, lactários, cantinas, asilos, entre muitos outros, tão referenciados mas nunca suficientemente estudados, de forma a proporcionar uma visão clara das diversas tipologias e actuações no âmbito da assistência presentes no quotidiano dos cidadãos, por exemplo, na cidade de Lisboa.

A par da assistência institucional, destacam-se as iniciativas privadas que, segundo alguns autores, eram intensas e muito relevantes para a manutenção do campo assistencial. Necessitamos da identificação dos benfeitores, dos seus espaços de actuação, das suas redes de influência, assim como dos seus discursos e motivações, a realização de uma análise sociológica dos actores e das práticas assistenciais. Importa também salientar a inexistência de estudos acerca das propostas políticas e do próprio discurso político, nos diferentes períodos, relativos aos pobres e pauperizados e à assistência dirigida a estes grupos.

Procurar as influências e razões que estavam por detrás de cada iniciativa individual, ou de cada reforma social, assim como as medidas concretas que se fizeram sentir no quotidiano seria um contributo relevante para o conhecimento das práticas assistenciais no século XIX.

Por seu turno tem sido pouco explorada a história dos conceitos, em particular dos conceitos associados à questão da assistência. Os termos caridade e filantropia surgem por vezes utilizadas indiscriminadamente, sem o estabelecimento de qualquer fronteira entre ambas.

Poucos têm sido os que se debruçaram sobre o estudo destes conceitos, destacando-se as iniciativas de Maria Antónia Lopes assim como as de Maria da Conceição Meireles Pereira⁷. Esta autora, no estudo *Caridade Versus Filantropia – Sentimento e Ideologia. A propósito dos terramotos de Andaluzia (1855)*, coloca frente a frente os conceitos de caridade e filantropia, clarificando e acentuando as diferenças entre ambos⁸. Assinala também a continuidade e o reaproveitamento feito pela filantropia de algumas características da caridade. Esta, a caridade, surge associada à cultura cristã e católica, contra a nova filantropia, por oposição já secularizada. Maria Antónia Lopes defende a mesma perspectiva, colocando

⁷ Maria Antónia Lopes na sua obra *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna* procede à definição histórica dos conceitos de caridade e de filantropia, contextualizando na época as acepções de cada termo.

⁸ Pereira, Maria da Conceição Meireles, (2004), *Caridade Versus Filantropia – Sentimento e Ideologia. A propósito dos terramotos de Andaluzia (1855)*, Estudos em homenagem a Luís António de Oliveira Ramos, FLUP, pp. 829-841.

os dois conceitos em patamares distintos, um na esfera religiosa e outro na esfera laica⁹. Procede à clarificação através da análise de discursos de agentes eclesiásticos, que se exprimem claramente contra o humanismo e a filantropia, visto que não pode existir amor ao próximo sem se amar a Deus, praticando-se desta forma a caridade.

A reflexão é ainda muito generalista e pouco detalhada, ficando diversas questões por equacionar: até que ponto se realizou uma total ruptura? ou se existiu uma clara transição ou interpenetração dos dois modelos? se estas duas práticas eram distintas ou complementares? como é que estas práticas se fizeram sentir no quotidiano da sociedade?

Para a segunda metade do século XIX e primeiras décadas do século XX existem já alguns estudos que tratam de questões diversas relativas à assistência. Têm abordado essencialmente a caracterização e funcionamento das instituições assistenciais, a assistência no mundo do trabalho e a transição das preocupações assistenciais e de protecção social para a tutela do Estado.

Sobre o estudo dos estabelecimentos assistenciais salienta-se a obra de Maria de Fátima Caldeira, *Assistência infantil em Lisboa na I República*, que constitui um precioso roteiro das inúmeras instituições e equipamentos assistenciais existentes na cidade de Lisboa no período da I República¹⁰. A autora apresenta o estudo com o objectivo de dar a conhecer os cuidados e a forma de tratamento dispensado aos jovens e às crianças em Portugal durante a I República. É um trabalho que vai além dos objectivos apresentados, em particular em termos cronológicos, acabando por abranger desde os finais da Monarquia Constitucional até ao final da I República. Destaca-se a análise da legislação sobre o campo assistencial, a caracterização institucional dos equipamentos e o quotidiano dos assistidos, assim como os fracassos e os sucessos das instituições e sua relação com a sorte dos próprios regimes, o monárquico e o republicano.

Maria Fátima Caldeira defende que a I República significou para o campo assistencial múltiplas mudanças, considerando que ao «Estado português coube então um papel a vários títulos inovador», organizado a partir de três pilares: a assistência, a educação e a justiça. Data da I República legislação relevante no campo da assistência, como a Lei de 25 de Maio de 1911, que reforma o quadro normativo a nível assistencial. Esta lei criou a Direcção-Geral de Assistência; o Fundo Nacional de Assistência; o Conselho Nacional de Assistência Pública; o Depósito Central de Fornecimentos; a Provedoria Central de Assistência e a Comissão Central

⁹ Lopes, Maria Antónia, *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna...*, op. cit., pp. 30-33.

¹⁰ Caldeira, Maria de Fátima, (2004), *Assistência Infantil em Lisboa na 1ª República*, Casal de Cambra, Caleidoscópio.

de Assistência de Lisboa. Estes organismos tinham como funções, coordenar, fiscalizar e garantir recursos às instituições de assistência centrais, locais, privadas ou públicas.

A 27 de Maio de 1911, foi publicado outro diploma que a autora considera de «fôlego»: a Lei de 27 de Maio de 1911 que criava e regulamentava o funcionamento das Tutorias de Infância. Esta criação foi considerada como um contributo importante para a legislação de menores e terá inspirado as leis de outros países nesta matéria, como a Bélgica, o Brasil, a Espanha e a Itália. Relativamente ao esforço legislativo a autora conclui que este foi efectivamente grande, e até notável, assim como a sua criatividade. Contudo alerta que este esforço não correspondeu uma aplicação generalizada das medidas preconizadas. Também a eficácia dos pilares legislativos de 1911 (Leis de 25 e 27 de Maio) foi relativa. Um claro exemplo foi o da Provedoria Central de Assistência que exerceu com extrema dificuldade a sua acção, não só pela escassez dos recursos de que dispunha, limitadores da sua capacidade interventiva, mas também pela instabilidade que caracterizava a acção dos Provedores, sujeitos a pressões políticas constantes.

A escassez de recursos condicionou de modo permanente a acção do Estado no campo assistencial. A par da falta de recursos assistiu-se a uma desorganização e descoordenação dos organismos, que limitaram o já referido esforço de criação, assim como o esforço de dotação económica. Para além do papel do Estado ao nível legislativo o estudo dá a conhecer igualmente a obra que este desenvolveu através de diferentes formas assistenciais, cobrindo várias áreas de intervenção e distintas faixas etárias. Escolas, creches, cantinas, associações, lactários, asilos, orfanatos, refúgios, casas de trabalho, recolhimentos, maternidades, albergues, jardins-de-infância, entre muitas outras formas de assistência, são apresentados nesta obra.

Quais os princípios gerais que caracterizaram e modelaram a realidade assistencial apresentada por Maria Fátima Caldeira? Em primeiro lugar salienta-se a grande importância e o peso das instituições privadas na malha assistencial. Um dos exemplos apresentados é relativo aos asilos e aos internatos em Lisboa, onde foram encontradas 44 instituições deste género, 34 das quais eram privadas, sendo as 10 restantes pertencentes à Provedoria Central de Assistência. Não se demitindo das suas obrigações o Estado elogiava e incentivava, de forma não regular, as iniciativas privadas. A marcante incapacidade do Estado para ajudar materialmente estas iniciativas era real, tanto mais que manifestava dificuldade em manter os seus próprios estabelecimentos de assistência. A Câmara Municipal de Lisboa, o Governo Civil, o Fundo de Assistência Nacional e o Instituto de Seguros Obrigatórios foram os organismos oficiais que com maior frequência proporcionaram ajuda à assistência privada,

segundo as disponibilidades do momento. A crise reflectiu-se em todas as instituições estudadas pela autora, sendo mais penosa para os internatos que, tentando não sacrificar os seus protegidos, limitaram ao máximo, ou eliminaram mesmo, a admissão de novas crianças. As conclusões da autora são claras: durante a I República foi real o esforço desenvolvido a nível da protecção à infância, ao mesmo tempo que a interacção entre o Estado e a iniciativa privada foi um facto positivo. A acção oficial, particularmente rica a nível legislativo, nem sempre conseguiu materializar o seu esforço, pelas razões já apontadas. A junta à herança da Monarquia e à instabilidade política dos governos da I República, a crise económica agravada pelo conflito mundial também não facilitou esta árdua tarefa. Uma certa incapacidade em organizar e coordenar esforços agravava a situação. A miséria falou sempre mais alto do que o esforço e a capacidade assistencial.

Outra das autoras que tem trabalhado o mesmo período cronológico e talhado caminho no estudo da assistência em Portugal é Miriam Halpern Pereira. A sua vasta obra tem incidido no estudo da qualidade de vida das classes trabalhadoras, bem como nas estruturas assistenciais que estiveram na génese do Estado Providência em Portugal¹¹. A autora observa que no século XIX, a par das irmandades e confrarias, foram-se instalando associações denominadas de socorros mútuos ou de classe que desempenhavam funções de solidariedade e de ajuda aos associados. Se no início podiam surgir ligadas aos ofícios, a partir da década de 30 de Oitocentos, estas associações começam a afirmar-se com uma configuração social indiferenciada. De carácter voluntário e privado o movimento mutualista tinha como objectivos cimeiros, «criar condições de acesso à educação e à saúde e assegurar recursos futuros em caso de necessidade, por doença, invalidez, velhice e de desemprego.»¹² A par das associações introduziu-se a prática relevante dos seguros sociais.

Miriam Halpern Pereira observou que a malha mutualista teve um considerável incremento nas três décadas anteriores à implantação da República. O número de associações passou de 295 no ano de 1883, para em 1909 chegarem às 628. Este crescimento foi acompanhado pelo aumento do número de sócios que em vinte anos cresceu cerca de 174%. Relativamente à dimensão destas associações destaca-se que em 1883 agregavam em média 320 sócios, excluindo os distritos de Lisboa e Porto, pois estes reuniam à volta de 208 em

¹¹ Entre muitos outros artigos de Miriam Halpern Pereira: «As origens do Estado Providência em Portugal: As novas fronteiras entre o público e o privado», *Ler História*, Vol. 37, 1999, pp. 45-63; «As origens do Estado Providência em Portugal», in *A Primeira República Portuguesa - entre o liberalismo e o autoritarismo*, Lisboa, Colibri, 2000, pp 47-76; «Mutualismo e a I República», in «Dossier Centenário da República», *Seara Nova*, n.º 1713, 2010.

¹² Pereira, Miriam Halpern, (2000), «As origens do Estado Providência em Portugal», in *A Primeira República Portuguesa - entre o liberalismo e o autoritarismo*, *ob. cit.*, p. 52.

média por cada associação. Este quadro viria a sofrer alterações depois da lei de 1896, onde ficaram estabelecidos patamares superiores para a cota mínima de pessoas a agregar por sociedade. As mutualidades das duas principais cidades do país passaram a ter como limiar o mínimo de 500 pessoas.

Embora a maioria das mutualidades tivesse finalidades múltiplas, existia uma clara predominância do socorro em caso de doença. A evolução da implementação geográfica da rede mutualista foi caracterizada por uma forte assimetria, acentuando-se a concentração nos distritos de Lisboa e Porto. Nos anos 80 do século XIX estes dois distritos representavam mais de 80% da população mutualista. Esta situação não viria a mudar, visto que em 1920 os mesmos distritos representavam ainda 78% no total do panorama mutualista nacional.

A pujança do movimento mutualista revelou-se nos sucessivos congressos nacionais, entre 1865 e 1916, e nos congressos de âmbito regional. Da intensa actividade nasceram as Ligas Regionais e a Federação Nacional. Os poderes públicos deram mostras de respeito e apoio a este movimento. Prova disso foi a legislação sobre as bases do mutualismo, colocando Portugal numa boa posição relativamente a outros países da Europa.

A I República viu com bons olhos o movimento mutualista. Entre as figuras gradas do movimento encontravam-se inúmeros republicanos. Desta forma não tardou a institucionalização da relação entre o Estado e o movimento mutualista, reflectindo-se na criação do Ministério do Trabalho e da Previdência Social. A proposta para a criação deste ministério havia sido enunciada no congresso mutualista de 1911. A par desse facto, o novo regime autoriza a constituição da Federação Nacional das Associações de Socorros Mútuos.

O movimento mutualista português encontrava-se perante uma situação complexa, que se balanceava entre o receio da perda de autonomia e a necessidade crescente da intervenção estatal. Eram então reconhecidos os limites da adesão voluntária relativa aos acidentes e ausência da contribuição do patronato nestas situações. No congresso mutualista de 1911 dissertou-se a favor da intervenção estatal para a definição de uma lei sobre os acidentes de trabalho, na criação de um fundo para garantir pensões de invalidez e velhice, na construção de casas para operários e auxílio para as viúvas e órfãos. As fragilidades financeiras do movimento mutualista foram o maior entrave para o desenvolvimento de algumas práticas, mas promoveu a abertura e a colaboração com o Estado. Contudo, os sucessivos governos foram preferindo o apoio e o reconhecimento do serviço prestado pelo mutualismo, face à possibilidade de assumirem qualquer responsabilidade directa.

Às dificuldades estruturais juntou-se a situação sanitária de 1918, que veio agravar corrosivamente a situação das mutualidades. A epidemia da gripe pneumónica fez subir a

mortalidade para 42%, tornando a acção mutualista indispensável numa altura em que a sua continuidade não estava garantida¹³. A aterradora inflação do pós-guerra reflectia-se também nos serviços médicos, que dependiam dos medicamentos e da assistência médica, cujos preços se tinham tornado insuportáveis. É neste contexto que o Estado, pela primeira vez, decide auxiliar verdadeiramente as associações mutualistas, atribuindo subsídios consideráveis. É também neste quadro situacional que vão surgir os seguros sociais obrigatórios.

A constituição dos seguros sociais obrigatórios em Portugal, que teve lugar em 1919, integra-se numa vaga europeia favorável à imposição do seguro social. O Estado passava a ser responsável pela administração geral do sistema através do Instituto de Seguros Sociais Obrigatórios e Previdência Geral. O Estado tinha o objectivo da fusão, alargamento e fiscalização das tradições antigas de interajuda, das solidariedades de ofício, do mutualismo e da prática do paternalismo patronal. Este recém-criado mecanismo de previdência social de cariz Liberal tinha um sistema que se destinava às classes trabalhadoras com menores rendimentos. Mas as políticas lançadas em 1919-1920 viriam a ter poucos resultados pois assistiu-se por parte do Estado a uma precária actualização financeira, resultado de uma fraca vontade política juntando-se a estas as debilidades causadas pelo contexto do pós-guerra.

2.2. A assistência na historiografia internacional. Os casos de Espanha e França

A nível internacional, a historiografia dedicada à assistência tem inequivocamente avançado e aprofundado uma multiplicidade de questões e aspectos. Optámos primeiramente, em termos comparativos, por nos cingir essencialmente a uma abordagem peninsular. Não procuramos uma “especificidade Ibérica”, mas não colocamos de parte a perspectiva que valida a existência de muitos pontos de contacto entre a realidade espanhola e a realidade portuguesa, evidenciada através das actuações vindas de fora, moldadas às realidades nacionais e locais, assim como alguns pioneirismos nas decisões de âmbito social nos dois países. Para se estabelecer uma comparação mais pertinente, de forma a observarmos os contrastes e as proximidades, é necessário ter um maior conhecimento das respectivas estruturas envolventes à assistência, caridade e beneficência, assim como as formas de evolução e de interacção. A historiografia espanhola tem concretizado um número considerável de estudos dedicados à temática da assistência. Desde o século XIX assiste-se, entre os intelectuais espanhóis, a uma vontade de analisar e compreender o desenvolvimento

¹³ Pereira, Miriam Halpern, (2000), «As origens do Estado Previdência em Portugal», in *A Primeira República Portuguesa - entre o liberalismo e o autoritarismo*, ob. cit., p. 70.

das leis e do alargamento institucional no que se refere ao campo da beneficência. *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*, de 1861, de Concepcion Arenal de Garcia Carrasco, é disso um exemplo¹⁴. Nesta obra realiza-se uma resenha histórica da assistência em Espanha desde o século XI até meados do século XIX, assente sobretudo em dois pontos: análise legislativa e inventariação dos estabelecimentos de beneficência que se constituíram no referido período. Desta forma, para além da imagem da dinâmica legislativa, temos o inventário com os principais equipamentos de beneficência, desde hospitais, casas de caridade, obras pias, entre muitas outras, assim como a sua distribuição geográfica pelo território espanhol. Salienta-se a extensa reflexão acerca dos três conceitos que dão título à obra, beneficência, caridade e filantropia. Segundo a autora estes conceitos diferem entre si e concretizam-se de forma distinta, em espaços de actuação diferentes, mas, ao mesmo tempo, complementam-se e interagem na perfeição.

Entre os historiadores espanhóis, destaca-se a figura de Pedro Carasa Soto que tem desenvolvido trabalhos que retratam sobretudo a evolução da assistência¹⁵. Este autor distingue quatro períodos: da caridade à filantropia, da filantropia à beneficência, da beneficência à assistência social e da assistência social ao bem-estar, abarcando assim uma cronologia que vai desde 1750 até 1950. Os seus trabalhos tratam questões diversas e abrangentes, demonstrativas das múltiplas realidades observadas ao longo de dois séculos. Estas podem ir desde o largo processo de transição do sector assistencial da tutela da Igreja para as mãos do Estado, os problemas e conflitos gerados entre a Igreja e os municípios aquando da transferência de competências da assistência no decorrer do século XIX, as relações entre as juntas de beneficência e as burguesias locais, até ao estudo do desenvolvimento de uma estrutura de saúde pública.

Outros historiadores espanhóis têm apresentado investigações exclusivamente de cariz regional e local. Neste conjunto podemos apontar os trabalhos da historiadora Montserrat Carbonell i Esteller¹⁶. A autora, relativamente ao século XIX, coloca em causa a eficácia do projecto liberal, criado com a construção do Estado Constitucional e a adopção de uma

¹⁴Garcia Carrasco, Concepcion Arenal de, (1861), *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*, Madrid, Imprenta del Colegio de sordo-mudos y de ciegos. Concepcion Arenal, como ficou conhecida, foi a primeira mulher agraciada pela Academia de Ciências Morais e Políticas de Madrid por ter escrito *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*. Além disso Concepcion Arenal desempenhou diversos cargos ligados a instituições de assistência durante toda a sua vida.

¹⁵ Entre os inúmeros trabalhos de Pedro Carasa Soto destacam-se: *Pauperismo y revolucion burguesa: (Burgos, 1750-1900)*, Universidad de Valladolid, 1987; *Historia de la beneficencia en Castilla y Leon: Poder y pobreza en la sociedad castellana*, Universidad de Valladolid, 1991.

¹⁶ Da autora Montserrat Carbonell podemos salientar o seu estudo, *Sobreviure a Barcelona: dones, pobresa i assistencia al segle XVIII*, Barcelona, Eumo Editorial, 1997.

política social suportada pelas novas leis de beneficência dos anos de 1822, 1849 e 1852, no quotidiano dos socialmente mais fragilizados de Barcelona. Estas políticas e a legislação relativa ao socorro aos enfermos e à ajuda aos necessitados, segundo a autora, mostraram-se incapazes de suprir as necessidades crescentes numa cidade que se havia tornado num importante pólo de imigração. Este facto explica a razão pela qual, em meados do século XIX surgiram inúmeras associações e entidades de previdência de cariz local. Estas instituições eram representativas do que se pode denominar de economia social. Assumindo-se como organizações intermédias, constituíam as redes informais de sustento de famílias operárias e artesãs de Barcelona, num período onde se colocava em evidência a questão social, como um aspecto chave para a continuidade do projecto liberal.

Se a historiografia espanhola tem mostrado um progresso determinante no interesse sobre a temática assistencial, a historiografia francesa apresenta já relevantes e inúmeros estudos neste campo. Os historiadores franceses que se ocupam do século XIX têm-se debruçado sobre as políticas assistenciais do Estado Liberal, o confinamento, o trabalho, a assistência e repressão, os diferentes estabelecimentos de assistência, a auto-assistência, a beneficência, a filantropia, os inícios do Estado Previdência, a assistência tradicional, as políticas sociais, os pobres e pobreza e as suas representações, entre muitos outros aspectos e problemáticas deste campo.

Desde a década de 70 do século XX que os autores franceses multiplicaram os estudos sobre a pobreza e as políticas sociais. Apresentaram novos caminhos, estudando os hospitais, a assistência às crianças, a reclusão, a mutualidade ou os direitos das mulheres. Para além da publicação de estudos também se realizaram diversos colóquios sobre o tema, sendo este de igual forma um indicador do crescente interesse pelo campo assistencial. Em Caen realizou-se no ano de 1989 o *Democratie et pauvreté*, em Paris *De la Charité médiévale à la Sécurité Sociale* em 1991 e em Angers em 1994 o colóquio *Le Social dans la Ville*. O forte cunho internacional destas iniciativas promoveu a saudável troca de informações sobre as realidades dos diferentes países sobretudo da Europa, destacando-se a participação dos historiadores britânicos e alemães¹⁷.

Muitos são os autores franceses que têm trabalhado sobre o século XIX. As prisões analisadas por Foucault em *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, a prostituição por A. Corbin, no *Les filles de noce. Misère sexuelle et prostitution au XIX^e siècle*, ou a abordagem

¹⁷ Jacques-Guy Petit considera no seu artigo «Pobreza, beneficência y políticas sociales en Francia (siglo XVIII – comienzos del XX)», in *Ayer*, 25, 1997, que os colóquios assinalados desempenharam um papel fundamental para o interesse e aprofundamento da temática assistencial em França.

da protecção à infância realizada por Michel Chauvière, Eric Pierre e Pierre Leonel, *Protéger l'enfant. Raison Juridique et pratiques socio-judiciaires (XIX^e-XX^e)*, são alguns dos trabalhos relevantes para a percepção social, política e cultural da assistência sob as suas diversas formas¹⁸. O conceito de filantropia e a sua aplicação foram também alvo de diversas análises. Com os trabalhos de C. Duprat, *En Philantropies et politiques sociales en Europe (XVIII – XX^e siècles.)* e de Y. Marec, *Pauvres et Philantropes à Rouen au XIX^e siècle.*, aprofundou-se o conhecimento sobre a complexidade e o desenvolvimento do que se designa por filantropia¹⁹. Em França as obras filantrópicas assumiram-se como neutras e interconfessionais sem uma finalidade proselitista, distinguindo-se das fundações religiosas.

A acção filantrópica nascida no contexto da secularização, ainda no século XVIII, trabalhou em nome do bem da Humanidade. Inúmeras personalidades, homens e mulheres, pertencentes geralmente à burguesia liberal e anticlerical, protestante ou judia, davam o seu contributo monetário, sob a forma de subscrição, e o seu tempo para diversas obras como a Sociedade Filantrópica de Paris, em funcionamento desde os finais do século XIX. Obras como esta renovam-se na segunda metade de Oitocentos sob a protecção de especialistas de diversas áreas, relevando-se aqui os juristas e médicos. Um dos muitos exemplos foi a criação do Instituto Médico-Pedagógico pelo Dr. Bourneville, em 1893. Os historiadores franceses reconhecem que a filantropia do século XIX distinguia-se claramente tanto da caridade católica, como da assistência pública e até do paternalismo industrial. Mas não deixam de afirmar que na necessidade social as fronteiras entre todas as formas de ajuda diluem-se deixando de lado a «concorrência». Este mesmo aspecto de actuação simultânea e complementar entre filantropia, caridade e paternalismo foi observado por J. N. Luc para os asilos, assim como Anne Cova no seu trabalho sobre a protecção da maternidade²⁰.

¹⁸ Foucault, Michel, (1997), *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard, 1975; Corbin, Alain, *Les filles de noce. Misère sexuelle et prostitution au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion ; Chauvière, Michel ; Leonel, Pierre, (1996), *Protéger l'enfant. Raison Juridique et pratiques socio-judiciaires (XIX^e-XX^e)* Paris, Presses Universitaires Rennes.

¹⁹ Duprat, Catherine; Bec, Collet; Luc, Jean-Noël; Petit, Jacques-Guy, (1994), *En Philantropies et politiques sociales en Europe (XVIII – XX^e s.)*, Anthropos Historiques, Paris; Marec, Yannick, (1981), *Pauvres et Philantropes à Rouen au XIX^e siècle.*, Rouen.

²⁰ Luc, J. N., (1994), *L'invention du jeune enfant au XIX^e siècle. De la sale d'asile à l'école maternelle*, Paris, Tesis; Cova, Anne, (1997), *Maternité et droits de la femme en France, XIX^e-XX^e siècles*, Paris, Anthropos-Economica.

3. Aspectos conceptuais

3.1. O conceito de filantropia sob o olhar oitocentista. O caso português

Para a percepção do tema em estudo é útil identificar os conceitos que o constituem, esclarecê-los e situá-los no quadro ideológico do século XIX. No presente capítulo, de uma forma pouco exaustiva, pretende-se abordar o conceito de filantropia, fazendo uso de diversas fontes, em particular a literatura da época, dicionários e alguns estudos que têm vindo a público mais recentemente.

Com muita facilidade encontramos os termos assistência, beneficência, caridade ou filantropia, utilizados como conceitos muito próximos, sem definições ou fronteiras claras, em obras tanto do século XIX como do século XX. Torna-se difícil encontrar textos que desenvolvam uma reflexão sobre os conceitos indicados, distinguindo-os, tornando-os claros, tanto a nível do significado, como enquanto realidades que se reportam a específicos períodos históricos. Ou seja, é muitas vezes feita uma utilização algo indiscriminada destes conceitos. O historiador John Russell-Wood, no título da obra *Fidalgos e filantropos: a Santa Casa da Misericórdia da Bahia 1550-1775*, é um exemplo desse mesmo facto²¹. Aqui o termo filantropo, com raiz na palavra filantropia, surge associado a um contexto muito anterior, visto que a palavra filantropia só seria utilizada pela primeira vez na segunda metade do século XVIII. Embora seja importante a distinção entre as palavras escolhidas para caracterizar um sentimento ou acção, para Maria Antónia Lopes, o historiador pode utilizar as expressões que achar mais adequadas desde «que se perceba que os vocábulos não existiam na época ou que os conceitos mudaram, é perfeitamente legítimo o seu uso. São ferramentas de análise e nada mais.»²² Desta forma o autor dispõe de um espaço expressivo mais flexível desde que fundamente as suas escolhas e deixe transparecer a sua intenção.

Em Portugal desde há alguns anos têm sido realizados estudos onde se procura abordar a história dos conceitos. No campo da assistência temos como exemplos os textos produzidos por Maria Antónia Lopes e Maria da Conceição Meireles Pereira, já anteriormente referidos²³. Segundo Maria Antónia Lopes, a moral católica adoptou a caridade como a expressão e prática correta, por oposição à filantropia. Mesmo com o liberalismo cultural e político, a linha comportamental da Igreja em Portugal ia ao encontro do pensamento de Henrique José

²¹ Obra cujo título original é *Fidalgos and philanthropists : the Santa Casa da Misericórdia of Bahia, 1550-1775*, London, Toronto; Melbourne: Macmillan, 1968. A versão portuguesa é de 1981 com o título *Fidalgos e Filantropos: a Santa Casa da Misericórdia da Bahia, 1550-1775*. Brasília: Editora da Universidade de Brasília.

²² Lopes, Maria Antónia, (2010), *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, ob. cit., p. 29.

²³ Lopes, Maria Antónia, (2010), *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, ob. cit.; e Pereira, Conceição Meireles, (2004), *Caridade Versus Filantropia – Sentimento e Ideologia*, ob. cit..

de Castro, presbítero na igreja paroquial de São Lourenço, em Lisboa, nas primeiras décadas do século XIX. Henrique Castro defendia que:

«Aquela chamada filantropia, ou Humanidade, que não tem por fim a Deus; mas só ao homem, é tão imperfeita que, ou se-converte em viciosa sensualidade, ou nos faz negar a glória que se deve a Deus, ou nos enche de vaidade, ou fazemos obras boas por fins ilícitos, que muitas das vezes perdem para sempre a quem as faz, e a quem as recebe.»²⁴

A ideia era clara, para a Igreja existia uma recusa total da capacidade humana. Por essa razão não era possível prescindir de Deus nem das suas obras.

A oposição entre caridade e filantropia relaciona-se com o facto desta última ser um conceito defendido pelos filósofos do racionalismo iluminado e pelos homens da Revolução Francesa, não devendo esta expressão segundo os homens da Igreja, ser utilizada. Talvez por essa razão e devido à manutenção da importância da Igreja em Portugal, se deva a tardia introdução na prática discursiva da palavra filantropia, que se verificou só nas últimas décadas do século XIX.

Podemos constatar que a primeira publicação em Portugal a fazer referência ao conceito de filantropia foi a obra do conde alemão Leopold Berchtold, no ano de 1793. A sua obra apresentou-se sob o título *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito, assim dos homens, como dos mesmos animais*²⁵. A estrutura e os conteúdos apresentados nesta obra surpreendem pela sua contemporaneidade, pois existe uma disponibilidade para constituir um manual de comportamentos filantrópicos face ao indivíduo e, surpreendentemente, ao animal.

A par de uma reflexão sobre a crueldade para com os animais o autor dedica um capítulo à «Educação Filantrópica» que nos parece relevante. Refere-se que o exercício da beneficência ao longo da vida depende principalmente da educação que se tem enquanto criança. O autor indica que:

«[...] quando os filhos forem um pouco mais adiantados em anos, será preciso excitar a sua atenção a diversos espectáculos, que enternecem o coração, pelo que dever-se-ão acostumar a não fugir pusilanimemente do aspecto de sacrifícios infelizes da injustiça dos homens, ou da inconstância da fortuna, das pessoas atormentadas por enfermidades dolorosas, dos pobres pais de famílias carregados de uma numerosa família, dos jornaleiros cansados com o peso das suas fadigas, da inocência oprimida, do merecimento perseguido, da velhice desprezada, fraca, e desamparada, e de outros objetos desta casta.»²⁶

²⁴ Lopes, Maria Antónia, *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, ob. cit., p. 32.

²⁵ Berchtold, Leopold, *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito, assim dos homens, como dos mesmos animais*, Lisboa, Régia Oficina Tipográfica, 1793.

²⁶ *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito...*, ob. cit., XI secção p. 4.

Desta forma as crianças deveriam ser despertas para as diferentes realidades que afectavam a sociedade de então. Propõe ainda o Conde de Berchtold:

«[...] a primeira acção dos filhos depois da oração matutina, seja uma acção benéfica, uma contribuição módica à caixa dos pobres vergonhosos, ou para o alívio dos presos, ou para o sustento, ou cura dos enfermos abandonados, ou para a comprar dos misteres de um estudante virtuoso e diligente, cujos pais lhos não possam suprir.»²⁷

Parece-nos que estas acções traduzem uma consciência que vai para além daquela que estimula a esmola esporádica e pública, bem característica da caridade, atribuindo importância a várias formas de necessidade. O autor refere ainda que todas as actividades desenvolvidas deveriam ser condicionadas «pelos preceitos da razão, e da mais amável Religião».²⁸ Assim sendo, a educação e as acções filantrópicas surgem pautadas pelo equilíbrio entre o ideário cristão e o iluminista.

Nesta obra, a esmola não surge como a habitual e mera esmola, mas sim uma esmola de carácter estruturante que contribui para educação, trazendo um conjunto de benefícios para os mais necessitados, sempre de acordo com o seu merecimento e o grau da sua miséria. Uma doação regrada pautada pela razão de ser, conduzida pelo sentimento construtivo e de responsabilidade perante o próximo, sem perder de vista a base cristã. No texto fica também claro que não se deviam aceitar agradecimentos nem doar esmola sem nexos e orientação, sem se estabelecer uma investigação anterior ao “processo de esmolem”. O factor merecimento no acto da esmola, isto é, a atribuição ao verdadeiro pobre, impera.

De facto, o iluminismo defendeu o sentimento de compaixão para com os seres humanos infelizes. Segundo Geremek o grande salto qualitativo do século XVIII foi a procura das causas reais da pobreza relacionando-a com a estrutura e organização socioeconómica²⁹. Tornou-se imperiosa a atribuição ao Estado de um papel fulcral, o dever público na assistência, com a perspectiva de beneficência e não como prática de caridade. A beneficência procedia a filantropia, o amor aos homens, e não a caridade, o amor a Deus. Contudo, o despotismo esclarecido ficou-se mais pelas intenções do que pelas realizações. Mas a contribuição para melhorar o estado das coisas deveria ser uma obrigação de todos aqueles que não fossem pobres. Esta ideia de que todos deveriam contribuir está presente em diversas

²⁷ Berchtold, Leopold, *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito...*, XI secção p. 4.

²⁸ Berchtold, Leopold, *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito...*, XI secção p.6.

²⁹ Geremek, Bronislaw, (1995), *A piedade e a força: história da miséria e da caridade na Europa*, Lisboa, Terramar.

obras da época. Salientamos a *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*, de 1861, da autoria da espanhola Concepcion Arenal de Garcia Carrasco³⁰, que refere:

«La Señora Condesa? La Señora Marquesa? La Señora Duquesa ? Está bien, pêro no basta. La caridad no puede ser una virtud aristocrática, es la virtud de la humanidad. La clase pobre si no tiene tempo, ni á veces sensibilidad para ocuparse de los Dolores agenos, agoviada con los próprios, pêro la clase media, puede, y debe participar com las mas elevada del noble privilegio de hacer bien á sus semejantes.»³¹

Durante o século XIX em Portugal a reflexão sobre ambos os conceitos foi escassa. Conceição Meireles Pereira apoia o seu trabalho *Caridade Versus Filantropia* no pensamento de Antero de Quental. Este publica em 1896 *Socialismo e Philantropia*³². Esta obra única encerra uma pequena reflexão, num contexto muito específico do pensamento contemporâneo, sobre a antiga e a nova caridade. O autor ao mesmo tempo que aponta para um panorama com «tendências mórbidas» nos finais do século XIX, defende um facto impressionante causado pelo:

«desenvolvimento extraordinário que a caridade tem tomado por toda a parte, se não como sentimento individual, o que é quase impossível verificar, pelo menos como facto social e colectivo, como caridade, digamos assim, cívica e secular. Esta espécie, pode dizer-se nova, de caridade e característica do nosso tempo, se não vem aureolada, como a outra, a das sociedades profundamente piedosas, por aquela poesia com que só a comoção íntima e o sentir religioso têm o condão de revestir quanto eles inspiram e quanto deles sai, tem ao menos por si grande vulto e grandeza material, se assim se pode dizer, dos resultados que consegue. Subscrições abertas para acudir a alguma grande calamidade...crises industriais - juntam em poucas semanas somas tão consideráveis, que só por centenas de contos se podem calcular.»³³

Antero considera que esta nova caridade funciona de uma maneira regular e constante, por meio de instituições e de pessoas. Discorda que a filantropia seja a caridade secularizada, porque tal seria uma antítese, uma vez que a religião por definição não se pode secularizar. A filantropia seria então um sentimento novo, prático e secular, pautado pela «justiça com o objectivo de fazer desaparecer a desigualdade que traz a miséria, conduzido pela sentimento de justiça e da razão quem diz filantropia diz socialismo e igualdade.»³⁴ O autor acrescenta ainda que a filantropia não se realiza da mesma forma do que a caridade. Por «meio de subscrições espectaculosas, de concertos, bazares e bailes» a filantropia concretiza-se. Aqui «imperam mais do que tudo a vaidade [...] Há certa verdade nisto, e reconhecemos que não é

³⁰ Concepcion Arenal de Garcia Carrasco foi a primeira mulher agraciada pela Academia de Ciências Morais e Políticas de Madrid por ter escrito *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*. Além disso Concepcion Arenal desempenhou diversos cargos ligados a instituições de assistência durante toda a sua vida.

³¹ Garcia Carrasco, Concepcion Arenal de, *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*, ob. cit., p.116.

³² Quental, Antero de, (1896), *Socialismo e Philantropia*, Barcelos, Tip. Aurora do Cavado.

³³ Quental, Antero de, *Socialismo e Philantropia*, ob. cit., p.13.

³⁴ Quental, Antero de, *Socialismo e Philantropia*, ob. cit., p.15.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

esta rigorosamente a Caridade do Evangelho. É filantropia; e o facto de ter surgido nas línguas modernas esta palavra nova só por si bastaria a mostrar, que o sentimento que produz este grande fenómeno social é distinto da Caridade propriamente dita.»³⁵

Quadro 1. Significado das palavras assistência, beneficência, caridade e filantropia no século XIX e XX.

Dicionários	Assistência	Beneficência	Caridade	Filantropia
<i>Novo dicionário da língua portuguesa</i> de Cândido Figueiredo (1913) ³⁶	Amparo, auxílio	Beneficiar, hábito de fazer bem, práticas de obra de caridade ou de filantropia	Amor ao próximo, benevolência, beneficência, esmola	Amor à humanidade, caridade
<i>Grande dicionário português ou tesouro da língua portuguesa</i> de Frei Domingos Vieira (1871) ³⁷	Auxílio, socorro, favor, protecção, subsídios, contribuição	Acto de fazer bem a alguém, caridade, filantropia	Do latim caritas, caritais, de carus, Amor do próximo, acto de beneficência, esmola	(a definição da palavra não consta) ³⁸
<i>Dicionário da Língua portuguesa</i> de António Morais Silva (1878) ³⁹	Auxílio, socorro	A virtude de fazer bem	Amor, caridade para com Deus, e com o próximo, esmola é uma caridade	Amor-dos-homens da humanidade
<i>Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa</i> de Caldas Aulete (1911) ⁴⁰	Favor, ajuda, amparo aqueles que vivem da assistência pública, socorro pecuniário ou em mantimentos	Virtude de praticar benefícios, hábito de fazer bem, caridade, Instituto ou estabelecimento de beneficência, casa sustentada pelo governo ou por particulares, e onde um certo número de pessoas pobres são sustentadas e providas de outros socorros	Amor do próximo, uma das três virtudes teologais pela qual amamos a Deus como nosso supremo bem e ao próximo como a nós mesmos. Bom coração, benevolência, bondade, homem de muita caridade, esmola, acto de beneficência	Amor da humanidade, caridade

Se para Antero de Quental é clara a distinção entre caridade e filantropia, para a maioria dos autores do século XIX a fronteira entre ambas poderia ser praticamente inexistente. É prova disso mesmo o que ficou registado nos dicionários constituídos ao longo

³⁵ Quental, Antero de, *Socialismo e Philantropia*, ob. cit., p.12.

³⁶ Figueiredo, Cândido, (1913), *Novo dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, Livraria clássica Editora.

³⁷ Vieira, Frei Domingo, (1871), *Grande dicionário português ou tesouro da língua portuguesa*, Porto, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu H. de Moraes.

³⁸ A palavra filantropia existe no dicionário mas remete o seu significado para filantropia, contudo nesta remete por sua vez para filantropia, desta forma o autor reconhece a sua existência mas não lhe dá significado.

³⁹ Silva, António de Morais, (1878), *Dicionário da Língua portuguesa*, Lisboa, Tipografia de Joaquim Germano de Sousa Neves, (7ª edição).

⁴⁰ Aulete, Caldas, (1911), *Dicionário Contemporâneo da Língua portuguesa*, Lisboa, Tipografia da parceria António Maria Pereira.

de Oitocentos. Para uma maior percepção deste aspecto constitui-se o *Quadro 1*, com os significados que cada autor atribuiu aos diferentes termos.

A palavra assistência tem um sentido comum em todos os autores, apresentando-se como auxílio, amparo ou socorro. Tanto Frei Domingos como Caldas Aulete atribuem um significado mais lato. Assistência poderia ser encarada como uma protecção através de um auxílio pecuniário ou de mantimentos.

Beneficência tem simultaneamente o significado de caridade ou filantropia e é encarada como uma virtude. Aulete atribui à beneficência uma forma de auxílio mais estruturada, sob a imagem de um estabelecimento sustentado pelo Governo ou por particulares. O acto de beneficiar tanto surge no contexto da caridade como no da filantropia.

O entendimento de caridade remete para o amor ao próximo ou para a beneficência mas nunca para a filantropia. Todos os autores relacionam caridade com a esmola e beneficência. Denota-se um claro carácter religioso da caridade, onde Morais a identifica como o amor a Deus e Aulete como uma das virtudes teologais.

Por sua vez filantropia é a palavra que encontra mais consenso entre os autores, representando o amor à humanidade e caridade. Filantropia é remetida então para a sua origem etimológica, do grego, entendendo-se como o “amor à humanidade”. Frei Domingos Vieira assume a existência da palavra filantropia no seu dicionário mas não lhe atribui qualquer significado. Será então presumível crer que para Frei Domingos a filantropia signifique caridade assim como a caridade é filantropia, sendo esta última apenas uma palavra nova mas com um significado já antigo, o de caridade. Nos dicionários analisados o amor é a expressão que aproxima a caridade e a filantropia, o que as separa é a esmola e Deus.

Compreende-se então a dificuldade na percepção dos conceitos aqui discutidos. A sua utilização, na maioria das vezes, não é formulada enquanto oposição, muito pelo contrário, é formulada enquanto proximidade. No entanto para os indivíduos que defendem a oposição entre caridade e filantropia existe uma separação nítida entre ambas. Para uns a caridade é o amor aos homens através de Deus, sem nunca o colocar de parte, atribuindo-se esmola aos que mais necessitam. Nesta concepção a Igreja recusa a capacidade do Homem e o seu acto, se este não tiver em atenção Deus. Recusa também a exposição mediática do benfeitor.

Para os que defendem a filantropia enquanto conceito autónomo esta apresenta-se racional, secular, com um propósito social mais amplo, onde o homem e o Estado devem intervir. A colaboração entre os diferentes sectores da sociedade devia culminar em angariações de dinheiro para determinadas obras. Para essas angariações realizavam-se subscrições, bailes, entre muitos outros acontecimentos públicos onde se misturavam

naturalmente o mundano e o propósito assistencial. Esta nova perspectiva, como Antero observou, era fruto das novas práticas de sociabilidade que agiram activamente na transformação da organização e realização das tradicionais formas de auxílio.

Ainda para outros a caridade e a filantropia podiam ser complementares, agindo lado a lado. Na já referida obra de Concepcion Arenal, *La Beneficencia, La Filantropia...*, surge na sua capa o seguinte: «La Beneficencia manda al enfermo una camilla. La Filantropia se acerca á él. La carida le da la mano.». Segundo a perspectiva de Concepcion a beneficência, a caridade e a filantropia podem actuar em conjunto tendo cada uma delas um papel diferente. Da mesma forma Berchtold defendia que a actividade assistencial podia ser pautada pela razão e pela religião sem qualquer incompatibilidade entre estas.

4. Contexto - Portugal, Lisboa e os operários entre dois séculos (XIX-XX)

4.1. Portugal Finissecular

Podemos caracterizar Portugal oitocentista como um país que “cresceu empobrecendo”.⁴¹ Assiste-se a um quadro de crescimento lento acompanhado por recessões e crises.

O desenvolvimento da política económica fontista, assente no aumento da dívida pública e nos *deficits* orçamentais, assim como o contexto internacional, trouxeram consigo um claro e crescente desequilíbrio para as finanças do reino. A dívida pública eleva-se em 1890 a mais de 500 000 contos de réis, partilhada de forma igual pela dívida interna e externa do país. Paralelamente à enfermidade das finanças existe uma clara crise comercial com uma balança altamente desequilibrada, sendo esmagado em 1890 o número das exportações, que é de 21.583 contos de réis, face ao número de importações de 44.623 contos de réis.

A falta de venda dos principais produtos agrícolas de exportação e o proteccionismo cerealífero vão dar origem a uma crise agrária. Segundo Miriam Halpern Pereira até mesmo o vinho vê as suas exportações diminuírem após 1890. Referindo-se ainda à crise agrícola a autora refere que «... as dificuldades ocasionadas pela depressão, iniciada em 1869-1870, deixam de incidir isoladamente sobre um ou outro ramo do sector agrícola, perdem o carácter restrito, para se tornarem gerais. E a crise agrícola arrasta a dos outros sectores económicos em 1890-1891»⁴². Todos estes factores contribuíram para a bancarrota financeira do Estado Português, mas será que o sector industrial estagnou e também contribuiu para o estado das

⁴¹ Reis, Jaime, (1984), «O Atraso Económico português em perspectiva histórica (1860-1913)», in *Análise Social*, vol. XX., p. 8.

⁴² Pereira, Miriam Halpern, *Livre-Câmbio e desenvolvimento económico: Portugal na segunda metade do século XIX*, ob. cit., p. 290.

coisas? Segundo Villaverde Cabral estava-se longe de se assistir a uma verdadeira integração do sector agrícola «...nos mecanismos da reprodução alargada do capital industrial, pelo que não havia razão, ao menos directa, para que a depressão da agricultura comercial arrastasse as actividades industriais.»⁴³

No entanto é perceptível que a crise alastrou-se a alguns sectores da indústria, os mais dependentes do sector agrário, mas, no seu conjunto, estava longe de uma crise profunda. Assiste-se a um maior investimento de capital nos anos 1889-1890, mais de doze mil contos de réis, a um aumento do número de tonelagem de máquinas industriais importadas, verificando-se os picos em 1889 e 1890 (7 mil toneladas), a um crescimento da importação do carvão e a um aumento de admissões de operários. A Companhia Lisbonense, ligada à indústria têxtil algodoeira, que detinha duas fábricas na capital, possuía em 1881, 870 operários e em 1893 este número aumenta para mais de 1200. Outra unidade fabril de Xabregas, do mesmo ramo, em 1881 tinha 200 operários e em 1893 contavam-se mais de 600. O desenvolvimento industrial ilustrado pelos factos anteriormente descritos, e a febre das obras públicas e privadas, trouxeram a Lisboa uma torrente de milhares de operários, que teimava em não cessar. Rapidamente a mão-de-obra excede a oferta de trabalho e o desemprego torna-se um grave problema social. «A crise operária estendia-se em 1893 a todo o país» escreve o ministro das Obras Públicas, Comércio e Indústria.⁴⁴ Era em Lisboa que a crise se concentrava.

4.2. Os Operários na capital

«Em 1890, por ocasião de uma epidemia de varíola, um redactor do *Século* andou visitando as casas onde havia variolosos e descreveu com sombrias tintas os repugnantes quadros de miséria que encontrou. A imundice convertera em antros pestilentos algumas habitações novas e higiénicas, por exemplo, em Alcântara. Se a falta de asseio, se a ausência completa de limpeza, se pode atribuir em grande parte ao desmazelo e ao relaxamento, provenientes da carência de educação, também por outro lado é uma consequência da carestia de água, carestia tanto mais apreciável, quanto mais precárias são as condições económicas do operariado.»⁴⁵

Os primeiros inquéritos socioeconómicos sobre as condições de vida do operariado português datam de 1906. Estes registos deixam bem patente que as receitas da maioria das

⁴³ Cabral, Manuel Villaverde, (1979), *Portugal na Alvorada do século XX – Forças Sociais, Poder Político e Crescimento Económico de 1890 a 1914*, Porto, A Regra do Jogo, p.87.

⁴⁴ Pereira, Miriam Halpern, *Livre-Câmbio e desenvolvimento económico: Portugal na segunda metade do século XIX*, ob. cit., p. 292.

⁴⁵ Bastos, Teixeira, (1898), *Habitações Operárias*, Lisboa, Companhia Nacional Editora, Cap. V, p. 15.

famílias operárias eram inferiores às despesas. Segundo Conceição Andrade Martins, cerca de 70% destes gastos destinavam-se à alimentação, 11% ao vestuário, 13% à habitação (renda da casa, combustível, iluminação) e os restantes 6% para outras contas do quotidiano.⁴⁶ Na alimentação o pão representava a principal despesa, seguindo-se a carne e peixe, o vinho, o toucinho, as batatas, o feijão, entre muitos outros. Em Lisboa comiam-se mais farináceos (pão, arroz, massas, feijão) e menos proteínas (Carne, leite, ovos), devido ao preço destas últimas. As famílias operárias mais sacrificadas na sua alimentação eram as que residiam nos bairros mais populosos, onde o custo da habitação era superior e a possibilidade de recurso a outros canais de abastecimento era menor. Os que residiam em zonas mais periféricas tinham a oportunidade de usufruir de um espaço livre para criar ou cultivar algo. A uma alimentação pobre, juntava-se a preocupante falta de condições mínimas de higiene.

O imenso grupo de homens e mulheres oriundo do meio rural providenciou as suas próprias soluções de habitação, elegendo o pátio como a primeira solução neste domínio. As formas de ocupação estenderam-se por logradouros de edifícios, palácios arruinados e a alguns conventos vazios. Estes pátios distribuíam-se por toda a cidade, com maior concentração nos bairros antigos e nas zonas periféricas que outrora constituíam a franja rural da cidade, (Ameixoeira, Olivais, Chelas, Lumiar, Charneca, Benfica) abrangendo também as áreas de implantação industrial (Alcântara, Marvila e Beato). Um inquérito oficial efectuado em 1902 identificou 130 pátios em apenas 18 das 29 freguesias da cidade. E é de supor que o número total ultrapassaria as duas centenas, pois das 11 freguesias em falta contavam-se zonas onde ainda hoje existem dezenas de pátios, como S. Bento, S. Isabel e Lapa. Consequência das zonas industriais, os pátios dispõem-se num claro eixo especialmente denso que sobe pelo vale de S. Bento e daí se prolonga pelas Amoreiras até Campolide. Leite Vasconcelos aponta para o Pátio do Biaggi, localizado na rua das Amoreiras junto ao arco do aqueduto das Águas Livres, como o maior da capital⁴⁷.

Desprovidos quase sempre de qualquer tipo de instalações sanitárias e de abastecimento de águas, os pátios não dispunham de condições de salubridade mínimas, ao que acrescia a sua localização térrea, exposta às humidades, e à ausência de radiação solar, por se encontrarem ensombrados. A persistência das carências habitacionais faz surgir entretanto uma nova modalidade de habitação, as Vilas. Edifícios ou conjuntos destes, expressamente construídos para a habitação de famílias operárias. Surgem como um novo

⁴⁶ Martins, Conceição Andrade, (1997), «Trabalho e condições de vida em Portugal (1850-1913)», in *Análise Social*, Vol. XXXII, p. 514.

⁴⁷ Pereira, Nuno Teotónio, (1994), «Pátios e vilas de Lisboa, 1870-1930: a promoção privada do alojamento operário», in *Análise Social*, Vol. XXIX, p. 511.

negócio para os donos de fábricas e armazéns e modestos ou mesmo ricos proprietários de terrenos urbanos. As vilas trouxeram consigo, na generalidade, mais e diferentes condições das dos pátios, mas não se democratizaram. Ao contrário dos pátios as vilas concentravam-se em maior número em Alcântara, e entre Xabregas e Poço do Bispo. Apesar das novas formas de habitação, a precariedade não deixa de pautar a vida da maioria dos operários de Lisboa. A prova disso é a existência de algumas intenções de promoção de alojamento operário mais condigno. Teixeira Bastos, em *Habitações Operárias*, enumera o projecto de Guilherme Augusto Santa Rita (1891 – *Habitação do Operário e classes menos abastadas*) e de Arnaldo Adães Bermudes (1897 – *Sociedade Promotora de habitações económicas destinadas às classes laboriosas e menos abastadas*)⁴⁸.

4.3. A assistência alimentar na cidade de Lisboa no século XIX

No que refere à assistência alimentar, Portugal acompanhou o que se fazia pela Europa. Em momentos de maior deterioração das condições de vida das populações foi sendo providenciada a distribuição de alimentos. Por exemplo a sopa de Arroios, celebrizada pela gravura de Domingos Sequeira, serviu para acudir às populações deslocadas durante a guerra peninsular. Em Lisboa, o Governo mandou instalar em diversos locais, espaços onde eram distribuídas refeições de forma a permitir a sobrevivência da população. Anterior a esta providência, e ainda no quadro das invasões francesas instalou-se uma sopa económica no Porto. Em 1809, o General Nicolas Jean de Dieu Soult, duque da Dalmácia, enquanto Governador Geral do Reino de Portugal, criou e regulamentou a sopa económica do Porto.⁴⁹

Nos finais do século XIX a assistência na cidade de Lisboa estendia-se por vários campos, desde a educação à saúde, passando pelo trabalho e a alimentação, entre outros, providenciando em escalas diferentes a sobrevivência quotidiana da população. As acções particulares extravasavam a acção do próprio Estado. A rede ou as redes de assistência presentes em toda a cidade eram caracterizadas por uma geral desarticulação, não existindo relação entre os empreendimentos estatais e os particulares. Só com a República, em 1911, com a criação da Provedoria Central de Assistência Pública, é que se vai assistir a uma coordenação dos numerosos organismos assistenciais existentes.

⁴⁸ Bastos, Teixeira, (1898), *Habitações Operárias*, Lisboa, Companhia Nacional Editora, Cap. V, p. 9.

⁴⁹ Ribeiro, António Álvares, (1809), *Decreto assinado pelo General Soult, Duque da Dalmácia criando e regulando no Porto a Instituição da Sopa Económica*, Porto, Tipografia de António Alvarez Ribeiro.

No que respeita à assistência alimentar, dirigida essencialmente aos pobres e doentes, foi sendo providenciada, ao longo de todo o século XIX sobretudo pela Santa Casa da Misericórdia de Lisboa (SCML), mas de forma não permanente. Em 1851, com a reforma do Conselho Geral de Beneficência, criado em 1835 e tendo passado por inúmeras reformas, salienta como um dos seus objectivos: «[...] distribuir pelas freguesias urbanas e rurais os piedosos exercícios da SCML, tanto a respeito dos expostos como da distribuição de esmolas e socorros domiciliários [...]»⁵⁰.

Entre as esmolas e socorros estavam incluídas as conhecidas sopas dos pobres. Nas décadas que se seguiram diferentes personalidades defenderam uma maior regularidade e até o fornecimento diário de alimentos pelos mais necessitados da cidade. Facto que não se verificou. Só em 1887, sendo Provedor o marquês de Rio Maior, se lançam as bases para a “Sopa da Caridade”, que passa a partir de Março de 1888 a ter um carácter regular. Por toda a cidade foram-se instalando diversos pontos de distribuição, em moldes não definitivos e precários no que respeita às instalações. De forma a alargar a rede de distribuição e melhorar as condições dos espaços de confecção dos alimentos foram estabelecidos vários postos em Lisboa, como o mandou fazer o Provedor Thomás de Carvalho, que tinha uma «afeição especial à nova criação da Sopa e logo tratou de as desenvolver e ampliar, estabelecendo vários postos em Lisboa»⁵¹.

Em 1894, no ano em que já funcionava a primeira cozinha económica na capital, a distribuição alimentar da SCML já ultrapassava diariamente as «mil rações distribuídas, sendo a Sopa da Caridade a primeira e principal esmola da Santa Casa»⁵². A par da quantidade ia surgindo também a qualidade, investindo-se numa cozinha a vapor, que substituíu os barracões situados nos pátios dos extintos conventos. Para além da Santa Casa da Misericórdia existiam muitos outros estabelecimentos que, contudo, não tinham como objectivo principal a distribuição de refeições ou de alimentos, mas que foram de grande importância no quotidiano das populações. Escolas, creches, cantinas, associações, lactários, asilos, orfanatos, refúgios, casas de trabalho, recolhimentos, maternidades, albergues, jardins-de-infância, foram alguns desses exemplos.

⁵⁰ Cardoso, Rogério Seabra (Coord.), (1995), *Provedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa desde 1851*, Lisboa, Arquivo Histórico/Biblioteca SCML, pp. 7-19.

⁵¹ Ribeiro, Vítor, (1907), *História da Beneficência Pública em Portugal*, Coimbra, Imprensa da Universidade, p.351.

⁵² Santa Casa da Misericórdia, *Actas da Mesa*, Livro 18 de 5-01-1894.

5. A Fundadora das Cozinhas Económicas de Lisboa, a 3.^a duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein

Em Lisboa a 4 de Agosto de 1841 nascia a primeira filha de um dos enlaces mais mediáticos do século XIX, o de D. Domingos de Sousa Holstein e de Maria Luísa de Noronha e Sampaio⁵³. Esta menina, de seu nome completo Maria Luísa Domingas Eugénia Ana Filomena Josefa Antónia Francisca Xavier Sales de Borja de Assis de Paula de Sousa Holstein, era neta de D. Eugénia Teles da Gama e de D. Pedro, o primeiro duque de Palmela, braço direito do falecido rei D. Pedro IV e da soberana D. Maria II. Do lado materno só lhe restava a avó Maria Luísa de Noronha, viúva de D. Henrique Teixeira de Sampaio o primeiro conde da Póvoa e barão de Teixeira que deixara a «maior fortuna existente em Portugal»⁵⁴, mais tarde herdada por esta neta.

Ao contrário de outras famílias nobres, a família do duque de Palmela, figura cimeira da aristocracia liberal, detinha poder político, influência e um vasto património. O alinhamento inequívoco e fundamental de D. Pedro de Sousa Holstein nas vitoriosas hostes liberais trouxe o prestígio e o poder a esta família. Comprometida com D. Miguel, a maioria da nobreza titular portuguesa, cerca de 75%, foi arrastada politicamente com a queda do seu príncipe⁵⁵. Esta viu-se excluída formalmente da Câmara dos Pares em 1834 e obrigada, através da primeira lei geral das indemnizações de 31 de Agosto de 1833, a reparar os prejuízos sofridos pelos emigrados liberais. Foi desta forma «que contra o governo legítimo se indispuseram além do clero pela extinção das dízimas, além dos nobres e dos donatários pela extinção dos bens da coroa, comendas e foros, uma imensidade de populações e famílias poderosas, que naquele mesmo decreto viram a sua total ruína e perdição»⁵⁶.

Com o afastamento dos antigos poderes instalados, a nova casa ducal teve um maior espaço de manobra para fazer crescer e consolidar o seu poderio⁵⁷. Mas tudo isto concretizou-se com grandes dificuldades, sobretudo para D. Pedro e sua mulher que tiveram de enfrentar

⁵³ O casamento dos pais da 3.^a duquesa de Palmela ficou envolto de escândalos, sendo o seu avô acusado de raptar D. Maria Luísa Noronha Sampaio, a única herdeira da maior fortuna do Reino, casando-a com o seu filho para benefício dos Palmelas. Acerca do casamento e das repercussões públicas pode consultar-se o capítulo «A mais rica herdeira de Portugal», in Pedro Urbano, (2008), *A Casa Palmela*, Lisboa, Livros Horizonte, pp. 51-73.

⁵⁴ Monteiro, Nuno Gonçalo, «D. Pedro de Sousa Holstein», *Dicionário Biográfico Parlamentar*, 1834-1910, Vol. II, Lisboa, ICS-Assembleia da República, p. 433.

⁵⁵ Vieira, Benedicta Maria Duque, (2005), «Características dos grupos sociais: Nobreza», in *A formação da Sociedade Liberal*, Lisboa, Centro de Estudos de História Contemporânea Portuguesa, p.37.

⁵⁶ Soriano, Luz, *História da Guerra Civil em Portugal*, 3.^a época, Vol. V, Lisboa, Imprensa Nacional, 1884, citado por Maria de Fátima de Sá e Melo Ferreira, «A lei das Indemnizações de 1835», in *Ler História*, Vol. 15, 1989, p. 67.

⁵⁷ Só a família nuclear de D. Pedro detinha dois ducados, de Palmela e do Faial, quatro marquesados dos vinte existentes na época, Faial, Sousa Holstein, Sesimbra e Monfalim, e o condado do Calhariz.

mais do que uma vez o exílio e mais tarde as vicissitudes da «[...] incorrigível desordem dessa primeira década e meia de liberalismo.»⁵⁸

No início da década de 60 de Oitocentos, Maria Luísa conhece o jovem militar António de Sampaio e Pina de Brederode. António era o segundo filho de Manuel Inácio Sampaio e Pina Freire, o primeiro visconde de Lançada, e de Helena Teixeira Homem de Brederode. A relação entre estes dois jovens não foi bem aceite pela alta sociedade do reino, que via António Brederode como um indivíduo de baixo estatuto em relação à sua noiva.

A 14 de Outubro de 1862, já com 21 anos completos, dá-se a confirmação dos títulos herdados por D. Maria Luísa de Sousa Holstein. Passava a ser então a 3.^a duquesa de Palmela, 2.^a marquesa do Faial, 3.^a condessa do Calhariz e ainda condessa de Sanfré, no Piemonte, Itália. O último título herdara-o da sua bisavó, princesa de Holstein. Passados sete meses realiza-se em cerimónia privada, na capela do palácio do Rato, o casamento de D. Maria Luísa e de António Brederode, dirigido pelo Cardeal Patriarca de Lisboa. Os noivos tiveram como padrinhos o novo casal real, D. Luís e D. Maria Pia. Segundo Berta Leite, «A festa do casamento foi de tal modo estrondosa que deu brado na capital, chegando a estar expostas ao público durante dois dias seguidos as riquíssimas salas do Palácio da Rua da Escola Politécnica [...]»⁵⁹.

Para além dos Palácios do Rato e do Calhariz, D. Maria Luísa possuía muitos outros bens imobiliários na cidade de Lisboa e nos seus arredores, sendo os duques de Palmela durante décadas os maiores proprietários da capital⁶⁰. O palácio Angeja-Palmela, com o seu grande jardim botânico no Lumiar, a Quinta das Aranhas em Loures e a Quinta de São Sebastião em Sintra, são alguns exemplos do vasto património. Em 1874, no baluarte da Conceição Velha em Cascais, os duques mandam erigir mais uma residência de férias, um chalé bem ao estilo inglês⁶¹. Fora do país, contavam com diversas propriedades em França e com o condado de Sanfré, no Piemonte, com o seu imponente palácio.

⁵⁸ Sardica, José Miguel, (2001), «A Política Liberal Antes de 1851: O «Reinado da Frase e do Tiro»», in *A Regeneração sob o signo do Consenso: a política e os partidos entre 1851 e 1861*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais, p.31.

⁵⁹ Leite, Berta, (1940), «Duquesa de Palmela», in *A mulher na história de Portugal*, Lisboa, Centro Tipográfico Colonial, pp. 229-230.

⁶⁰ À luz do código civil aprovado em 1867, o casamento privava a mulher de importantes direitos pessoais e patrimoniais, de onde decorria a sua incapacidade civil e política. A mulher via-se impossibilitada de trabalhar fora do lar e de adquirir ou administrar bens sem o consentimento do cônjuge. Certamente que estes aspectos não se imponham na vida de D. Maria Luísa, permitindo o seu estatuto a liberdade no que diz respeito à administração dos bens do casal.

⁶¹ O projecto deste palácio é do arquitecto inglês Thomas Henry Wyatt. Esta residência foi objecto de estudo da autora Regina Anacleto, (1994), «O Palacete Palmela», in *O Neomanuelino ou a reinvenção da arquitectura dos Descobrimentos*, Lisboa, Inst. Port. do Património Arquitectónico e Arqueológico.

D. Maria Luísa seguia religiosamente a prática tradicional dos Palmelas, desempenhou durante toda a sua vida uma intensa actividade assistencial. A sua avó paterna D. Eugénia Teles da Gama ocupou relevantes cargos no campo da assistência. Fez parte das comissões de inspecção da Sociedade de Instrução Primária, nas escolas de meninas, e em 1840 da Associação para as Casas de Asilo da Primeira Infância Desvalida. Foi uma das responsáveis do estabelecimento do Instituto de S. Vicente de Paula em Portugal. Também fundou e dotou uma congregação de Irmãs de Caridade. Estas comunidades demonstraram ser de extrema importância no desenvolvimento da beneficência em Portugal, visto que as irmãs eram mão-de-obra barata e desempenhavam as tarefas necessárias e inerentes aos múltiplos estabelecimentos assistenciais.



Figura 1. Fotografia - A 3.^a duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein, nas ruas de Lisboa, 1909⁶².

O seu pai, D. Domingos desempenhou o cargo de presidente da Comissão Administrativa da Santa Casa da Misericórdia e do Hospital Real de São José por mais de uma década. Em 1851 exerceu funções como tesoureiro do Conselho Geral de Beneficência. De igual forma o seu marido António de Pina Brederode desde cedo se dedicou a actividades

⁶² Autoria de Joshua Benoliel. Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa/Arquivos Fotográficos, cota: JBN002743.

ligadas à assistência mesmo antes do seu enlace. Para além de acompanhar D. Maria Luísa nos inúmeros auxílios a causas e instituições releva-se ainda o facto de António Brederode ter sido presidente da Cruz Vermelha de 1890 a 1905.

Apesar das Cozinhas Económicas serem a grande obra de D. Maria Luísa para a cidade de Lisboa, e com toda a certeza aquela a que dispensou mais dedicação, não foi a única concretização na área da beneficência a ser desenvolvida. Em 1892 é criado pelas mãos da rainha D. Amélia o Real Instituto de Socorros a Náufragos. O nome da duquesa é uma vez mais citado nas listas dos sócios benfeitores, doando do seu bolso um subsídio superior a dez contos de réis, que permitiu a este instituto atribuir pensões às famílias das pessoas que morriam no mar, sobretudo pescadores.

É também na década de 1890 que esta *Senhora*⁶³ desenvolve com mais frequência, senão quase diariamente, uma prática que já vinha do tempo do seu pai, a distribuição de refeições a crianças na sua própria residência. Segundo uma carta da marquesa de Rio Maior, para além do funcionamento das Cozinhas, «na sua casa, por conta própria, a duquesa dava ainda cerca de 1000 jantares por dia a crianças pobres, em sessões que incluíam lavagem e óleo de fígado de bacalhau.»⁶⁴ Esta actividade não se circunscrevia só à sua casa, pois o conde de Sabugosa registou que a duquesa:

«Vinha da casa fronteira onde distribui diariamente comida a duzentas crianças. [...] explicava-me a satisfação com que via prosperar cada criança, a quem o regime da sopa e do óleo de fígado de bacalhau tem dado cores rosadas e risos satisfeitos. E contava-me como o espectáculo daquelas duzentas misérias, e de outras muitas a que diariamente assiste, lhe tem levado ao espírito o sentimento das injustiças sociais.»⁶⁵

A Assistência Nacional aos Tuberculosos, criada em 1899 pela rainha D. Amélia, recebeu simpáticos donativos por parte dos duques de Palmela. Estas e muitas outras obras puderam contar com o auxílio de D. Maria Luísa, que utilizava a sua fortuna sob a orientação da máxima católica «o supérfluo dos ricos é o património dos pobres»⁶⁶. Ao utilizar este género de expressões, de forma até frequente, por não compactuar com o estado das coisas,

⁶³ Vaquinhas, Irene, (2000), «Senhoras e Mulheres», in “*Senhoras e Mulheres*” na sociedade Portuguesa do Século XIX, pp. 13-16: R. Lima, no *Almanach das Senhoras*, escreve o seguinte: «Uma Senhora distingue-se sempre de uma Mulher, confundi-las, seria “confundir a Camélia com a Sardinheira, a bigónia com o cardo, o diamante com o vidro.»

⁶⁴ Excerto retirado de «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964.

⁶⁵ Sabugosa, Conde de, (1907), «Duquesa de Palmela», in *Embrechados*, Lisboa, Ferreira Editora, pp. 129-133.

⁶⁶ Expressão utilizada pela duquesa, segundo o conde de Sabugosa, «Madame Proudhon», in Guimaraes, Luís de Oliveira, (1945), *Senhoras conhecidas*, Lisboa, Marítimo Colonial, p. 34.

foi por diversas vezes apelidada pelos jornalistas e por amigos mais chegados, como a “socialista” ou a “Madame Proudhon”⁶⁷. A aristocrata protestava contra estas designações, referindo que nenhuma das suas acções ou palavras eram de cariz político e que «cada pobre tinha bastante razão para reclamar contra as iniquidades com que o mundo o oprime e de reivindicar um estado de ordem mais perfeito»⁶⁸. Era para alterar esse estado de coisas que tentava contribuir.

Em 1900 é inaugurado o primeiro centro de tratamentos da Assistência Nacional aos Tuberculosos, o Sanatório Marítimo do Outão, que recebeu para a sua construção diversos contributos de D. Maria Luísa. Outra das obras financiadas pela duquesa, e neste caso na totalidade, foi o pavilhão destinado ao tratamento das crianças do Hospital do Rego, inaugurado em 1906, durante o governo de João Franco. Em relação a esta obra a informação não é certa, alguns autores apontam para duquesa como a fundadora «do Hospital para as crianças no Rego»⁶⁹. Enquanto nos livros de contabilidade da casa Palmela surge informação acerca de uma determinada quantia de dinheiro que se gastou na «construção do pavilhão para crianças», pondo-se assim em causa a ideia de um hospital⁷⁰. Berta Leite ainda acrescenta outros auxílios à «Cruz Vermelha, Asilos D. Luís e da Mendicidade, Obra Pia de Moçambique, Escolas dos Cegos, Missões Ultramarinas, Associação Protectora dos Operários, Albergues Nocturnos, Lactários, Casas de Trabalho [...]»⁷¹.

O ano de 1908 ficou marcado por um acontecimento que iria mudar o rumo do país. No primeiro dia de Fevereiro desse ano na capital eram assassinados o rei D. Carlos e o príncipe real D. Luís Filipe. Este facto modificou impressionantemente o bem-estar psicológico e físico da duquesa. No dia seguinte ao regicídio, após a reunião do Conselho de Estado que se realizou no Paço das Necessidades, a grande do reino «aproximou-se de João Franco, quase ao ouvido, em tom de confidência, perguntou-lhe, Mas isto é o final da monarquia, não é conselheiro?»⁷² Apesar de afectada D. Maria Luísa aproximou-se mais do que nunca dos elementos da família real. Assim, como a sua avó, que apoiara no passado a

⁶⁷ Apelidavam diversas vezes a duquesa de socialista, não só pela sua actividade no campo da caridade mas também pela índole inquietante do seu discurso, no que toca à temática pobreza. Muitos jornalistas, principalmente os mais conservadores, designavam-na “socialista”, e outros até iam mais longe como o conde de Sabugosa, chamando-lhe “Madame Proudhon”.

⁶⁸ Excerto retirado da separata *Duquesa de Palmela: in memoriam*, op.cit., de Maria Amália Vaz de Carvalho, p. 14.

⁶⁹ Faria, Jaime de, «Duquesa de Palmela», in *Enciclopédia Portuguesa Ilustrada*.

⁷⁰ Arquivo Nacional/Torre do Tombo, Fundo Casa Palmela, Livros de contabilidade, Cota: Lvo38.

⁷¹ Leite, Berta, (1940), «Duquesa de Palmela», in *A Mulher na História de Portugal*, Lisboa, Centro Tipográfico Colonial, pp. 229 -233.

⁷² Guimarães, Luís Oliveira, «O Fim da Monarquia», in *Senhoras Conhecidas*, op. cit., p. 60.

jovem D. Maria II, a duquesa vai apoiar D. Manuel⁷³.

A 2 de Setembro de 1909, aos 68 anos de idade, D. Maria Luísa de Sousa Holstein morre na sua quinta de São Sebastião, em Sintra, depois de uma angina de peito que durou 3 semanas. Durante esse tempo recebeu o apoio de todos aqueles que a amavam. Foi visitada assiduamente pelos seus netos e filha. A rainha D. Amélia e o rei D. Manuel II também estiveram mais que uma vez do seu lado. Maria Amália Vaz de Carvalho, sua grande amiga escreveu:

«[...] acaba de desaparecer uma das figuras mais esteticamente belas e mais naturalmente superiores que à raça portuguesa em tempos de hoje, foi dada a produzir. Neste momento de tão mortal tristeza, estou recordando, com saudade seu nome, os traços mais notáveis e mais profundamente individualizados da imagem adorável, para sempre, ai! Meu Deus! Para sempre desaparecida!»⁷⁴

O funeral da 3.^a duquesa de Palmela ficou marcado pela multidão que se juntou ao cortejo fúnebre, deslocando-se até ao cemitério dos Prazeres onde se encontra o mausoléu de família.

* * *

Tanto na historiografia nacional como na internacional tem sido pouco abordada a temática da assistência alimentar. Da mesma forma em Portugal os historiadores não se têm debruçado sobre a história conceptual do tema em estudo, a filantropia.

Para alguns autores no século XIX é clara a distinção dos conceitos de caridade e filantropia. No entanto para a maioria das pessoas estas palavras estavam muito próximas no que respeita ao seu significado. Para os que defendiam o antagonismo entre ambas, por exemplo os homens da Igreja, clarificaram que a caridade está ligada inequivocamente à Igreja, à religião, a Deus. A filantropia por outro lado estaria ligada à terra, ao que os homens fazem no imediato, com impacto e um alcance social visível. Antero de Quental associou a filantropia a uma nova prática de sociabilidade assente em preceitos seculares, sem relação com a caridade.

⁷³ D. Eugénia Francisca Xavier Teles da Gama auxiliou e apoiou D. Maria II aquando da sua presença em Londres.

⁷⁴Carvalho, Maria Amália Vaz de, (1910), separata *Duquesa de Palmela: in memoriam*, op. cit., p.7.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

As escassas reflexões que nos chegaram nasceram num período de agudização social. Portugal no final do século XIX atravessava diferentes crises que mergulharam o país numa grande instabilidade financeira, económica, política e social. A industrialização trouxera para a capital um contingente oriundo do mundo rural. Estes homens e mulheres encontraram condições altamente desumanas e degradantes. Lisboa era uma cidade que não estava preparada para dar resposta às graves questões sociais que se imponham. A assistência alimentar limitava-se praticamente aos contributos da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa e dos particulares, que desempenharam um papel fundamental. A terceira duquesa de Palmela, devido ao seu estatuto e à própria educação, procurou constituir uma estrutura que fornecesse o elemento essencial e básico à vida dos trabalhadores, a alimentação.

I – A FORMAÇÃO DAS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA, 1892-1894

1. As cozinhas económicas na Europa. Um conceito

O conceito das cozinhas económicas foi sendo construído desde os finais do século XVIII e ao longo de todo o século XIX. Enquanto instituição de assistência alimentar as suas origens podem dever-se às conhecidas Sopa dos Pobres, que durante séculos garantiram o fornecimento de refeições aos mais pobres por toda a Europa. A proximidade entre as duas instituições estava apenas no seu objectivo, fornecer alimentação à população mais carenciada. Enquanto a sopa dos pobres poderia ter uma existência e frequência limitada, um alcance reduzido e direccionado, demonstrando ser uma resposta tradicional à questão social, as cozinhas económicas demonstraram uma maior complexidade na sua estrutura e actuação.

As cozinhas económicas são, em certa medida, herdeiras das diferentes instituições que foram sendo constituídas, desde as simples caldeiras implantadas nos bairros, passando pelas organizadas sopas económicas até aos fornos económicos. As caldeiras, conhecidas em França como «chaudières», eram pequenas instalações de confecção de sopa que se encontravam situadas nos bairros, geralmente construídas com os contributos de particulares. Este género de estabelecimento não teve grande sucesso tanto pela sua dispersão como pela sua pequena dimensão. No entanto é de salientar que o proprietário de uma fábrica em Arpajon, ao norte de França, estabeleceu uma «chaudière» para distribuir as sopas aos operários⁷⁵. Iniciativas como estas traçam o início das preocupações com a alimentação dos trabalhadores.

Outra das iniciativas que ganha grande destaque na primeira metade do século XIX são as Sopas Populares também conhecidas como Sopas Económicas. Na generalidade as sopas económicas surgiam em determinados períodos para acudir as populações locais, mesmo em situações de crise de subsistência como foi o caso da instituição lançada pelo bispo de Nevers, para mais tarde ganharem um carácter permanente. A Soupe Populaire lançada por Dominique-Augustin Dufêtre (1796-1860), bispo de Nevers, França, organizou a partir de 1846 as cozinhas do Paço Episcopal para que fossem distribuídas as sopas três vezes por semana⁷⁶. Para a execução de todo o trabalho que implicava a confecção e distribuição foram

⁷⁵ *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux à la Rumford*, Paris, A.J. Marchant, 1801, p. 40.

⁷⁶ Thuillier, André, (1974), *Économie et société nivernaises au début du XIXe siècle, La crise des subsistances*, Paris, De Gruyter, pp. 112-122.

chamadas as *Sueurs de la Charité*, as Irmãs de Caridade. Esta congregação viria a ter ao longo de todo o século XIX uma extrema importância para o funcionamento dos estabelecimentos de assistência, por representarem uma mão-de-obra barata.

Dentro das diferentes instituições de sopas económicas destaca-se na Europa o estabelecimento das Sopas de Rumford. Pode considerar-se que esta foi a primeira instituição organizada de maior alcance e projecção. Esta instituição adquiriu o nome do seu criador, o conde de Rumford. Benjamim Thompson Rumford (1753 – 1814) nascido nos EUA, ainda colónia britânica, cedo partiu para Londres. Na Europa construiu uma carreira brilhante enquanto inventor, físico e militar, destacando-se as suas funções como conselheiro do ministro da guerra e da polícia da Bavaria. Rumford foi também reconhecido pelo seu mérito no campo da filantropia⁷⁷. Com os seus conhecimentos em diferentes campos estruturou todo o conceito das sopas Rumford fornecendo indicações acerca da construção do forno e até das receitas e confecção das próprias sopas. O primeiro equipamento foi inaugurado em Munique, servindo de exemplo para todos os estabelecimentos que lhe seguiram. Esta instituição segundo Rumford estava direccionada para auxílio dos trabalhadores carenciados, doentes e para a pobreza envergonhada, pois «estas eram as duas camadas sociais que deviam estar sob atenção de todos os filantropos.»⁷⁸

Este género de estabelecimentos proliferou por toda a Europa. Em 1798 foi criada a Sopa de Rumford de Londres, mesmo no centro da capital, ficando conhecida como a *Clerkenwell Soupes*. Rapidamente multiplicaram-se as sopas, passando cerca de 60 mil pessoas a beneficiar deste serviço. Os estabelecimentos eram fundados sobretudo por iniciativa privada através de subscrições. O benfeitor, no acto da sua contribuição, poderia indicar um pobre para que este fosse auxiliado pelo estabelecimento. Para além de Munique e Londres, as sopas de Rumford instalaram-se em Marselha, Genebra, Lausanne, Leão e Paris. Nesta última cidade, na cozinha instalada antes de 1800, distribuíram-se cerca de 300 rações de sopa diariamente⁷⁹.

⁷⁷ Benjamin Thompson Rumford, (1996), in *The Cambridge Dictionary of Scientists*, Cambridge University Press.

⁷⁸ *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux a la Rumford*, Paris, A.J. Marchant, 1801.

⁷⁹ *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris, Rua do Malho Nº16*, Lisboa, Typ. Chalcographica e Litteraria do Arco do Cego, 1800.

Portugal fica a par do que se passa lá fora com a publicação, em 1800, da *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris*. Nesta nota estavam explícitos os objectivos e a identificação dos indivíduos a auxiliar:

«O indigente tem a certeza de achar um sustento sólido, agradável, e o mais barato possível. O pobre envergonhado, que é principalmente, o que merece a atenção dos benfeitores, acha um grande socorro que pela forma, com que se presenta, o dispensa de pedir, e não ofende o seu louvável brio. O obreiro sem trabalhar, infelizmente esta classe é numerosa entre nós, participa das vantagens da nova instituição. O pai de família, a quem o pouco ter apenas chega a remediar, os que o cercão, pode, dando a seus filhos este alimento são e nutritivo, satisfazer a outras precisões. O homem, que não tem precisão, e de coração terno à beneficência, que antecedentemente não podia fazer que pouco bem por pequenas esmolas, compra subscrições da sopa, as distribui aos indigentes, aumentando assim o seu prazer em derramar benefícios. [...] Estamos longe de ter esgotado a lista ... Porque não incluiremos as grandes manufacturas, onde se podiam estabelecer caldeiras de sopa, sustentando os obreiros por um preço mui módico?»⁸⁰

Nesta publicação podiam encontrar-se indicações do próprio conde de Rumford para a construção do forno e as receitas da sopa a servir. Não sabemos as repercussões que esta informação teve em Portugal.

As sopas de Rumford, enquanto instituição, apostaram numa forte propaganda por vários países para que aí se instalassem também. Além da instituição identificar muito bem os seus utilizadores, existia neste projecto outras preocupações explícitas. No relatório geral do funcionamento da Sopa de Rumford de Paris podia ler-se o seguinte:

«Le pauvre est le consommateur de ces soupes; c'est pour lui qu'elles sont faites, et c'est lui qui doit en retirer le plus grand profit. La salubrité de cet aliment en est un considérable, surtout si on la compare avec tous les aliments malsains dont le pauvre est obligé de se nourrir dans plusieurs capitales.»⁸¹

Estamos perante preocupações que prendiam-se com a qualidade e salubridade da alimentação servida. As Sopas de Rumford eram um projecto ambicioso e complexo quando comparado com anteriores iniciativas. Para o seu funcionamento era necessário a construção de edifícios próprios com todos os apetrechos para o funcionamento eficaz e económico de uma cozinha que estaria em funcionamento todos os dias. O público a alcançar não era estritamente o pobre, longe disso. A sua acção estendia-se a todos os que podiam pagar uma módica quantia pela refeição. O auto-sustento da instituição deveria ser garantido pela compra das senhas de refeição tanto pelos utentes como pelos mais ricos que as davam enquanto esmola aos mais pobres. Os operários que começavam a ser o grupo social mais representativo nos espaços urbanos eram uma das maiores preocupações do projecto.

⁸⁰ *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris, Rua do Malho N.º16...*, pp. 6-7.

⁸¹ *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux a la Rumford...*, p.28.

A generalidade das cozinhas económicas dos finais do século XIX distribuía refeições com uma regularidade diária. Tinham edifício e instalações próprias e adequadas aos seus fins. As refeições apresentam-se mais variadas indo muito para além da sopa. Existiam preocupações em todo o processo de confecção no que respeita às questões de salubridade. Cozinha Económica é uma expressão ibérica visto que em França este género de instituições continuaram com a sua denominação original. A «cocina económica de la Coruña», considerada a primeira de Espanha, foi fundada em 1886, constituindo-se por fundos doados por operários da Fábrica dos Tabacos e por subscrições populares. Em Espanha as cozinhas também eram conhecidas por «comedores económicos» e todo o serviço era garantido pelas Hijas de la Caridad. Nos estatutos da Cozinha Económica de Logroño, criada 1894, pode-se ler o seguinte:

«La Cocina Económica es un establecimiento puesto al servicio de todos los vecinos y transeuntes de esta ciudad de Logroño sin distinción de sexo, edad, estado, posición, patria, etc., y su objeto es auxiliar, con la venta de una alimentación y barata al obrero, al enfermo y, en general, a todo el que no disponga de los haberes necesarios para su alimentación y la de su familia.»⁸²

Esclarecidos os objetivos desta cozinha conseguimos reconhecer o paralelismo entre os estabelecimentos que surgiram primeiramente em França e na Alemanha, com os que foram constituídos na Península Ibérica nos finais do século XIX.

2. A formação da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa (1892-1894)

«A quem conhece de perto o sofrimento dos que não têm trabalho, dos que o têm mal remunerado, ou daqueles a quem a doença quebra os braços para as lutas da vida, acode-lhe bastas vezes ao espírito as palavras de Bossuet. E tirando da estante uma edição em marroquim das obras do eloquente bispo de Meaux, leu-me o trecho celebre: Les murmures des pauvres sont justes. Pourquoi cette inégalité de condition? Tous formés d'une même boue, nul moyen de justifier ceci, sinon en disant que Dieu a recommandé les pauvres aux riches et leur assigné leur vie sur leur superflu. É assim que eu compreendo - acrescentou ela - a missão dos ricos. Eles são no mundo os depositários dos bens que pertencem aos deserdados. Só a justa distribuição pode trazer a igualdade pregada por São Paulo.»⁸³

A caridade vinda de cima, manifestada sobretudo através de esmolas e contribuições para determinadas obras, eram dos poucos meios que permitiam à família real, numa época

⁸² *Reglamento de la Cocina Económica*, Estatutos, Logroño, 1894.

⁸³ Sabugosa, Conde de, «Duqueza de Palmela», in *Embrechados*, Lisboa, Ferreira Editora, 1907, pp. 129-133.

claramente desfavorável ao reconhecimento do seu papel, ter alguma popularidade. As figuras que mais se destacavam neste núcleo eram as rainhas D. Amélia e D. Maria Pia, sendo a última apelidada de «anjo de caridade».

Como grande figura do reino, também era esperado da duquesa de Palmela uma atitude enérgica face à situação social que o país vivia. A década de 1890, mais do que qualquer outra, representou para esta personalidade o auge da concretização da actividade de auxílio aos mais necessitados. Com a plena noção da miséria que a rodeava e inserido numa tradição familiar e de acordo com o estatuto social que detinha, D. Maria Luísa de Sousa Holstein pensou e executou um projecto para a capital: as cozinhas económicas.

Este projecto nasceu com as inúmeras deslocações ao estrangeiro. Viagens à Grã-Bretanha, a França e à Alemanha, programadas para durar cerca de cinco meses. Contudo, a viagem foi interrompida a 21 de Março de 1891 com a morte de sua mãe. Apesar do regresso precoce, a duquesa teve oportunidade de ver com os seus próprios olhos a realidade social dos centros fabris e dos bairros operários de Londres e Paris⁸⁴. Nestas capitais visitou e observou o funcionamento das bem sucedidas *Cozinhas Económicas*, que estavam na sua grande maioria instaladas em grandes centros industriais. Estas cozinhas faziam a distribuição de refeições a baixo preço para as classes menos abastadas.

A disponibilidade para avançar com um projecto semelhante na cidade de Lisboa, estava patente. É possível que o ano de 1892 tenha representado o início da elaboração do projecto. Segundo a marquesa de Rio Maior, em resposta à carta de Tavares Proença, com data de Dezembro de 1894, refere que «todas as dúvidas faça em perguntar que lhe responderei logo há 2 anos que se estuda e devemos saber já bastante»⁸⁵. A marquesa referiu-se ao plano e estudo para o funcionamento das cozinhas, que já se esboçavam desde 1892.

No primeiro dia de Junho de 1892, na capital do reino, realiza-se o primeiro concerto de beneficência no Real Teatro de São Carlos a favor da constituição da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa. Mais do que um espectáculo, este concerto simbolizou a apresentação pública e mediática do projecto das cozinhas económicas. Na primeira página da revista *Ocidente* podia ler-se os objectivos da futura sociedade: «criação de cozinhas económicas para os pobres de Lisboa e para os operários sem trabalho»⁸⁶. Apesar do enunciar do objectivo fundamental estar presente nesta descrição, a criação de cozinhas económicas, os

⁸⁴ Relativamente à viagem efectuada por D. Maria Luísa não existem muitos pormenores, apenas algumas informações relatadas por amigos em obras literárias e mais tarde por alguns relatórios da própria SPCEL, em que se faz referência aos materiais e tecnologias vistos nas cozinhas económicas em Paris.

⁸⁵ Em anexo encontra-se a transcrição integral da referida carta.

⁸⁶ Revista *Ocidente*, 11 de Junho de 1892, p. 1.

utentes a que se destinavam estes estabelecimentos acabariam por serem outros, os operários em actividade que habitavam em Lisboa.

Após este concerto e durante aproximadamente um ano e meio, a aristocrata vai reunir apoios e pedir auxílios para o desenvolvimento do seu projecto. Os seus contactos tanto com particulares assim como as autoridades locais e até com o Governo vão ser bem-sucedidos.

3. Os Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894

Segundo a duquesa ao expor os estatutos da Sociedade, em 1894, apresenta como objectivos a promoção e instalação de cozinhas que forneçam alimentação de qualidade e em abundância às classes operárias e mais carenciadas, por preços acessíveis. Também ficava previsto que todas as cozinhas da SPCEL seriam construídas nos «centros fabris».

Ficava afastada a ideia inicial apresentada por alguns jornalistas, de que as cozinhas económicas serviriam os mais pobres e os operários sem trabalho. A alimentação era servida mediante o pagamento, assegurando a auto-suficiência da instituição. Trabalhava-se para uma melhor qualidade de vida dos utentes, mas sem estes e o seu dinheiro o projecto era inviável.

Em sessão de Conselho Geral da SPCEL, a 6 Março de 1894, os estatutos são apresentados, discutidos e aprovados para serem remetidos a 31 de Julho ao governador civil de Lisboa. A existência legal da sociedade é afirmada por Alvará de 25 de Outubro de 1894, assinado pelo então governador civil interino, Eduardo Segurado.

Os estatutos apresentam uma organização pensada e cuidada, onde «se valoriza o plano, a organização e o sistema»⁸⁷, como afirmou mais tarde um dos provedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa. Em poucas páginas definem-se objectivos, diferenciam-se categorias de sócios, são indicadas as fontes de receitas de financiamento da instituição, assim como as diferentes competências que cabem a cada sector da Sociedade. Esta estrutura pensada deve-se à própria experiência adquirida na primeira cozinha, inaugurada oito meses antes da entrega para aprovação dos estatutos ao Governo Civil de Lisboa.

O organigrama da *Figura 2.1.* traduz de forma esquemática a estrutura apresentada no texto dos estatutos da SPCEL. Como presidente perpétua ficaria D. Maria Luísa. A mesa da Assembleia Geral era constituída por um presidente, um vice-presidente, dois secretários e dois vice-secretários. Competia à Assembleia Geral eleger a direcção assim como o Conselho Fiscal, apreciar e votar regulamentos, contas, os pareceres do conselho fiscal e propostas

⁸⁷ Expressão associada ao Provedor Victor Manuel Braga Paixão, in Cardoso, Rogério Seabra, *Provedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa desde 1851*, Lisboa, SCML, 1895, pp. 167-187.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

apresentadas pela direcção ou por qualquer sócio. A Assembleia Geral também estava encarregue de nomear os sócios beneméritos. O presidente da mesa da Assembleia Geral detinha voto de qualidade.

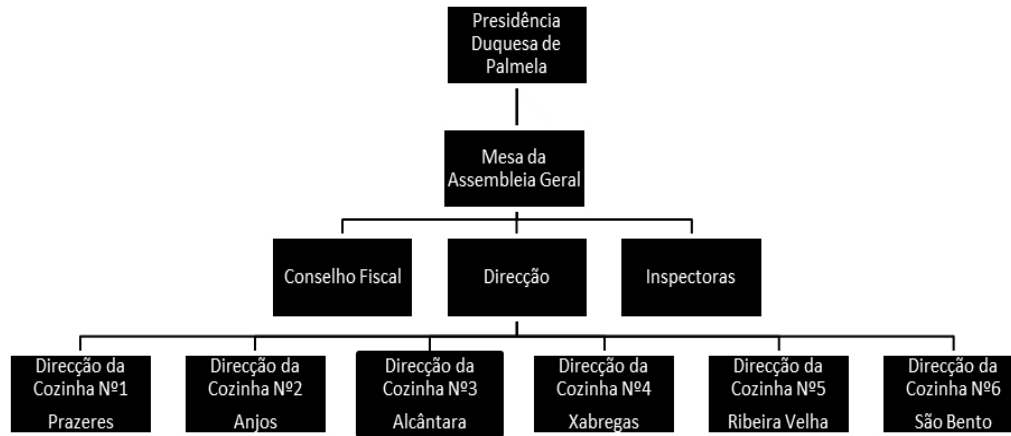


Figura 2.1. Organograma da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894⁸⁸.

A Direcção era constituída por um vice presidente, um tesoureiro, um vice tesoureiro, dois secretários e três vogais. Relativamente aos vogais estabeleceu-se que estes aumentariam na proporção de dois por cada cozinha que abrisse ao público. Caberia à direcção a «administração de todos os haveres da sociedade», o exame de contas de cada cozinha e a constituição dos relatórios anuais. Todas as medidas apresentadas pela direcção tinham de ser aprovadas em Assembleia Geral por maioria de votos.

O Conselho Fiscal ficou composto por três elementos sem hierarquia definida, sendo responsável por examinar todas contas assim como emitir o parecer sobre o relatório anual de contas da SPCEL executado pelos tesoureiros que tinham acento na direcção.

Relativamente às inspectoras e à direcção de cada cozinha, apesar de as referirem os estatutos nada revelam, Achou-se necessário incluí-los na hierarquia pois são elementos fundamentais para a estrutura da SPCEL. Segundo os Livros de Actas de Reunião da Direcção e da Assembleia Geral, tanto os directores das cozinhas como as inspectoras eram designadas pela Direcção e aprovadas em Assembleia Geral. As inspectoras tinham por obrigação zelar pelo bom funcionamento diário das cozinhas e os directores desempenharem uma boa gestão e resolução de questões relacionadas com cada estabelecimento. Sobre estes dois cargos

⁸⁸ O organograma foi executado com base em dados recolhidos nos *Estatutos* da SPCEL, 1894.

aprofundaremos mais à frente quando abordarmos os funcionários de toda a estrutura da SPCEL.

Apesar de não estar expresso nos *Estatutos* da SPCEL salienta-se o facto de este projecto se identificar totalmente com o movimento filantrópico. Este aspecto está presente no próprio discurso institucional. Em 1893 na primeira reunião da Assembleia Geral da SPCEL o conde de Casal Ribeiro, Presidente da Mesa da Assembleia Geral, caracterizava toda a obra como uma «ideia tão filantrópica»⁸⁹ e em 1909 congratula o serviço prestado por «tão filantrópica instituição»⁹⁰ ao longo de quinze anos.

4. O capital humano inicial da instituição: os sócios fundadores da SPCEL, 1894

Nos estatutos da Sociedade surge a indicação de vinte e oito nomes de pessoas que desempenharam funções no início do projecto da SPCEL. Para além do capital financeiro aplicado no funcionamento das cozinhas, é necessário retratar o capital humano investido nesta instituição. Quem eram essas pessoas? Que estatuto tinham? O que as aproximava? São algumas das questões que se demonstram pertinentes⁹¹. As tabelas que se seguem identificam todos os indivíduos presentes no texto dos estatutos.

Quadro 1.1. Identificação das pessoas que tomaram lugar na Mesa da Assembleia Geral, 1894.

Cargo	Nome	Idade em 1894	Título nobiliárquico	Laços familiares na SPCEL
Presidente	José Frederico do Casal Ribeiro	43	2º conde Casal Ribeiro	S.I. *(Sem Informação)
Vice-Presidente	Francisco Manuel de Melo Breyner	57	4º conde de Ficalho	Pai de Maria Luísa Amable de Melo
Primeiro Secretário	António de Carvalho Melo e Daun de Albuquerque e Lorena	44	6º marquês de Pombal	S.I.
Segundo Secretário	José Maria Mascarenhas	38	9º marquês de Fronteira	Primo direito da 8ª marquesa de Fronteira e de Alorna
Primeiro vice-secretário	António Maria Vasco de Mello Silva César e Menezes	39	9º conde de Sabugosa	Esposo da 4ª condessa de Murça
Segundo Vice-Secretário	António de Vasconcelos e Sousa	36	5º conde de Figueiró	Esposo de Josefa de Vasconcelos e Sousa

⁸⁹ *Actas de reunião da Assembleia Geral*, 8 de Dezembro de 1893, p.1.

⁹⁰ *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 27 de Setembro de 1909, p.2.

⁹¹ Apresentam-se as tabelas efectuadas a partir dos nomes que estão presentes nos *Estatutos*.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

Quadro 1.2. Identificação das pessoas que tomaram lugar na Direcção, 1894.

Cargo	Nome	Idade em 1894	Título nobiliárquico	Laços familiares na SPCEL
Presidente	Maria Luísa de Sousa Holstein	52	3ª duquesa de Palmela	Esposo duque de Palmela
Vice-Presidente	Maria Isabel de Lemos e Roxas Carvalho e Menezes de Saint-Leger	53	1ª marquesa de Rio Maior	S.I.
Tesoureira	D. Júlia M. de Brito e Cunha	34	S.I.	Irmã de Alberto Júlio de Brito e Cunha
Vice-Tesoureiro	José Martinho da Silva Guimarães	S.I.	S.I.	S.I.
Primeiro Secretário	Manuel Inácio de Castro Guimarães	36	(Futuro conde de Castro Guimarães, em 1909)	S.I.
Segundo Secretário	Carlos Roma do Bocage	40	S.I.	Filho Teresa Roma do Bocage
Vogal	Luís Borges Coutinho de Medeiros Sousa Dias da Câmara	28	4º Marquês do Faial	Genro da duquesa de Palmela
Vogal	Henrique Pereira Taveira	39	S.I.	Esposo de Corina de Mendonça Taveira
Vogal	Eduardo A. Esteves de Freitas	S.I.	S.I.	S.I.

Quadro 1.3. Identificação das pessoas que tomaram lugar no Conselho Fiscal, 1894.

Cargo	Nome	Idade em 1894	Título nobiliárquico	Laços familiares na SPCEL
Elemento do C. Fiscal	António de Sampaio e Pina de Brederode	60	3º duque de Palmela	Esposo da duquesa de Palmela
Elemento do C. Fiscal	José Joaquim da Silva Amado	53	S.I.	S.I.
Elemento do C. Fiscal	Alberto Júlio de Brito e Cunha	37	S.I.	Irmão de Júlia de Brito e Cunha

Quadro 1.4. Identificação das pessoas que tomaram o cargo de inspectora, 1894.

Cargo	Nome	Idade em 1894	Título nobiliárquico	Laços familiares na SPCEL
Inspectora	Eugénia Maria Brandão de Melo Cogominho	54	1ª marquesa de Monfalim	Tia da duquesa de Palmela
Inspectora	Maria Mascarenhas Barreto	72	8ª marquesa de Fronteira e de Alorna	Prima direita do 9º marquês de Fronteira
Inspectora	Helena Domingas de Sousa Holstein	30	8ª marquesa do Faial	Filha da duquesa de Palmela
Inspectora	Maria das Dores Melo Palha Vasconcelos Guedes	38	4ª condessa de Murça e 9ª condessa de Sabugosa	Esposa do 9º conde de Sabugosa
Inspectora	Baronesa de Lebzelttern	61	Baronesa de Lebzelttern, título inglês	S.I.
Inspectora	Josefa Sandoval y Pacheco de Vasconcelos e Sousa	34	S.I.	Esposa do 5º Conde de Figueiró
Inspectora	Teresa Roma do Bocage	64	S.I.	Mãe de Carlos Roma do Bocage
Inspectora	Maria Ana de Andrade de Castro Guimarães	35	S.I.	Esposa de Manuel Inácio de Castro Guimarães
Inspectora	Maria Luísa Amable de Melo	21	S.I.	Filha do 4º conde de Ficalho
Inspectora	Corina de Mendonça Taveira	17	S.I.	Filha de Henrique Pereira Taveira

Segundo o gráfico da *Figura 1.2* das vinte e oito pessoas assinaladas 54% são do género masculino e os restantes 46% do género feminino, não existindo uma diferença significativa entre sexos no que diz respeito à ocupação de cargos na SPCEL. As diferenças fazem-se sentir quando falamos na divisão por sectores. A totalidade dos funcionários afectos à mesa da Assembleia Geral é do sexo masculino, são seis. Na direcção, seis homens tomam funções assim como três senhoras. No Conselho Fiscal estão presentes três homens e no núcleo de inspecção, as senhoras tomam todos os lugares, totalizando dez.

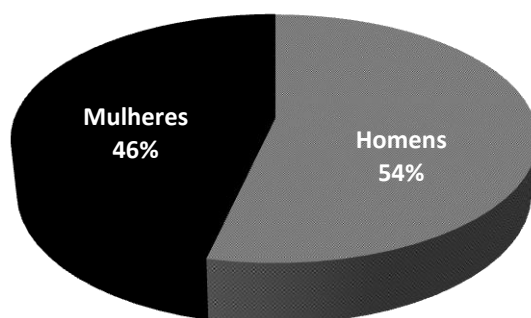


Figura 1.2. Gráfico - Sexo dos indivíduos que integraram a estrutura da SPCEL, 1894⁹².

Dos vinte e oito elementos, conseguimos apurar as idades de vinte e seis, doze senhores e catorze senhoras. Em 1894 o grupo etário dos 30 aos 39 anos de idade assume a predominância com onze indivíduos. No gráfico da *Figura 1.3* podemos constatar que o grupo dos 50 aos 59 anos de idade é o que se destaca logo a seguir. Esta estrutura etária pode ser explicada pela proximidade à duquesa, das pessoas que integraram a estrutura da SPCEL. Tanto a filha como D. Maria Luísa incluem-se nestes dois grupos. D. Helena com 30 anos e a duquesa com 52 anos de idade. Amigos de ambas e da mesma geração são convidados a executar funções nesta sociedade.

Os extremos de idade apresentam-se no núcleo de inspecção. Com 17 anos Corina de Mendonça Taveira e 72 anos D. Maria Mascarenhas Barreto, marquesa de Fronteira e de Alorna. Na generalidade assiste-se a um grupo de meia-idade que pode garantir alguns anos de trabalho pela frente, de forma a assegurar a continuidade e estabilidade do projecto.

⁹² O gráfico foi executado com base em dados recolhidos nos *Estatutos* da SPCEL, 1894.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

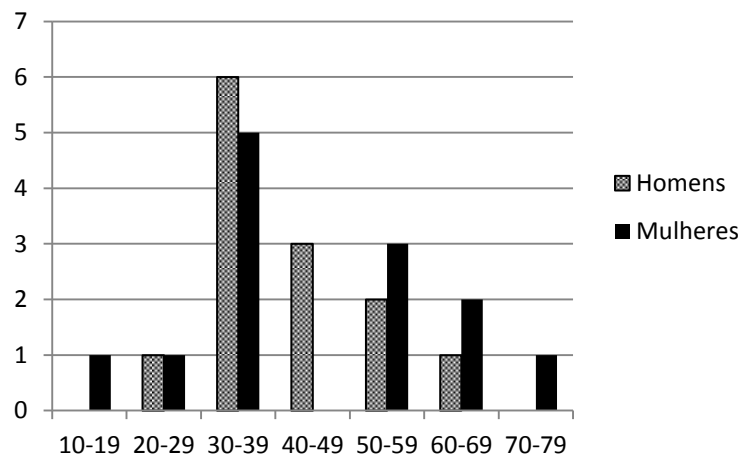


Figura 1.3. Gráfico - A média de idades dos indivíduos que integraram a estrutura da SPCEL, 1894⁹³.

Das informações recolhidas acerca das pessoas identificadas nos estatutos, consideramos relevante assinalar o número de pessoas tituladas. Exactamente 50% dos elementos que constituíram a SPCEL possuíam título de nobreza. Entre os outros 50% podíamos encontrar esposas ou filhas de aristocratas e até futuros agraciados como é o caso de Manuel Inácio de Castro Guimarães, a qual seria outorgado em 1909 o título conde de Castro Guimarães. Todos os elementos da mesa de Assembleia Geral, e as pessoas que estão à frente de cada sector possuem título nobiliárquico.



Figura 1.4. Gráfico - Percentagem de indivíduos com título nobiliárquico que integraram a estrutura da SPCEL, 1894⁹⁴.

⁹³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos nos *Estatutos* da SPCEL, 1894.

⁹⁴ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos nos *Estatutos* da SPCEL, 1894.

Para além deste número representar um círculo de pessoas esperadas, pela posição social de D. Maria Luísa, é necessário voltar reforçar a ideia de capital humano aqui investido. Estamos perante um projecto fundado numa perspectiva de consistência, sustentada pela confiança e importância das influências económica, social e política, das pessoas convidadas a integrarem a SPCEL.

Grande parte destes elementos já tinha um historial de beneméritos. A condessa de Murça desempenhou o cargo de presidente da Associação Protectora de Escolas para Crianças Pobres, a marquesa de Rio Maior teve inúmeras responsabilidades em instituições de beneficência prosseguindo a forte tradição da família de seu marido, que entre muitos exemplos fora fundador da Escola Asilo de São Sebastião da Pedreira e Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa durante 18 anos, onde desempenhou de forma excepcional as suas funções, representando o seu trabalho «um dos mandatos mais reformadores das estruturas da Santa Casa durante o séc. XIX.»⁹⁵ A experiência não passava apenas pela participação em instituições, mas também no exercício particular da benemerência, que certamente era bem mais vasta. Exemplo anteriormente referido, a distribuição diária de centenas de refeições a crianças carenciadas em casa da marquesa de Fronteira e Alorna.

No núcleo de inspectoras existe de igual forma uma representação elevada da aristocracia. O prestígio da tarefa de inspecção estava relacionado com o contacto directo do acto de beneficência, que neste caso se realizava nas cozinhas. As cozinhas enquanto espaços semipúblicos e de concretização mais visível da SPCEL, prestigiavam os elementos que participavam na sua organização quotidiana, acção observada pelos utentes. Recorde-se que na primeira metade do século XIX, D. Eugénia Teles da Gama, 1.^a duquesa de Palmela, ocupava cargos de inspecção na Sociedade de Instrução Primária e na Associação para as Casas de Asilo da Primeira Infância Desvalida.

Contudo não seria a posição social ou o círculo de amizades os únicos elos de ligação deste conjunto de pessoas. Segundo os dados apresentados nos *Quadros 1.1, 1.2, 1.3 e 1.4*, os laços familiares assumem relevância. Dezoito dos funcionários têm um ou mais familiares a executarem funções na instituição. A família dos duques de Palmela é a que se faz representar em maior número: D. Maria Luísa na presidência, o seu marido no Conselho Fiscal, a filha e a sua tia, a marquesa de Monfalim, como inspectoras e, por último, o seu genro a desempenhar

⁹⁵ «4.º Provedor – D. António José Luís de Saldanha de Oliveira Jusarte Figueiredo e Sousa, Marquês de Rio Maior», in *Provedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa desde 1851*, coordenação de Rogério Seabra Cardoso, Lisboa, Arquivo Histórico/Biblioteca da SCML, 1995, pp. 49 -65.

o cargo de vogal na Direcção. Envolvendo a família, a duquesa de Palmela demonstra expectativas muito altas em relação a este projecto.

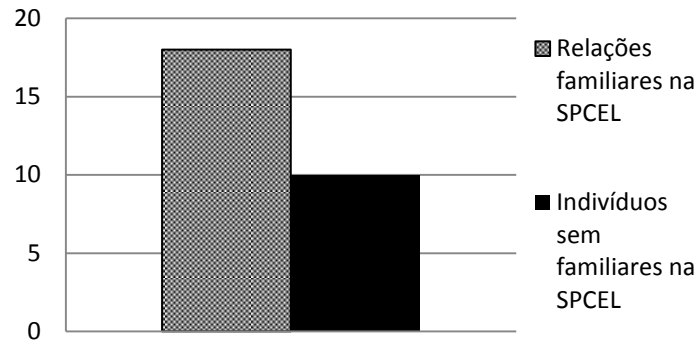


Figura 1.5. Gráfico -Número de indivíduos com familiares a executarem funções na estrutura da SPCEL, 1894⁹⁶.

Podemos então caracterizar este grupo como sendo homogéneo, de meia-idade, cuja maioria dos seus elementos pertence ao mesmo estrato social e círculo de amigos, detentor de influência política, económica e capital social, ao mesmo tempo possuidor de experiência nas actividades ligadas ao campo da assistência, estando muitos deles unidos por laços de parentesco.

* * *

O conceito das cozinhas económicas foi construído ao longo de todo o século XIX, apontando-se como a sua origem mais próxima as Sopas Económicas que proliferaram por toda a Europa. As cozinhas económicas procuraram, de uma forma mais complexa e estruturada, dar respostas às novas questões sociais ligadas às classes trabalhadoras.

Em Lisboa este projecto teve um grande impulso da sua fundadora, e de um grupo de senhoras da alta sociedade, que utilizaram com diferentes estratégias a sua influência social, económica, cultural e política a favor da formação, crescimento e consolidação das cozinhas.

⁹⁶ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos nos *Estatutos* da SPCEL, 1894.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

Os estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, instituição que tutelava os diferentes estabelecimentos, apresentam uma estrutura regida pela organização, ordem e plano. O seu texto demonstra claramente as preocupações sociais que presidiram todo o projecto: fornecer uma alimentação saudável e substancial aos operários que podiam pagar a senha de refeição. A moralização e a saúde das classes trabalhadoras da capital estavam em primeiro plano. O discurso institucional da SPCEL identifica a obra feita com o movimento filantrópico.

Para integrarem na estrutura da SPCEL a duquesa de Palmela convidou um grupo de pessoas próximas, com elevado estatuto social, económico e político, que pudessem beneficiar sob vários aspectos a organização e gestão das cozinhas.

II – ENTRE OS PALMELAS E A REPÚBLICA. CONSTRUÇÃO E ADMINISTRAÇÃO DAS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA, 1893-1911

1. A Presidência Palmela e Faial: as Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894-1910

1.1. Localização geográfica das cozinhas

Foi durante a presidência da duquesa de Palmela que a SPCEL se constituiu, desenvolveu e consolidou. Entre 1893 e 1906 seriam instaladas seis cozinhas em diferentes pontos da capital. A 8 de Dezembro de 1893, dia santo no calendário católico, na Travessa do Forno, aos Prazeres, é aberto o primeiro posto avançado desta sociedade, a Cozinha N.º1. Um mês após a institucionalização da sociedade, no dia 21 de Novembro de 1894, é inaugurada a segunda cozinha no Regueirão dos Anjos. Praticamente de ano a ano, de 1893 a 1897, abria uma nova cozinha na cidade. A terceira e a quarta entraram em funcionamento, respectivamente, a 15 de Abril de 1895 em Alcântara e a 20 de Fevereiro de 1896 em Xabregas, em frente à grande fábrica dos tabacos. A 16 de Julho 1897, começava a operar, no Terreiro do Trigo, a última cozinha económica do século XIX. A única cozinha construída no século XX foi a inaugurada em 11 de Agosto de 1906 em frente ao Palácio das Cortes.

Para observar o impacto social local de cada uma das cozinhas na cidade de Lisboa é importante saber exactamente onde se situavam⁹⁷. A localização era a seguinte:

- Cozinha n.º 1, Prazeres, Travessa do Forno, em 1893;
- Cozinha n.º 2, Anjos, Regueirão dos Anjos, em 1894;
- Cozinha n.º 3, Alcântara, Rua da Cozinha Económica, em 1895;
- Cozinha n.º 4, Xabregas, Rua de Xabregas, em 1896;
- Cozinha n.º 5, Ribeira Velha, Terreiro do Trigo, em 1897;
- Cozinha n.º 6, São Bento, Rua de São Bento, em 1906.

⁹⁷ Apenas o edifício da Cozinha n.º 6 chegou praticamente intacto aos nossos dias.

Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

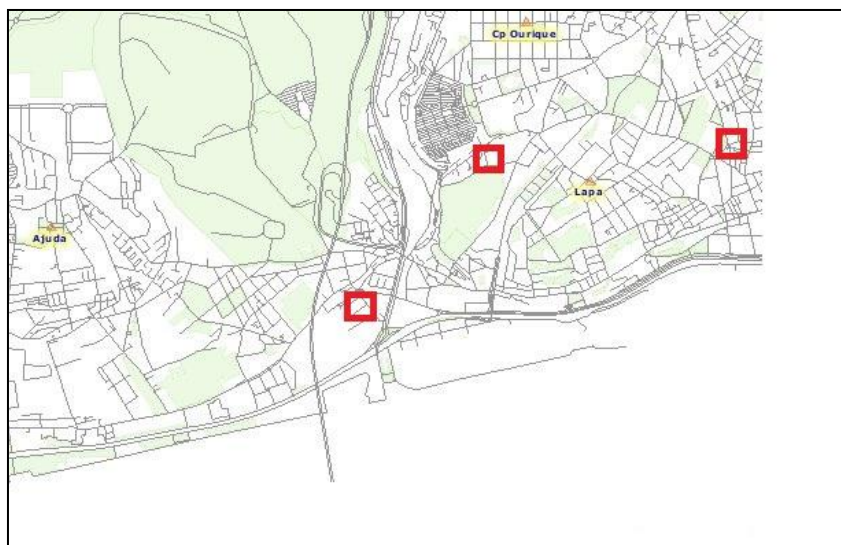


Figura 2.1. Mapa de localização das cozinhas, “Eixo Ocidental”. Da esquerda para a direita: A Cozinha n.º3 (Alcântara), a Cozinha n.º1 (Prazeres) e a Cozinha n.º6 (S. Bento)⁹⁸.

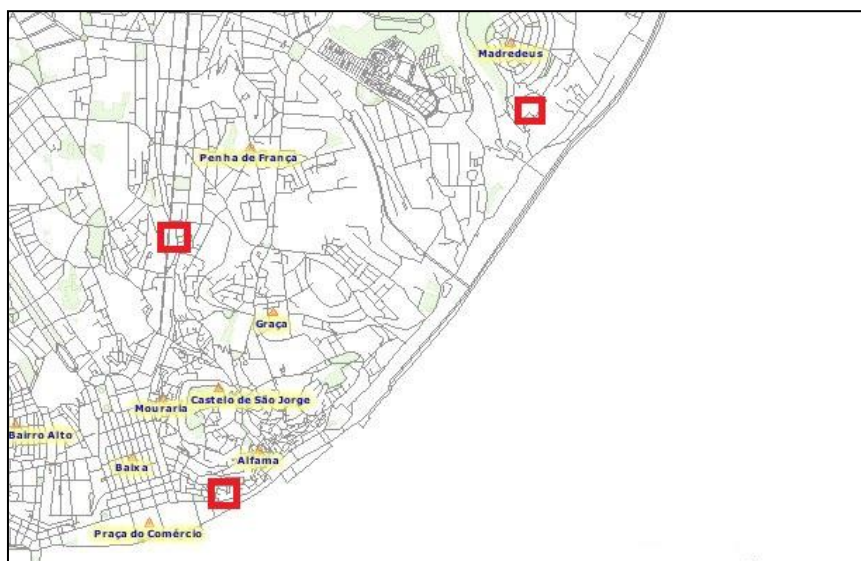


Figura 2.2. Mapa de localização das cozinhas, “Eixo Oriental”. Junto ao rio a Cozinha n.º5 (Ribeira Velha), mais a norte à esquerda a Cozinha n.º2 (Anjos) e à direita a Cozinha n.º4 (Xabregas).

⁹⁸ Os dois mapas estilizados apenas servem para situar geograficamente os estabelecimentos na cidade de Lisboa. Por essa razão achou-se desnecessário apresentar mapas de época.

Os dois mapas demonstram a existência de dois eixos de actuação, um mais a ocidente, entre Alcântara e São Bento, e um outro a oriente, entre o Terreiro do Trigo e Xabregas. Dois núcleos perfeitamente definidos. A razão desta localização é justificada no primeiro capítulo dos *Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa*: «Fins da Sociedade [...] Promover a instalação de estabelecimentos próprios para fornecer uma alimentação sã, limpa e abundante, para as classes operárias e menos abastadas, por preços acessíveis aos meios que dispõem [...] para esse fim a associação estabelecerá em Lisboa tantas cozinhas, quantas julgar necessárias, escolhendo de preferência os centros fabris.»⁹⁹. Fica claro que, segundo os objectivos da SPCEL, as cozinhas devem ser construídas em bairros predominantemente fabris, onde se possa servir refeições de qualidade a baixo preço aos operários e também aos mais necessitados. Direccionadas para promover a melhoria das condições de vida da classe operária em Lisboa, as cozinhas económicas foram construídas em bairros predominantemente operários.

Acompanhando as zonas industriais do século XIX, os pátios dispunham-se num claro eixo especialmente denso que sobe pelo Vale de S. Bento e daí prolonga-se pelas Amoreiras até Campolide. Por outro lado, as vilas operárias a concentraram-se sobretudo em Alcântara, e entre Xabregas e o Poço do Bispo. Assim as cozinhas n.º1, 3 e 6 distribuíam alimentação pela população que vivia entre Alcântara e a escarpa dos Prazeres, também em Santos e no bairro popular da Madragoa. Estes dois últimos locais tinham uma população mista, entre pessoas que trabalhavam na indústria ou no sector das pescas. Já as cozinhas n.º 2, 4 e 5 serviam os indivíduos que viviam ou trabalhavam no triângulo Anjos -Terreiro do Trigo- Xabregas. Estas duas últimas cozinhas serviam uma área fortemente industrializada, destacando-se as grandes oficinas dos caminhos-de-ferro e as diferentes indústrias e oficinas do Exército.

Existe uma efectiva implementação das cozinhas da SPCEL nos bairros mais industrializados e operários, cumprindo-se assim os objectivos institucionais. Quanto à definição do público a alcançar pela instituição era claro: os operários.

A importância e o sucesso da SPCEL também foram revelados pelo número de petições de instalação que chegavam às mãos dos corpos gerentes. Foram inúmeras as cartas que pediam a construção de uma cozinha em determinado local. Em 1895 é lida em reunião da direcção uma apresentação e petição de 818 operários para que fosse instalada uma cozinha económica em Xabregas¹⁰⁰. Em 1896 é entregue à direcção uma petição de operários

⁹⁹ *Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa*, p.3.

¹⁰⁰ *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 18 de Fevereiro de 1895, p.1.

da Fábrica Lisbonense em Santa Apolónia para a instalação de uma cozinha naquele local¹⁰¹. Três anos mais tarde a condessa de Silves, esposa de um comerciante importante de cortiça com fábrica na margem sul, faz chegar uma carta à SPCEL pedindo a fundação de uma cozinha que servisse os operários de Cacilhas, Caramujo e Almada¹⁰².

Para além dos pedidos de abertura de estabelecimentos da SPCEL em diversos pontos da capital e até fora desta verificaram-se solicitações de informação detalhada por parte de personalidades interessadas em constituir um estabelecimento com os mesmos propósitos que as cozinhas. Logo em 1894 a marquesa de Rio Maior responde às questões colocadas por Tavares Proença, figura grada da sociedade de Castelo Branco, acerca da constituição e funcionamento das cozinhas económicas de Lisboa, com o intuito de instalar na sua terra estabelecimento semelhante¹⁰³. Em Abril de 1900 chega às mãos da duquesa de Palmela a carta de Joaquim Jorge pedindo indicações para a montagem de uma cozinha em Aljustrel «para explorar de conta própria»¹⁰⁴.

Muito provavelmente a iniciativa e exemplo da duquesa de Palmela teve repercussões a nível nacional. Cerca de três anos depois da abertura da cozinha dos Prazeres, a 17 de Abril de 1897 era inaugurada a Cozinha Económica Angrense, uma instituição de beneficência fundada por D. Maria Guilhermina de Bettencourt Mesquita, senhora da elite da Ilha Terceira¹⁰⁵.

1.2. Os Edifícios das Cozinhas

Segundo as imagens que nos chegaram e toda a documentação relativa à construção, os edifícios das cozinhas constituíam-se robustos e de linhas sóbrias, onde se destacava a sua traça arquitectónica funcional, apresentando sempre grandes letreiros de identificação na fachada principal. Dessa forma, seria sempre referenciado que aquele edifício se tratava de uma Cozinha Económica.

A construção das cozinhas obedeceu a regras que iam ao encontro das preocupações demonstradas em relatórios elaborados pela direcção, relacionadas com a execução e manutenção higiénica. Por essa razão encontramos fachadas com inúmeras janelas e os

¹⁰¹ *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 12 de Março de 1896, p.1.

¹⁰² *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 22 de Dezembro de 1909, p.1.

¹⁰³ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, pp. 106-109. Esta carta tem data de Dezembro de 1894.

¹⁰⁴ *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 23 de Abril de 1900, p.1.

¹⁰⁵ AN\TT, *Inventário de Extinção do Convento de São Gonçalo de Angra do Heroísmo; Estatutos da Cozinha Económica Angrense aprovados por Alvará do Governo Civil de 9 de Novembro de 1897*, Angra do Heroísmo:, Imprensa Municipal, 1897, 19 p.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

telhados com clarabóias de dimensões consideráveis. Janelas seccionadas de vidro, assim como as clarabóias, providenciavam uma maior entrada de luz natural nos edifícios. As janelas bastante amplas acompanham todos os alçados, as portas, largas e funcionais, aspecto essencial a uma instituição que recebia centenas de pessoas por dia. A horizontalidade das cozinhas era colocada em causa por uma grande chaminé ao estilo industrial em tijolo burro. Todas as cozinhas sem excepção tiveram uma imponente chaminé de 18 metros por onde saía o vapor das estufas de desinfeção.



Figura 2.3. Fotografia - Fachada da Cozinha Económica n.º 6, em São Bento, entre 1898 e 1908, Lisboa¹⁰⁶.

Os terrenos onde foram construídas as cozinhas eram municipais, cedidos depois de se efectuarem os pedidos formais por parte da SPCEL à Câmara Municipal de Lisboa¹⁰⁷. Estes espaços teriam de ser obrigatoriamente devolvidos caso já não servissem os propósitos promovidos pela SPCEL. Ao longo dos anos, a direcção da SPCEL foi solicitando os terrenos municipais, adjacentes às cozinhas, para que pudesse acrescentar e constituir espaços de apoio ao funcionamento destes equipamentos. Desta forma foram sendo constituídas despensas,

¹⁰⁶ Autoria desconhecida. Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa/Arquivos Fotográficos, cota: FAN000875.

¹⁰⁷ Podem encontrar-se as diversas Escrituras de Cedência de terrenos municipais, em benefício da SPCEL, no Arquivo Municipal de Lisboa. Por exemplo, em 1902 realiza-se a escritura de cedência de terreno à SPCEL para anexar ao edifício da *Cozinha N.º 4*. (Arquivo Municipal de Lisboa, *Escritura de Cedência*, código de referência PT/AMLSB/CMLSB/ADMG-N/02/10430).

armazéns e até mais quartos para as Irmãs de Caridade, assim como arranjos nos caminhos e melhoramento dos acessos às cozinhas.

O interior das cozinhas estava organizado essencialmente em três espaços: o dos utentes, o da preparação das refeições e os cómodos das irmãs¹⁰⁸. A sala de refeições de cada cozinha apresentava-se ampla com diversas mesas compridas e bancos corridos. Atendendo às fotografias estas salas tinham dezenas de plantas e algumas até pássaros em gaiolas, recriando um ambiente mais natural. Existiam lavatórios, escarradores e nas paredes quadros e cruxifixos. Um grande balcão dividia o espaço dos utentes da cozinha propriamente dita. Era nesse balcão que as irmãs entregavam as refeições mediante uma senha. A cozinha tinha grandes caldeiras ao centro onde se faziam centenas de litros/quilos de comida. À volta da cozinha estavam todas as dependências dedicadas ao seu apoio: a casa do gerador a vapor, depósito do carvão, casa de lavagens e o depósito dos alimentos¹⁰⁹.

Às irmãs foram facultados todos os espaços necessários para o seu quotidiano: quartos, sala de estar, sala de visitas, sala de jantar, capela, cozinha, enfermaria, pátios e jardim. Todas as cozinhas tinham água canalizada, gás e telefone e estavam seguradas assim como o todo seu recheio¹¹⁰.

1.3. De Alcântara a Xabregas, uma breve caracterização dos espaços que acolheram as cozinhas económicas de Lisboa

1.3.1. O Eixo Ocidental

Cozinha n.º 3, Alcântara

A Alcântara do século XIX era marcada pela presença de quintas e conventos constituídos no século XVII. Tanto as residências dos nobres como os edifícios eclesiásticos passaram em Oitocentos a ter outras funcionalidades. Com a extinção das ordens religiosas em 1834, o Convento do Sacramento em Alcântara passou a ser um depósito geral de material de aquartelamento do exército, para mais tarde instalar-se aí a Academia das Ciências.

¹⁰⁸ Encontra-se em anexo a planta da cozinha da Ribeira Velha, o maior estabelecimento. Este documento permite ter a percepção dos espaços que existiam em cada uma das cozinhas.

¹⁰⁹ Nos anexos encontram-se algumas fotografias que permitem observar o interior e o exterior das cozinhas económicas.

¹¹⁰ Desde a inauguração da primeira cozinha ficou estabelecido que todos os edifícios tinham de ter seguro assim como o seu recheio. Os seguros foram feitos na Companhia Bonança, estando os edifícios segurados em 6000\$000 réis e o mobiliário em 2000\$000 réis.

Já na segunda metade do século XIX foi construído um grande conjunto de habitações para operários da Companhia lisbonense de Estamparia e Tinturaria de Algodões, ficando conhecido como a Vila Cabrinha. Um pouco mais tarde seria executada a construção da estação de caminho-de-ferro de Alcântara - Terra e em 1905 entrava em funcionamento mercado de Alcântara¹¹¹.

A cozinha n.º 3, ou a cozinha de Alcântara, foi inaugurada a 15 de Abril de 1895. Este edifício foi construído entre Largo das Fontainhas e a linha férrea junto ao Tejo. As obras ficaram a cargo do Ministério das Obras Públicas. A rua em que se situava seria baptizada posteriormente, em Dezembro de 1902, como Rua da Cozinha Económica. A direcção da cozinha e da SPCEL solicitaram por inúmeras vezes que fosse construída uma rua entre o edifício da cozinha e a linha férrea de forma a melhorar os acessos ao estabelecimento. O processo de construção desta rua, que seria a Rua Cascais, foi caracterizado por grandes dificuldades visto que a Câmara Municipal de Lisboa teve de recorrer a expropriações através de diligências judiciais, por não haver acordo com o proprietário das terras¹¹².

A sua implantação é claramente circundada por edifícios ligados à indústria, tais como fábricas, oficinas e armazéns, sendo que nesta área não se verificava ainda uma forte implementação residencial.

Cozinha n.º 1, Prazeres

Entre o século XVI e o século XVIII, aquilo que se observava entre os Prazeres, Santa Isabel e as Amoreiras eram vastos campos de cultivo de cereais. Os especialistas apontam para uma grande fertilidade nesta área devido à constituição argilosa dos solos. Paralelamente à produção dos cereais encontravam-se até os finais do século XIX diversos moinhos de vento, ao longo da linha da escarpa do vale de Alcântara.

A Cozinha n.º1, aos Prazeres, foi instalada em 1893 na Travessa do Forno junto à Rua Saraiva de Carvalho¹¹³.

O edifício que acolheu a cozinha erguia-se sob as fundações de um antigo barracão alugado, que teve de sofrer grandes alterações para atingir os seus fins. Este era o único estabelecimento que não pertencia de facto à SPCEL. A estrutura encontrava-se rodeada de pequenos núcleos fabris, armazéns e oficinas. Este equipamento assistencial servia os

¹¹¹ Cândia, Francisco, (1939), *Aspectos de Lisboa no século XIX*, Lisboa, Imp. Baroeth.

¹¹² Esta questão foi por diversas vezes abordada nas reuniões da direcção para dar conhecimento aos membros e sócios da SPCEL do processo de melhoramento dos acessos da cozinha de Alcântara.

¹¹³ Macedo, Luís Pastor, (1955), *Lisboa Lés-a-Lés, subsídios para a sua história das vias públicas da cidade*, Lisboa, CML, pp. 27-29.

operários e as suas famílias que residiam nos inúmeros Pátios e Vilas que se estendiam da Lapa às Amoreiras, onde se encontrava o Pátio Biaggi considerado na época o maior de Lisboa.

Cozinha n.º 6, São Bento

A única cozinha a ser construída no século XX localizava-se na Rua de São Bento, rua que tinha sido alvo de diversos melhoramentos ao longo de todo o século XIX. De cara lavada, São Bento apresentava um diversificado conjunto de imóveis no qual se destacava o extinto Convento de São Bento da Saúde. No processo desencadeado pela extinção das ordens religiosas em 1834, de adaptação dos complexos clericais, Posidónio da Silva foi chamado para reverter o convento de forma a receber as Cortes. As obras estenderam-se desde a década de 30 até à década de 90 de Oitocentos.

A localização da Cozinha n.º6, construída em 1906, adquiriu um significado simbólico. Situada mesmo em frente á escadaria do Palácio das Cortes, este edifício permitia uma observação obrigatória da realidade social, pois todos os deputados e ministros ali passavam para realizarem as suas actividades executivas. As filas e a azáfama quotidiana à porta da cozinha, para comprar a senha e entrar para tomar uma refeição, certamente não passaria despercebida ao olhar dos governantes. Assim, a Cozinha n.º 6 tornou-se a face mais visível desta instituição para a elite governante e política. A SPCEL partilhava as diferentes áreas geográficas em que se implementou com outras obras de assistência. Desde 1878 podia-se encontrar na rua de São Bento no n.º7 o importante Asilo da Esperança, da infância desvalida. Este equipamento assistencial era um dos doze asilos espalhados pela cidade, pertences à Sociedade da Casa de Asilo da Infância Desvalida de Lisboa.

A população que esta cozinha servia, maioritariamente operária, deslocava-se das inúmeras fábricas que ladeavam a Avenida D. Carlos I, de Santos e das diversas oficinas que circundavam o próprio edifício. Também aí afluíam os habitantes do bairro da Madragoa.

1.3.2. O Eixo Oriental

Cozinha n.º 2, Anjos

A Cozinha n.º 2, aos Anjos, foi construída em terrenos municipais no Regueirão dos Anjos em 1894. A primitiva Freguesia de Nossa Senhora dos Anjos, mais tarde Anjos, era nos finais do século XIX substancialmente rural, caracterizada por quintas e palacetes. A Rua dos Anjos era o centro orgânico da freguesia, marcado pela presença da igreja seiscentista, com o mesmo nome, que veio a ser demolida em 1908 para a constituição da Avenida D. Amélia,

que por sua vez viu alterada a sua denominação, que até hoje subsiste, para Avenida Almirante Reis¹¹⁴.

O edifício da cozinha n.º 2 tinha a fachada principal para essa via, estando no outro lado da rua a velha igreja e o Asilo de Santo António. Esta cozinha sofria, como todos os edifícios localizados no Regueirão dos Anjos, com as frequentes inundações anuais. Em 1909 a Cozinha n.º 2 acabaria por fechar portas devido ao desabamento de um edifício contíguo, tendo como consequência o desmoronamento total de uma das paredes sobre o refeitório do estabelecimento.

Cozinha n.º 5, Ribeira Velha

A Cozinha n.º 5, à Ribeira Velha, foi construída em 1897 no Terreiro do Trigo. Em 1836 surge a Rua da Ribeira Velha. A mesma rua, em 1859, por edital de 1 de Setembro do Governo Civil, passa a designar-se Rua de Alfândega, pois era aí que estava situado o imponente edifício da Alfândega, com a sua fachada neoclássica, em cilharia geométrica. Outro dos elementos marcantes da área seria o Chafariz d'El-Rei. Considerado um dos mais antigos e importantes da cidade, este chafariz apresentava no século XIX nove bicas, onde dez Companhias de Aguadeiros, dez capatazes e trezentos e trinta aguadeiros, retiravam todos os dias o bem essencial à vida. A importância dos chafarizes ao longo de Oitocentos foi sendo mantida pois só os mais ricos poderiam ter acesso privado à água através da escassa rede de canalizações¹¹⁵. Magda Pinheiro assinala que em 1855, «existiam 55 chafarizes, e só os hospitais, a Misericórdia, os quartéis e 44 edifícios privados tinham abastecimento domiciliário»¹¹⁶. Entre os privados contavam-se os dois palácios citadinos do segundo duque de Palmela, o velho palácio do Calhariz e o do Rato.

O sucesso que a Cozinha n.º 5 teve está intimamente ligado à sua implantação num local onde laboravam inúmeras indústrias e oficinas que se constituíam entre o Terreiro do Paço e Xabregas, e ao grande número de operários que aí trabalhavam. Podemos destacar as Oficinas Gerais da Companhia Real dos Caminhos de Ferro, situadas em Santa Apolónia, onde trabalhavam cerca de 900 operários, dos quais um grupo considerável era muito qualificado/especializado.

Para além de servir diariamente centenas de refeições aos trabalhadores, é certo que

¹¹⁴ Oliveira, Eduardo Freire de, (1974), *Elementos para a historia do município de Lisboa*, Lisboa, p. 36.

¹¹⁵ Podemos encontrar inúmeras informações acerca das fontes de água na Lisboa oitocentista na obra de Andrade, José Veloso de, (1851), *Memória sobre chafarizes, bicas, fontes, e poços públicos de Lisboa, Belém, e muitos logares do termo*, Lisboa, Imprensa Silviana.

¹¹⁶ Pinheiro, Magda, (2011), *Biografia de Lisboa*, Lisboa, Esfera dos Livros, p. 230.

contribuía para as melhorias de vida do bairro que se erguia acima de si, Alfama. Souto Cruz descreveu o bairro da seguinte forma: «[...] sendo Alfama um dos antigos bairros da cidade, onde as casas são muito baratas, por isso que elas são pequenas, as ruas mui estreitas e imundas, e tanto que a maior parte é ocupada por gente pobre [...]»¹¹⁷.

Apesar das cozinhas não terem como objectivo cimeiro alimentar os pobres, abriam-se as portas às crianças em horário de fecho para as alimentar e distribuía-se as sobras do dia aos que não podiam pagar. Dessa forma, mesmo os mais pobres do bairro de Alfama ocorriam pelo auxílio da cozinha n.º 5.

Cozinha n.º 4, Xabregas

A Cozinha n.º 4, a Xabregas, foi construída em 1896 na Rua de Xabregas. Esta cozinha situava-se num ponto estratégico, no maior núcleo industrial da capital. Perto da grande fábrica dos tabacos, do Asilo D. Maria Pia e da Vila de Flamingo, a cozinha económica assistiu a centenas de trabalhadores diariamente. Xabregas destacava-se pelo seu peso na cintura industrial construída pelas forças económicas de Lisboa. Na zona oriental, o principal pólo era o bairro de Xabregas, arrabalde localizado junto ao Tejo onde se situavam o convento da Madre de Deus, os antigos Paços de Enxobregas, o Convento de S. Francisco e o Palacete dos Condes de Unhão.

Em Xabregas assistiu-se na segunda metade do século XIX a uma explosão de estabelecimento de fábricas e importantes oficinas, com um alto grau de mecanização. Este crescimento não se limitou aquele antigo bairro, alargou-se ao vale de Chelas, ao Beato, ao Poço do Bispo, a Marvila e a Braço de prata. Todos estes aglomerados populacionais podem considerar-se o núcleo duro da industrialização oitocentista na zona oriental de Lisboa. Em toda esta área eram fabricados inúmeros produtos: sabão, pólvora, fósforos, borracha, tecidos de lã, tabaco, espelhos, vidro, licores, entre muitos outros. Outro dos sectores aí estabelecido foi o fornecimento militar.

A Manutenção Militar de Lisboa, surgiu com o crescimento das forças militares e do serviço militar obrigatório, que exigia a criação de autênticas fábricas para o abastecimento das tropas. No final da construção do complexo, a manutenção contava com 38 edifícios, dedicados nas diversas especialidades de moagem de farinhas ao fabrico do pão e bolachas¹¹⁸.

O grande desenvolvimento industrial deve-se também, relativamente aos dois casos

¹¹⁷ Cruz, Francisco Inácio dos Santos, (1841), *Da Prostituição na Cidade de Lisboa*, Lisboa, Typ. Lisbonense, p. 124.

¹¹⁸ Pedreira, Jorge Miguel, (1991), «Indústria e negócio: a estamperia na região de Lisboa 1780- 1880», in *Análise Social*, Vol. XXVI.

mais acentuados de industrialização de Lisboa, Alcântara e Xabregas, à construção e desenvolvimento da linha ferroviária, assim como a proximidade do rio que facilitava o transporte das matérias-primas e o escoamento da produção.

Outro dos aspectos que caracterizou a zona oriental de Lisboa foi a reconversão do edificado em larga escala. A partir da década de 30 do século XIX, no seguimento da extinção das ordens religiosas e da falência de algumas casas aristocráticas, assiste-se à reconversão de inúmeros conventos e quintas em espaços industriais. Alguns exemplos de edifícios que viram alteradas as suas funções:

- Convento de S. Francisco de Xabregas em 1840 foi alugado a uma sociedade de Fiação, que em 1844 após o grande incêndio, esta o deu lugar á importantíssima indústria dos tabacos;
- Convento das Carmelitas do Beato, foi adquirido em hasta pública pelo industrial João de Brito para fundar a sua importante companhia de moagem A Nacional;
- Convento das Freiras de Chelas, nos finais do século XIX o Estado autoriza a ocupação deste edifício do pelo Ministério da Guerra, para ai erguer e inaugurar em 1898 a Fábrica da Pólvora;
- A Fábrica de Cortiça foi instalada na Quinta da Mitra.

2. A direcção Republicana, 5 de Novembro de 1910 - 31 de Dezembro 1911

Com a Revolução Republicana de 5 de Outubro, a Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa sofreriam mudanças radicais na sua administração e funcionamento. A Sociedade dissolve-se a 5 de Novembro de 1910, apelando a administração presidida pela marquesa do Faial para a não continuação dos serviços prestados, visto que não estavam reunidas as condições necessárias para o funcionamento das cozinhas. Os estatutos da SPCEL, no seu 16º artigo, previam que «o serviço das cozinhas será feito por irmãs de qualquer congregação, cujos estatutos tenham existência legal...». Esta condição irredutível e estruturante de toda a obra deixou de ser exequível pela lei de 8 de Outubro de 1911.

O artigo 4.º da lei de 8 de Outubro de 1911 viria a pôr em causa o funcionamento da SPCEL. Podia ler-se: «É declarado nulo, por ser contrário à letra e ao espírito dos mencionados diplomas, o decreto de 18 de Abril de 1901 que, disfarçadamente, autorizou a constituição de congregações religiosas no país, quando pretextassem dedicar-se exclusivamente à instrução, à beneficência, ou à propaganda da fé e civilização do

ultramar.»¹¹⁹ Desta forma a legislação anticongreganista impedia a continuidade do trabalho das irmãs no campo da beneficência, aspecto que afectava directamente o funcionamento das cozinhas económicas e de outras instituições.

Face à nova lei, que tornava inexecutável a referida cláusula, os corpos gerentes da sociedade resolveram demitir-se em bloco, tornando-se este facto público através dos jornais. Na mesma reunião da demissão colectiva a 5 de Novembro de 1910 foi nomeada a Comissão Administrativa constituída por sete elementos sob presidência de Rosendo de Carvalheira. Faziam parte desta comissão D. Júlia Maria de Brito e Cunha, tesoureira desde a fundação da SPCEL, Eduardo Augusto Esteves de Freitas, Henrique Pereira Taveira, Francisco de Almeida Grandella, Eduardo C. Torres de Jesus e Frederico Augusto Ribeiro. No final de 1911 esta comissão contava apenas com o seu presidente, com Eduardo C. Torres de Jesus como secretário e Frederico Augusto Ribeiro a desempenhar a função de vogal. Todos os outros elementos saíram por não se reconhecerem na nova ordem ou alegando motivos de saúde¹²⁰.

O cenário não se mostrava optimista para a nova gerência que para além dos problemas de falta de pessoal e de apoio da antiga direcção ainda tinha por resolver a questão das duas cozinhas inutilizadas. A cozinha dos Anjos estava fechada desde 1909 pelo desabamento da parede do Teatro Moderno sobre a sala de refeições e desde a revolução de 5 de Outubro a cozinha de Xabregas encontrava-se completamente arrasada. A 22 de Outubro de 1910 registava-se na acta de reunião da Direcção, «a cozinha de Xabregas abandonada desde o dia 4 em que foi invadida de assalto por grande número de populares roubando dinheiro, senhas, talheres, géneros, tudo danificado, largando por último fogo à mobília, restando actualmente a caldeira de vapor e estufa de desinfecção incompletas, as pias de pedra intactas e os caldeiros apenas um em bom estado.»¹²¹ Ambas as cozinhas não puderam abrir portas até 31 de Dezembro de 1911 por impossibilidade económica da sociedade e porque os novos governos não garantiram auxílio à instituição como até aí tinha sido feito.

¹¹⁹ Artigo 4.º da lei de 8 de Outubro de 1911.

¹²⁰ *Acta da reunião da direcção da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa*, 5 de Novembro de 1910.

¹²¹ *Actas de reunião da direcção da SPCEL*, 22 de Outubro de 1910, p.2.

* * *

Foi sob a presidência da duquesa de Palmela (1894-1909) que a SPCEL constituiu-se, cresceu e consolidou. Foram construídos seis estabelecimentos em diferentes pontos da capital. Os locais escolhidos iam ao encontro dos objectivos da sociedade, fornecer alimentação aos operários. Alcântara, Prazeres e São Bento acolhiam o “eixo Ocidental” da instituição, com as cozinhas N°3, 1 e 6. Os Anjos, Ribeira Velha e Xabregas constituíam o “eixo Oriental”, com as cozinhas N°2, 5 e 4, respectivamente. Todas as cozinhas situavam-se nos dois grandes polos industriais da cidade de Lisboa, entre Alcântara e Santa Isabel e entre Santos e Xabregas, próximo dos operários.

As petições de pessoas externas à SPCEL para a instalação de cozinhas em vários locais multiplicaram-se.

A construção dos edifícios contou com o apoio dos diferentes governos e da Câmara Municipal de Lisboa, que atribuíram terrenos, subsídios, materiais e mão-de-obra. A sua arquitectura e organização seguiram os novos preceitos pautados pelas preocupações sanitárias e de manutenção higiénica.

A direcção republicana da SPCEL (1910) viu-se numa situação complexa, consequência directa dos contextos interno da sociedade e nacional. Com a implantação do novo regime demitiram-se em bloco todos os órgãos da sociedade, alegando não haver condições para continuar o trabalho até então desenvolvido, visto que as irmãs de caridade, pela sua expulsão, não poderiam assegurar os trabalhos nas cozinhas.

As irmãs tinham um papel fundamental em toda a estrutura da SPCEL. Para além disso Rosendo de Carvalheira, o novo presidente, viu reduzido o impacte social da instituição pois estavam encerradas duas cozinhas a dos Anjos e de Xabregas.

III – ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DAS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA, 1893-1911

1. O Funcionamento das Cozinhas Económicas. A concepção higienista e preventiva das Cozinhas 1894-1911

A Europa que fora flagelada ao longo de séculos por diversas “pestilências”, responsáveis por grande morbidade e mortalidade, pode no século XIX encarar as epidemias de forma diferente. A questão da higiene passou a ser fulcral neste campo, representando uma viragem nas relações entre a sociedade e o Estado. Segundo Miriam Halpern Pereira, «a concepção de higiene pública viera alterar a noção das esferas pública e privada», fazendo com que todos os aspectos e condições da vida humana adquirissem um claro interesse público¹²². A prevenção da doença tornou-se uma questão base para o poder político e passaram a ser entendidos como problemas sociais.

Para Maria Antónia Lopes a «Monarquia Constitucional desenvolveu um esforço notável no propósito de erradicar da sociedade portuguesa a mendicidade, a vagabundagem e a ociosidade (...esforçando-se por regenerar os prevaricadores), debelar a doença e diminuir as suas causas, assistir ao desamparo de velhos, doentes, estropiados, crianças abandonadas ou indigentes, presos, alienados [...]»¹²³. No entanto, no que respeita à prevenção da doença será só nos finais do século XIX que se assiste a um esforço mais visível, onde as elites médicas passam a exercer um importante papel no plano da política social, com um consequente alcance legislativo.

Esta elite acentuava a necessidade de se actuar nas áreas do saneamento das cidades, do abastecimento abundante de águas com qualidade, assim como na procura do enquadramento e disciplina dos comportamentos das classes laboriosas, corrigindo-se assim os excessos, em nome da saúde individual e sobretudo da saúde pública. Neste grupo de médicos destaca-se a figura de Ricardo Jorge que, em 1880, como membro da comissão técnica de saneamento da cidade do Porto, descrevia em relatório ao presidente da Câmara Municipal daquela cidade o estado de saúde do município, vincando a importância da higiene no bem-estar da população: «A limpeza Deus a amou, afirma o dicto popular; e ama-a também a hygiene. A limpeza da cidade não é só uma obra meritoria ao creador, é uma obra redemptora das creaturas. D’essa purificação depende, nada mais nem nada menos, que o

¹²² Pereira, Miriam Halpern, (1999), «As origens do Estado Providência em Portugal: as novas fronteiras entre o público e o privado», in *Ler História*, Vol. 37, p. 47.

¹²³ Lopes, Maria Antónia, (1993), «Os pobres e a assistência pública», in *História de Portugal*, Vol. V, p. 502.

estado sanitário da população; a doença e a morte prosperam com a immundicie»¹²⁴. Em 1899 o mesmo médico vai ser figura central da reforma dos serviços de saúde pública da qual resulta a criação da Direcção-Geral de Saúde e Beneficência Pública e o Instituto Central de Higiene. Com este processo, vai-se verificar a aplicação do sanitarismo moderno em Portugal, já implementado em países como a Alemanha, França e Inglaterra.

Os novos conceitos higienistas foram integrados e desenvolveram um papel primordial na estruturação e funcionamento do projecto das cozinhas económicas. Nos próprios estatutos da SPCEL vem consignado no primeiro artigo que a instituição deveria «promover a instalação de estabelecimentos próprios para fornecer uma alimentação sã, limpa e abundante...».¹²⁵ Fica então claro que esta sociedade comprometia-se na promoção e implementação de uma política de funcionamento que permitisse levar a efeito cuidados de higiene na confecção e distribuição de alimentos nas cozinhas. Para a realização desse intuito seria necessário criar todo um ambiente que fosse propício. Em primeiro lugar os modos de preparação dos alimentos e a própria qualidade dos produtos servidos eram vigiados tanto pela estrutura interna da sociedade, o núcleo de inspecção, assim como por entidades externas, neste caso o Governo Civil de Lisboa. Para além da inspecção obrigatória e frequente às instalações, a instituição pretendeu seguir modelos no que respeita aos edifícios e às técnicas.

Seguindo modelos observados no estrangeiro, a direcção providenciou que todas as cozinhas tivessem estufas de desinfecção, tanques de lavagem, caldeiros a vapor e outros aparelhos de desinfecção que garantiam a esterilização de talheres e loiças. Os edifícios eram amplos, constituídos por várias janelas de grandes dimensões e por clarabóias que garantiam a iluminação e o arejamento do local. As bancadas e mesas eram forradas, facilitando a limpeza. No chão da área de confecção dos alimentos existiam estrados e os utentes tinham ao seu dispor vários lavatórios e escarradores.

Da mesma forma que as práticas de higiene eram levadas com seriedade pelos funcionários, as cozinhas promoviam também a introdução de hábitos de higiene entre os utentes. Lavar as mãos antes das refeições e escarrar para locais apropriados eram actos encorajados. À época era prática regular cuspir em qualquer lado que fosse, dentro ou fora dos edifícios. A autora brasileira Tânia Andrade Lima aponta para a associação do «hábito de escarrar a um dos problemas de saúde mais frequentes à época — a tuberculose —, é bastante

¹²⁴ Jorge, Ricardo, (1880), *Saneamento do Porto. Relatório apresentado á Comissão Municipal de Saneamento*, Porto, Typographia de António José da Silva Teixeira, p. 10.

¹²⁵ SPCEL, *Estatutos...*, p.3.

provável que esta prática tenha contribuído fortemente para a rápida disseminação do bacilo de Koch [...]»¹²⁶. A tuberculose, apelidada por Herzlich e Pierret de o mal proletário, era das enfermidades mais temidas pela direcção da SPCEL e pela sociedade em geral.¹²⁷ Assistiu-se na época a um esforço à escala nacional, procurando consciencializar a população dos riscos que corria perante tão grande difusão e virulência desta doença. Não se pretendia limitar apenas ao tratamento e controlo dos casos individuais, mas sim, combater esta doença que tinha múltiplas causas: uma alimentação precária, pobre sobretudo em vitaminas e proteínas, insalubridade das habitações, os locais de trabalho com ventilação e arejamento deficientes ou inexistentes, excesso de trabalho, alcoolismo, carência de repouso e higiene individual e pública insuficientes.

No relatório do Dr. Sousa Martins dirigido ao governo em de 1890, depois das conhecidas expedições à Serra da Estrela, com o propósito da instalação de um sanatório, calculou que o número de óbitos devido à tuberculose atingia o número de cerca de vinte mil mortos anuais¹²⁸.

Relativamente a esta questão, de excessiva importância para a direcção da SPCEL, as cozinhas passariam a adoptar muitas das iniciativas tomadas pela Assistência Nacional aos Tuberculosos (A.N.T.). Este objectivo seria posto em prática desde a criação do primeiro dispensário antituberculoso de Lisboa da A.N.T., instalado em 1901 na rua do Alecrim. Este passaria a ser o modelo mais importante para a SPCEL, no que se refere às práticas e técnicas aplicadas à higiene e saúde pública. Logo em 1901 a presidente da sociedade pede para que seja ensaiado na cozinha da Ribeira Velha o novo sistema de desinfecção pelo vapor das louças e talheres adoptado pela A.N.T.. Este sistema seria igualmente instalado nas restantes cozinhas. No mesmo ano «o Sr. António de Lencastre vai fornecer escarradores para as cozinhas do tipo que existe na assistência aos tuberculosos»¹²⁹. A relação e colaboração entre os dois institutos era estreita, de tal forma que a rainha D. Amélia no discurso inaugural do dispensário em 1901 refere o seguinte: «resta-me recomendar à estima de todos as Cozinhas Económicas, que, tendo por fim dar melhor alimentação ao povo que trabalha, tende a evitar a tuberculose que tantas vezes resulta da má nutrição.»¹³⁰

¹²⁶ Andrade, Tânia, (1995), *Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, século XIX*. Manguinhos, Vol. 2, p.68.

¹²⁷ Expressão utilizada pelas sociólogas na obra Herzlich, C. e Pierret, J., (1984), *Malades D'Hier, Malades D'Aujourd'hui*, Paris, Payot.

¹²⁸ Santiago, António Gonçalves, (1911), *A Tuberculose e os Dispensários*, Lisboa, p.31.

¹²⁹ *Acta da direcção da SPCEL*, 18 de Março de 1901.

¹³⁰ Paixão, Braga, (1944), *A Fundação das Cozinhas Económicas de Lisboa*, Lisboa, Tipografia da SCML, p. 29.

Foram aperfeiçoando-se sistemas e promovendo-se constantes remodelações nas cozinhas que representaram um enorme esforço pelos grandes investimentos que constituíam, contando quase sempre com o apoio do cofre dos Palmelas. As cozinhas económicas, para além adquirirem tecnologias, também proporcionaram a invenção neste campo. Em Dezembro de 1902 Carvalho Monteiro, um dos directores das cozinhas, ofereceu à duquesa de Palmela «[...] um modelo que mandou fazer de um aparelho para a desinfecção de senhas pelo sulfureto de carbono», que seria ainda no próprio mês experimentado na cozinha n.º 5¹³¹. Em Abril de 1903 declara-se na reunião da direcção que este seria « [...] um aparelho muito perfeito para desinfecção das senhas e das moedas por meio de sulfato de carbono que esta a funcionar admiravelmente»¹³². Ficou decidido que esta tecnologia deveria ser aplicada a todas as cozinhas.

Outro elemento que demonstra a preocupação higienista existente por detrás do projecto são os róis de compras anuais, relacionados com a manutenção das instalações. Os gastos anuais com a higiene de todas as cozinhas situam-se entre os 30% a 40% das despesas não alimentares. Registamos alguns dos objectos e produtos que surgem nas listas de despesas de cada cozinha, comprados em grandes quantidades anualmente: filtros Pasteur, sabão, potassa, ácidos com finalidades de limpeza, cloreto, álcool, pó insecticida, piaçabas, escovas, vassouras, mangueiras, panos de limpeza, cal, capachos, drogas, esponjas, barateiras, ratoeiras, lavatórios, oleados, entre muitos outros produtos e bens. Outras medidas eram a lavagem de roupas, a limpeza das caldeiras e a limpeza de chaminés. No que respeita às primeiras tarefas estas tinham um carácter diário enquanto a manutenção das chaminés era feita anualmente. A despesa efectuada com a lavagem de roupas assume a maior parcela nas despesas miúdas consignadas nos relatórios anuais. Em 1897 esta despesa foi de 555\$570 réis. Apesar da desinfecção enérgica dos talheres e pratos, estes eram substituídos em quantidade todos os anos, visto o seu estado de degradação.

2. A inspecção das cozinhas

A inspecção interna das cozinhas económicas foi desde a fundação da SPCEL um aspecto de extrema importância. A fiscalização da higiene, do funcionamento de cada uma das cozinhas, assim como a verificação da qualidade dos géneros e refeições servidas, estavam entregues a um conjunto de inspectoras, que eram nomeadas pela direcção consoante as

¹³¹ *Acta da reunião da direcção da SPCEL*, 10 de Dezembro de 1902, p.2.

¹³² *Acta da reunião da direcção da SPCEL*, 21 de Abril de 1903, p.1.

necessidades. Naturalmente o número de inspectoras foi crescendo à medida que iam sendo inauguradas as novas cozinhas.

O papel da inspectora deveria ir ao encontro do comportamento activo da presidente da instituição, descrito por Braga Paixão, baseado nas memórias da marquesa de Rio Maio, que animava a «[...] obra, examinando tudo, provando o comer, louvando, ralhando, ouvindo as queixas[...]». Em 1894 o primeiro grupo de inspectoras era constituído por dez senhoras todas do círculo de confiança da presidente da instituição, sendo cinco destas tituladas. Em 1899 já existiam vinte e seis inspectoras para vigiarem as cinco cozinhas em pleno funcionamento. Para além do número que formava o grupo de inspecção representar certamente o crescimento das unidades avançadas da SPCEL, demonstrava simultaneamente as preocupações crescentes relativas ao bom funcionamento que se reflectia na qualidade do serviço prestado por cada uma das cozinhas ao público que aumentava de ano para ano.

A partir de 5 de Outubro de 1910, os relatórios da sociedade deixam de referenciar qualquer sector dedicado à inspecção. Entre 1894 e 1910 estes trabalhos, sem excepções, foram garantidos pelo género feminino, de diferentes idades que podiam ir dos 30 aos 70 anos de idade, como é o caso da 8.^a marquesa de Alorna, D. Maria Mascarenhas Barreto que entra na sociedade com 72 anos de idade e se mantém interruptamente ao serviço nos dezasseis anos que decorrem entre 1894 e 1910. A manutenção dos cargos é outra das características deste grupo. Ao longo dos anos aqui analisados ocuparam este cargo apenas 31 senhoras. A saída de uma inspectora devia-se a motivos de doença, velhice ou morte.

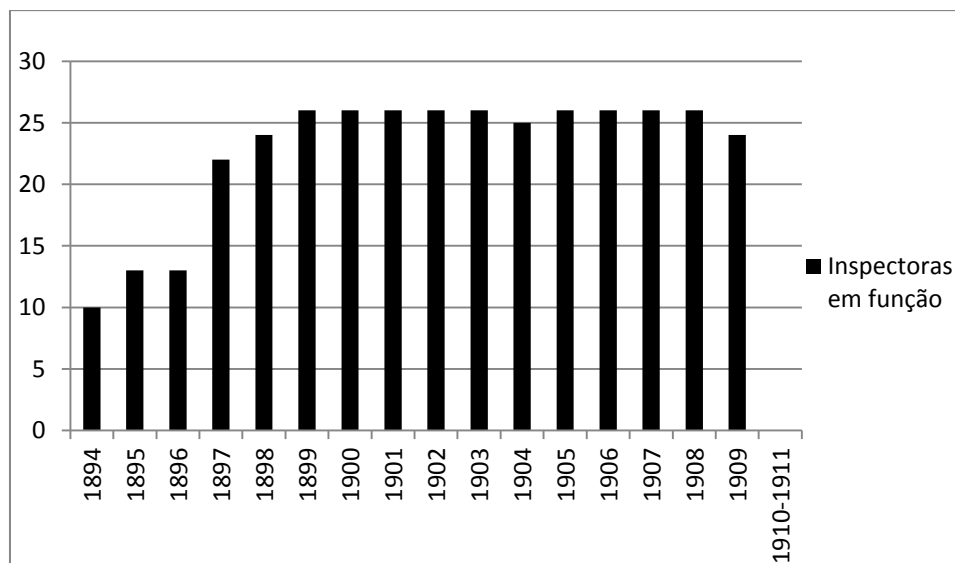


Figura 3.1. Gráfico - Número de inspectoras que desempenharam funções nas cozinhas entre 1894 e 1911¹³³.

¹³³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

A organização das inspectoras era ditada pela escala de serviço aprovada em reunião da direcção. Como exemplo apresentamos a escala que esteve patente em 1894: à 2.^a feira D. Corina Taveira, 3.^a feira marquesa do Faial, 4.^a feira D. Josefa Sandoval e Sousa, 5.^a feira Teresa Roma do Bocage e Maria Luísa de Melo Breyner, 6.^a feira a marquesa de Monfalim e de Terena e a marquesa de Fronteira e de Alorna e aos sábados a condessa de Sabugosa e de Murça e Mariana de Castro Guimarães, a futura condessa de Castro Guimarães.

Estas senhoras deviam visitar todos os dias os estabelecimentos, neste caso as duas cozinhas abertas. Com a abertura das restantes cozinhas e o conseqüente alargamento do sector de inspecção, a escala tornou-se mais complexa, mas o objectivo manteve-se, todas as cozinhas deveriam ser inspeccionadas diariamente. D. Maria Luísa tal como já foi salientado, também visitava cada uma das cozinhas com grande assiduidade para verificar e corrigir aquilo que lhe parecia não estar a funcionar de acordo com as suas expectativas. Da mesma forma também podemos salientar o carácter inspectivo de cada um dos directores das cozinhas.

3. Os funcionários das cozinhas: funções, deveres e direitos, 1893-1911

Para além de toda a estrutura humana da SPCEL visível nos *Estatutos* existiam outros funcionários que executavam o trabalho essencial para que a instituição cumprisse os seus objetivos. Estes como todos os outros indivíduos que integraram a sociedade deviam ser pessoas de confiança, mas por outro lado deveriam preencher determinados requisitos, exigidos quando se candidatavam a determinado cargo.

Em Maio de 1905 foi necessário preencher a vaga de fiel para uma das cozinhas que, para além de este ser recomendado por algum sócio enquanto pessoa de bem e confiança, deveria ter «boa letra, não mais de 40 anos, boas referências e fica a sua admisssão dependente de exame médico»¹³⁴. A escolha dos empregados não ficou por mãos alheias e obedecia a regras.

Embora não executasse diretamente funções nas cozinhas, o cargo de chefe de escritório foi entre todos o que mais problemas levantou. Em 1897 discutiram-se e propuseram-se diversos nomes, mas mesmo sem unanimidade foi escolhido o Sr. Júlio Ferreira Bastos, sobretudo pela sua longa experiência em trabalho de escritório. A dificuldade na escolha assentou na sua intransigência e na da própria duquesa, relativa ao valor do salário. A

¹³⁴ *Acta da direcção da SPCEL*, 8 de Maio de 1905, p.2.

presidente achava que 20\$000 réis mensais eram suficientes, por outro lado Júlio Bastos pedia 40\$000 réis mensais, que apesar de se achar exagerado o valor foi aprovado em reunião.¹³⁵

No interior das cozinhas trabalhavam irmãs, fogueiros, criados, moços, fieis e no exterior elementos da segurança pública. Os fogueiros estavam encarregues de acender os caldeiros, mantelos assesos e assegurar a limpeza das caldeiras. A dificuldade em se acharem profissionais desta área fez-se sentir em mais que uma situação, recorrendo-se à Associação dos Fogueiros. Os criados deveriam acompanhar as irmãs em todas as tarefas, na preparação das refeições, manutenção da cozinha e da sala de refeições. Os moços estavam disponíveis para transportar até às cozinhas os bens essenciais para a confecção dos pratos, para ajudar na distribuição externa das sobras pelos mais pobres, que deveria ser longe das cozinhas, e em outras tarefas necessárias. Já os fieis estavam encarregues da guarda e do control de entradas e saídas dos bens alimentares e das senhas de refeição que se encontravam nos depósitos e armazéns que circundavam os edifícios das cozinhas. Os polícias mantinham a ordem à porta dos estabelecimentos onde se concentrava grande número de pessoas.

Quadro 3.1. Funcionários e remunerações das cozinhas económicas, Março de 1896.

Função	Número de Funcionários	Remuneração em réis	Periodicidade do pagamento	Outras regalias
Irmã	27	600	Mensal	Refeição e habitação
Fiel	4	1800	Mensal	Refeição
Fogueiro	4	500	Diário	Refeição
Criado	4	500 e 360	Diário	Refeição
Moço	14	360	Diário	Refeição
Polícia	4	4500	Mensal	Refeição

Tendo em atenção ao *Quadro 3.1*, com dados respeitantes a 1896, podemos verificar que as quatro cozinhas em serviço empregavam 57 pessoas. A distribuição dos funcionários era orientada pelo número de frequência e trabalho de cada cozinha. A cozinha dos Prazeres era a de todas a que possuía menos pessoal, apenas 10 funcionários contra a média das outras cozinhas que era de 14 elementos. Assim podiasse encontrar a trabalhar em cada cozinha, na dos Anjos, Alcântara e Xabregas, sete irmãs, um fiel, um criado, um fogueiro, quatro moços e um polícia. Enquanto que na dos Prazeres estavam apenas cinco irmãs, dois moços, um fiel,

¹³⁵ Em 1900 o valor de remuneração do chefe de escritório da SPCEL elevou-se para 50\$000 mil réis, não havendo qualquer contestação por se achar o seu trabalho perfeito.

um criado e um polícia. Em 1907 com seis cozinhas a laborar o número de empregados ascendia a 88 elementos¹³⁶.

Na generalidade os salários do pessoal das cozinhas estava dentro da média do que verificava-se em Lisboa. O valor mais alto era auferido pelos fogueiros e pelos criados, em média 500 réis diários, que trabalhavam 7 dias por semana. Para todos, à remuneração do trabalho ainda acrescia o direito de refeição gratuita. As irmãs e polícias recebiam apenas gratificações às quais se juntavam no caso das primeiras refeições e habitação e no caso dos polícias o direito a uma refeição diária.

A não existência de regulamento interno das cozinhas não impediu que fossem adoptadas medidas e obrigações que afectassem directamente o pessoal. De forma a acabar com algumas práticas e procedimentos menos correctos aos olhos dos corpos gerentes, ficaria firmado na acta da reunião da direcção de 14 de Maio de 1899 o seguinte:

- «a) Licenciar o pessoal desnecessário enquanto se mantiver a redução do movimento , readmitindo-os à proporção que este aumente,
- b) Limitar a 6 decelitros diários a rações de vinho a cada um serviçal,
- c) Não abonar gratificações a fogueiros por limpeza de caldeira, serviços que devem fazer sem acrescimo no vencimento de 12\$500 réis,
- d) Multar o pessoal em 20\$00 reis por cada uma peça de louça que quebrarem salvo caso de força maior reconhecido pelas superiores, em 1898 inutilizaram-se 1934 peças,
- e) Recomendar economia no consumo de água pois que apesar das grandes dotações das cozinhas ainda houve que pagar agua por excesso de consumo [...]»¹³⁷.

As regras impostas estavam orientadas sobretudo para a uma redução da despesa e do *deficit* de cada cozinha. O vinho, a água consumidos e a inutilização dos diversos materiais utilizados nas cozinhas são pontos regularmente salientados nos relatórios anuais como relevantes nos gastos.

Os funcionários da SPCEL podiam ainda usufruir de outros direitos, embora não estivessem estipulados oficialmente. Mais do que um dos funcionários obtiveram licenças por motivos de doença, recebendo por inteiro a respectiva remuneração e as refeições a que tinham direito na sua jorna. A sociedade possuía um médico, o Dr. Silvestre de Almeida que, em Maio de 1905, passou atestado a um dos moços da cozinha de Alcântara, José Lourenço, por este padecer de tuberculose pulmonar, indicando «que a doença é curavel com boa alimentação, trabalho moderado e bom ar.»¹³⁸. A este moço foram dados 2 meses de licença

¹³⁶ O número de irmãs na Cozinha de São Bento manteve-se em 7, mas na cozinha da Ribeira Velha, a mais frequentada, o número de irmãs era de 8. Todos os outros cargos mantiveram-se em número igual pelas seis cozinhas.

¹³⁷ *Acta da reunião da direcção da SPCEL*, 14 de Maio de 1899, p.3.

¹³⁸ *Acta da reunião da direcção da SPCEL*, 8 de Maio de 1905, p.2.

e o ordenado completo, mas não foram garantidas as refeições diárias nas cozinhas, possivelmente por representar perigo para a saúde pública. As licenças podiam prolongar por mais de um ano, situação que se verificou com dois fieis das cozinhas dos Anjos e de Xabregas, a quem foram garantidos o apoio médico, o respectivo vencimento e a ração diária entre 1901 e 1903.

Apesar das constantes pressões e propostas efectuadas por alguns elementos da administração, com o objectivo de aliviar os encargos financeiros, a SPCEL nunca se regeu por uma política de dispensa de pessoal. Não consta o registo de demissão de qualquer funcionário até mesmo em situações limites como foi o episódio de roubo de dezenas de senhas de refeição em Abril de 1908, efectuado no armazém da cozinha n.º 3 estando o respectivo fiel envolvido. Como punição este funcionário apenas viu-se obrigado a mudar de local de serviço passando para a cozinha dos Prazeres.¹³⁹ Existia por parte da presidente e de outros elementos grandes preocupações relativas à falta de trabalho e as suas repercussões sociais.

4. As Irmãs de Caridade

No 2.º ponto do 16.º artigo dos *Estatutos* da SPCEL ficou estipulado que o «serviço das cozinhas será feito pelas irmãs de qualquer congregação, cujos estatutos tenham existência legal [...]»¹⁴⁰. Desta forma as irmãs ficavam como o grupo de funcionários essencial ao funcionamento quotidiano das cozinhas. O número necessário de irmãs foi assegurado em 1893 pelo Patriarca de Lisboa que intercedeu junto da superiora geral das irmãs hospitaleiras em Portugal. A respeito das irmãs a marquesa de Rio Maior considerava «Temos um pessoal baratissimo as Irmãs Franciscanas estamos certos da economia da boa ordem [...]»¹⁴¹. A mão-de-obra das irmãs era quase gratuita tendo em conta o valor das gratificações anteriormente referido, não esquecendo no entanto que viviam dentro dos edifícios das cozinhas com todas as comodidades.

Estas tinham entre mãos diversos serviços, desde cozinhar, limpar, atender e servir os utentes, todas as tarefas deveriam ter a intervenção de pelo menos uma irmã. Nas vésperas da revolução estas seriam cerca de 42. Apesar da prestação das irmãs ser fundamental para o projecto, este foi o grupo de funcionários que maiores problemas e preocupações levaram aos corpos gerentes da SPCEL. O forte sentimento anticlerical presente nos finais da Monarquia

¹³⁹ *Acta da reunião da direcção da SPCEL*, 20 de Abril de 1908, p.2.

¹⁴⁰ SPCEL, *Estatutos*..., p.6.

¹⁴¹ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p. 107.

Constitucional, alimentado pelo crescente movimento republicano e pelos sucessivos casos mediáticos que comprometiam elementos ligados à Igreja, como o caso de Sara de Matos em 1891, e o caso de Rosa Calmon em 1900-1901, trouxeram à rua manifestações populares.

Uma dessas situações ficou registada pela marquesa de Rio Maior que caracteriza de forma esclarecedora o sentimento vivido na época:

«Um dia, 1º de Maio, tinha ido, estou a ver com uma linda toilette branca, esplendida, para o Paço, enquanto uma onda negra e silenciosa de povo, se estendia do Rossio aos Prazeres, numa insensata manifestação a Sara de Matos, iam oradores falar no cemitério contra as irmãs das Trinas. Eu e a senhora tesoureira pensamos que haveria perigo para as irmãs da Cozinha dos Prazeres, e por lado oposto, seguindo a pé a onda humana, que nenhuma carruagem podia romper para lá corrermos, a duquesa voltando do paço não pode romper soube do que se tratava, apeou-se e correu para a cozinha dos Prazeres, deu conosco, caímos nos braços. “Venho morrer com as irmãs”, “Qual morrer, disse lhe eu, estão contentíssimos, acharam descanso nos bancos, bom vinho e petiscos, estão a abençoar, quem lhes fez deparar com semelhante paraíso!” O pessoal já não dava vasão, a duquesa arregaçava as mangas, começou a bebulhar batatas e a migar cebolas e assim esteve até às 7 da noite. Com os dedos queimados e empolados nos pés nos trouxe a casa em uma alegria infantil. Comeram nesse dia 6000 pessoas na cozinha dos prazeres.»¹⁴²

Apesar do temor não houve registo de uma situação de maior perigo para as irmãs das cozinhas, pelo contrário predominou o contentamento entre a direcção «por não se ter dado nenhum conflito nas nossas cozinhas e pelo contrário se ter manifestado sempre da parte do público o máximo respeito pelas irmãs»¹⁴³.

Importa ainda referir que todos os comportamentos das irmãs eram vigiados pela Superiora Geral da sua congregação. Estas registavam em processos individuais, designados *Contas de comportamento*, o cumprimento dos exercícios religiosos, a guarda de silêncio, o evitar de contar novidades, a assistência aos actos de comunidade, o cumprimento dos deveres para com as irmãs e os mais deveres da regra e constituições da sua comunidade¹⁴⁴.

5. Os directores das Cozinhas

O cargo de director implicava a gestão individual de cada cozinha, podendo ser esta responsabilidade de uma ou mais pessoas. Dos directores seriam esperadas diversas

¹⁴² A marquesa de Rio Maior, em discurso na reunião da direcção de 27 de Setembro de 1909, *Acta de Reunião da Direcção da SPCEL*, 27 de Setembro de 1909, pp. 2-4.

¹⁴³ Este contentamento ficou expresso em acta de reunião da direcção de Maio de 1901.

¹⁴⁴ Existem inúmeros de processos sobretudo respeitante à Congregação das Irmãs Hospitaleiras dos Pobres pelo Amor de Deus. Esta documentação encontra-se no Arquivo das Congregações à guarda da Arquivo Nacional\ Torre do Tombo. Foram consultados a "*Conta do comportamento da irmã Matias*", "*Conta do comportamento da irmã Joana de Chantal*", "*Conta do comportamento da irmã Maria dos Anjos*", Arquivo das Congregações, Livs. 12, 13, 558.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

diligências de forma a superarem os problemas quotidianos que as cozinhas impunham. Estes deveriam negociar contratos de fornecimento de bens alimentares, procurar obter perante a Câmara Municipal de Lisboa mais terrenos e melhores acessos para os edifícios, estabelecer com industriais redes de distribuição de senhas de refeição aos operários, contratar com outros estabelecimentos o fornecimento de refeições, entre muitas outras tarefas.

A nomeação para este cargo era da responsabilidade da Assembleia Geral, mas o convite era quase sempre efectuado pela duquesa de Palmela. Os critérios de escolha assentavam sobretudo na influência que essa pessoa detinha e os benefícios que esta poderia oferecer à cozinha que geria. O *Quadro 3.2* identifica alguns dos nomes de indivíduos que desempenharam o cargo de director nas cozinhas.

Quadro 3.2. Os directores das cozinhas económicas, 1894-1911¹⁴⁵.

Ano	Cozinha N°1	Cozinha N°2	Cozinha N°3	Cozinha N°4	Cozinha N°5	Cozinha N°6
1894	-	Carlos Pinto Coelho	Jose Ferrão de Castelo Branco	-	-	-
1895	António Ramos Barbosa	-	Teodoro Ferreira Pinto Basto	-	Conselheiro Henrique de Barros Gomes	-
1896	-	-	-	Carlos Roma du Bocage e Bernardo Homem Machado	-	-
1899	-	Henrique Pereira Taveira	-	-	Frederico Biester e José da Silveira Vianna	-
1900	-	Miguel Queriol	António Taveira e Francisco Elario Bacelar	-	-	-
1901	Vicente Rodrigues Monteiro	Jaime Artur da Costa Pinto	-	-	-	-
1902	Eduardo A. Esteves de Freitas	-	-	-	-	-
1903	António Viana da Costa Carvalho	-	-	-	-	-
1906	-	-	-	-	-	Conselheiro Severiano Augusto da Fonseca Monteiro
1908	-	-	-	Conde Caria	-	-
1909	-	-	-	James Gilman	-	-

¹⁴⁵ Os nomes e as datas apresentados surgem nas actas de reunião, tanto da Direcção como da Assembleia Geral.

Quem eram então estes homens? O que faziam? Quais as razões que levaram à sua escolha? Estas são algumas das questões que se levantam quando observamos para o rol de nomes apresentado na tabela. Assim achou-se pertinente apresentar alguns directores de forma a conseguirmos traçar o perfil desses indivíduos.

José da Silveira Viana foi um dos directores da cozinha da Ribeira Velha. A sua família era detentora de uma vasta fortuna construída pelo seu avô materno, José Nunes da Silveira, enquanto armador e comerciante da praça de Lisboa. O seu pai, Francisco Isidoro Viana, destacou-se à frente dos negócios do sogro, dedicando-se sobretudo à banca e ao monopólio dos tabacos. Francisco Isidoro Viana esteve à frente dos destinos da *Fábrica de Tabacos*, em Xabregas, considerada nos finais do século XIX como a maior do país, empregando na sua unidade de Lisboa 800 operários e na sua subsidiária do Porto outros 200. Para além de tomar alguns dos negócios de seu pai, José Viana foi ainda gerente técnico da *Companhia Fabril Lisbonense*, empresa dedicada ao fabrico de lanifícios, tecidos de linho e juta¹⁴⁶.

Bernardo Homem Machado Castelo-Branco, que a partir de 1899 passa a ser o segundo conde de Caria, foi director da cozinha de Xabregas desde a sua inauguração em 1896 até ao seu encerramento, que se verificou com a instauração do regime republicano em Portugal. Dedicou-se intensamente à vida empresarial destacando-se nos sectores financeiro e industrial. Desempenhou cargos como o de director da Companhia de Águas de Lisboa, e já com a República foi Governador do Banco de Portugal. Demonstrou sempre grande interesse pela gestão da cozinha nº4, desbloqueando por diversas vezes problemas relativos aos melhoramentos de acesso e da construção do respectivo edifício. Casou com Eugénia Silveira Viana, filha de um grande capitalista lisboeta, Francisco Isidoro Viana, e irmã de José da Silveira Viana figura activa na SPCEL e um dos directores da cozinha da Ribeira Velha¹⁴⁷.

A cozinha de Alcântara a partir de 1895 teve como director Teodoro Ferreira Pinto Basto. Teodoro pertencia a uma das famílias mais importantes do sector industrial em Portugal. O seu avô José Ferreira Pinto Basto fundara em 1824 a Vista Alegre. A sua família destacou-se em diversas áreas económicas, como na agricultura, no comércio dos vinhos, nos tabacos e na saboaria. Os seus tios Anselmo e Joaquim Pinto Basto foram respectivamente fundador da União Fabril e director da Lisbonense. Acerca desta família Maria Filomena Mónica registou, «Ricos, viajados e cultos, os Pinto Basto viviam em palácios e educavam os

¹⁴⁶ Pedreira, Jorge Miguel, (1991) «Indústria e negócio: a estampanaria na região de Lisboa, 1780-1880», Vol. XXVI, 1991.

¹⁴⁷ Reis, Jaime, «Bernardo Homem Machado de Figueiredo Abreu Castelo-Branco, 2º. conde de Caria», In *Dicionário Biográfico Parlamentar, 1834-1910*. Vol. I, coord. Maria Filomena Mónica, pp. 691-692.

filhos em colégios ingleses e praticavam desportos chiques»¹⁴⁸. Teodoro Ferreira Pinto Basto foi ainda Presidente da Câmara Municipal de Lisboa em 1907 e mais tarde em 1911 formou juntamente com o seu Irmão a E. Pinto Basto & C.^a, LDA.

Em 1899 Henrique Pereira Taveira assumia a direcção da cozinha dos Anjos. Henrique Taveira nasceu em Lamego e desde cedo ajudou na oficina têxtil que os seus avós possuíam na mesma cidade. Em 1865 vai para Lisboa trabalhar no escritório do riquíssimo visconde de Valmor, Fausto de Queirós Guedes. Com os estudos comerciais e mais tarde com a frequência do Instituto Industrial, permitiram a Henrique desenvolver diversas actividades ao longo da sua vida, desdobrando-se como investidor ou mesmo como gestor por vários empreendimentos industriais.

A cozinha de Xabregas dirigida durante anos pelo segundo conde de Caria, em de 1909 vê chegar à sua direcção James Gilman. Com a morte do barão Howorth de Sacavém proprietário da Real Fábrica de Louça de Sacavém, a viúva toma como seu sócio James Gilman em 1894, formando a firma Baronesa Howorth de Sacavém & Cia. A 2 de Junho de 1902 é estabelecida uma nova sociedade comanditária com o nome de Gilman & C.^a. Com a gerência de Gilman foi garantida a continuidade do sucesso e crescimento da fábrica de louça de Sacavém considerada então como uma das empresas mais importantes no panorama da produção cerâmica em Portugal. Em 1893 esta unidade fabril tinha 250 operários passando este número para 1016 em 1910¹⁴⁹.

Ainda desempenharam o cargo de directores dois conselheiros, Henrique de Barros Gomes¹⁵⁰ e Severiano Augusto da Fonseca Monteiro. Barros Gomes entre muitos outros cargos foi Vice-Governador do Banco de Portugal em 1891, ministro da Marinha do Ultramar e dos Negócios Estrangeiros em 1897, e desde os anos de 1870 esteve estreitamente ligado à gestão da Sociedade das Casas de Asilo da Infância Desvalida de Lisboa. Severiano da Fonseca Monteiro foi professor no Instituto Industrial e Comercial de Lisboa, desempenhou o cargo de Chefe de Repartição de Minas nos anos de 1890 e em 1907 encontrava-se à frente da Direcção Geral das Obras Públicas e Minas.

O perfil de director das cozinhas obedecia a objectivos concretos, como já foi referido anteriormente. Foram convidadas figuras ligadas à indústria, à banca, comércio e à política. Denota-se claramente um grupo de homens integrados e relevantes no panorama industrial

¹⁴⁸ Mónica, Maria Filomena, «Capitalistas e industriais (1870-1914)», *Análise Social*, Vol. XXIII, 1987, p. 835.

¹⁴⁹ Assunção, Ana Paula, (1997), *Fábrica de Louça de Sacavém: contribuição para o estudo da indústria cerâmica em Portugal, 1856-1974*, Lisboa, Inapa, pp. 36-49.

¹⁵⁰ Reis, Jaime, «Henrique de Barros Gomes (1843-1898)», in *Dicionário Biográfico Parlamentar, 1834-1910*. Vol. II, coord. Maria Filomena Mónica, pp. 335-338.

português. Este facto acompanha um dos claros objectivos da SPCEL, colocar as cozinhas no quotidiano industrial da capital e para isso era necessário ter a colaboração das direcções das fábricas para persuadirem os operários a frequentar as cozinhas.

A influência social, política e económica dos directores ditava o sucesso da própria cozinha, visto que conseguiam ultrapassar com maior facilidade algumas das questões que se imponham no dia-a-dia. Podemos até defender que o director surgia como figura de protector da cozinha que geria, envolvendo-se nas suas questões e problemas.

Entre muitos exemplos podemos destacar o facto de Amélia Biester doar parte do legado do seu marido, por indicação deste, para combater o *deficit* crónico da cozinha n.º 5, da qual Frederico Biester tinha sido director. Importa ainda referir que os directores por serem pessoas ocupadas dividiam com uma ou mais pessoas a direcção das cozinhas.

* * *

As preocupações higienistas, preventivas e de saúde pública marcaram forte presença nas cozinhas económicas. Foram adquiridas para os estabelecimentos tecnologias que permitiram maior facilidade e eficácia na desinfectação dos materiais utilizados diariamente na preparação das refeições.

Para garantir o bom funcionamento e o cumprimento das diferentes tarefas, segundo as regras estabelecidas, foi constituído um grupo de inspectoras da SPCEL que deveriam analisar todos os dias os estabelecimentos. Para além da inspecção interna as cozinhas também eram periodicamente submetidas a inspecção sanitária por parte de uma delegação do Governo Civil de Lisboa.

Por parte da direcção da SPCEL existiu uma efectiva preocupação com o bem-estar dos funcionários, não sendo demitida qualquer pessoa no período estudado, sendo dadas licenças em caso de doença, com o salário completo e com direito às refeições.

As Irmãs de Caridade para além de uma pequena recompensa monetária tinham direito às refeições e a habitação. Estas funcionárias estavam presentes em todas as tarefas das cozinhas. Foram consideradas pela SPCEL como pilar fundamental de toda a estrutura.

Para directores das cozinhas foram escolhidos homens com influência política, económica, social e empresarial. Procurou-se convidar homens ligados à indústria, para que as cozinhas pudessem cada vez mais se integrar no percurso da vida dos operários.

IV- GESTÃO E FINANCIAMENTO DAS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA, 1893- 1911

1. Formas de Financiamento da SPCEL 1893-1911

Os estatutos da SPCEL contemplam no seu 5.º artigo as formas possíveis de financiamento que se deveriam aplicar às cozinhas. Em 1894 registava-se: «A sociedade será sustentada pelo rendimento dos fundos que poder acumular, pelas subscrições dos seus sócios e donativos adventícios, e por quaisquer outros rendimentos que provenham de dotações de corporações, fábricas e outros estabelecimentos, de festas de caridade, ou de qualquer outra proveniência.»¹⁵¹. Desta forma ficava previsto que os rendimentos poderiam ser provenientes de um fundo «permanente composto do capital social»¹⁵², das quotas dos sócios, dos donativos, de dotações concedidas por instituições, de produtos resultantes de festas ou de qualquer outra fonte. Apesar desta indicação que poderemos considerar lata, denota-se a ausência das fontes de rendimento que à partida nos parecem óbvias e estruturantes do próprio projecto, como o produto da venda das senhas de refeição. O valor pago pela senha é duplamente estruturante, por um lado para a SPCEL que obtém receita e por outro lado para o utente que se sente moralizado ao pagar a sua própria refeição. Este ponto assume-se como crucial em toda a estrutura, visto que as cozinhas económicas serviam refeições mediante pagamento.

Outro dos aspectos a salientar das formas de financiamento expressas nos estatutos é a identificação total deste projecto com o contexto industrial. Esperava-se a colaboração da malha fabril e dos próprios industriais na manutenção e sucesso da SPCEL, aspecto já salientado com a identificação dos directores das cozinhas.

De facto, como poderemos analisar mais à frente as fontes de rendimentos da SPCEL, aqui sumariamente identificadas pelos seus estatutos, vão-se demonstrar com grande elasticidade no que se refere às suas origens.

¹⁵¹ SPCEL, *Estatutos...*, p.4.

¹⁵² SPCEL, *Estatutos...* Artigo 7, p.4.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

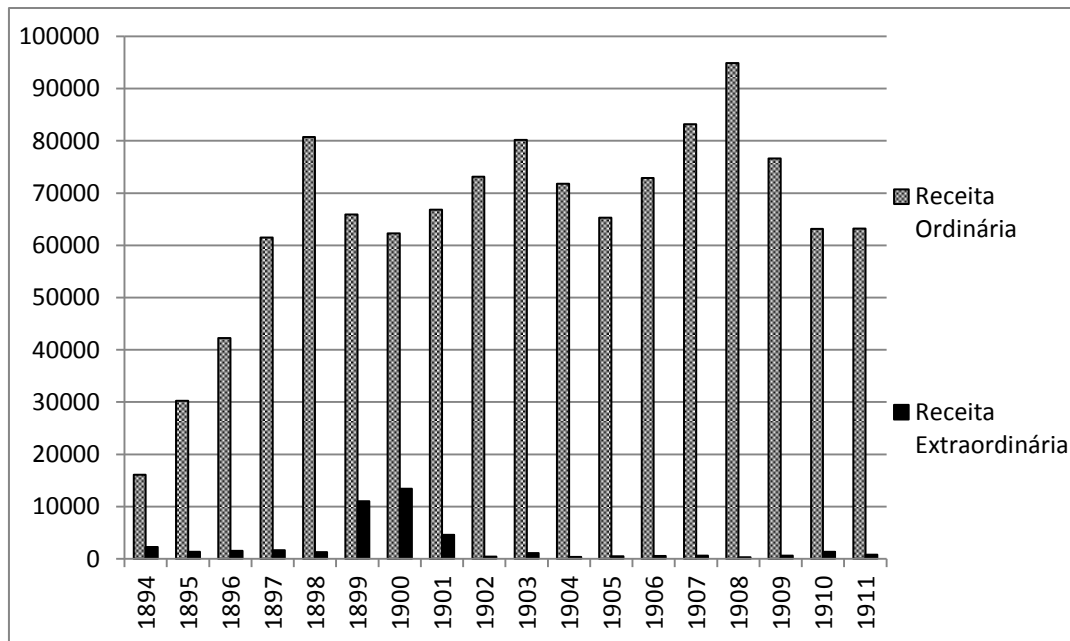


Figura 4.1. Gráfico - Receitas ordinárias e extraordinárias em réis obtidas pela SPCEL no período 1894-1911¹⁵³.

2. Receitas Ordinárias e Extraordinárias

As receitas para o desenvolvimento e manutenção das cozinhas económicas ao longo dos 18 anos aqui estudados, distinguem-se essencialmente sob duas formas: as receitas ordinárias e as receitas extraordinárias. Podemos definir neste caso receitas ordinárias como aquelas que permanecem como sustento estrutural da SPCEL, ou seja, todas aquelas que embora se apresentem flutuantes no que concerne ao seu valor, permaneceram de maneira regular agindo como formas principais de financiamento do projecto. Nestas encontramos o numerário relativo à venda das senhas de refeição, às quotas dos sócios, aos subsídios atribuídos e aos donativos. No que respeita às receitas extraordinárias, tal como a própria designação indica, consideramos as formas de financiamento que se apresentaram de forma mais casual, dependentes dos contextos e circunstâncias vividos ao longo dos anos pelas cozinhas económicas. Nas receitas extraordinárias encontramos o rendimento das festas de caridade, os suprimentos e o produto relativo aos “diversos”.

Foram conseguidos entre 1894 e 1911 um total de 1.214:502\$000 réis. Deste valor, 1.170:675\$000 réis foram obtidos enquanto receitas ordinárias, e 43:827\$040 réis como receitas extraordinárias. As receitas ordinárias corresponderam então esmagadoramente a mais de 96% de todos os rendimentos da sociedade, representando assim as receitas

¹⁵³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* – Gerências de 1897 a 1911.

extraordinárias menos de 4% do total. Nas receitas ordinárias destaca-se o papel da venda de senhas representando mais de 82% do total destas receitas. Os subsídios surgem em segundo lugar como forma de financiamento ordinário, seguindo-se os donativos com pouco mais de 2% as quotas dos sócios.

No financiamento extraordinário o produto líquido das festas realizadas com o propósito de angariação de fundos assumem o domínio com 50%, ficando em segundo lugar as receitas dos suprimentos e com mais de 16% as receitas provenientes de diversas origens. Podemos observar no gráfico da *Figura 4.1.* que nos anos de 1899, 1900 e 1901 as receitas extraordinárias atingem valores superiores. Em 1900 o valor obtido deve-se aos 9:518\$505 réis resultantes do arraial realizado numa das residências de veraneio dos duques de Palmela. Tanto em 1899 como em 1901 o peso é igualmente garantido pelas festas de caridade e pelos suprimentos obtidos.

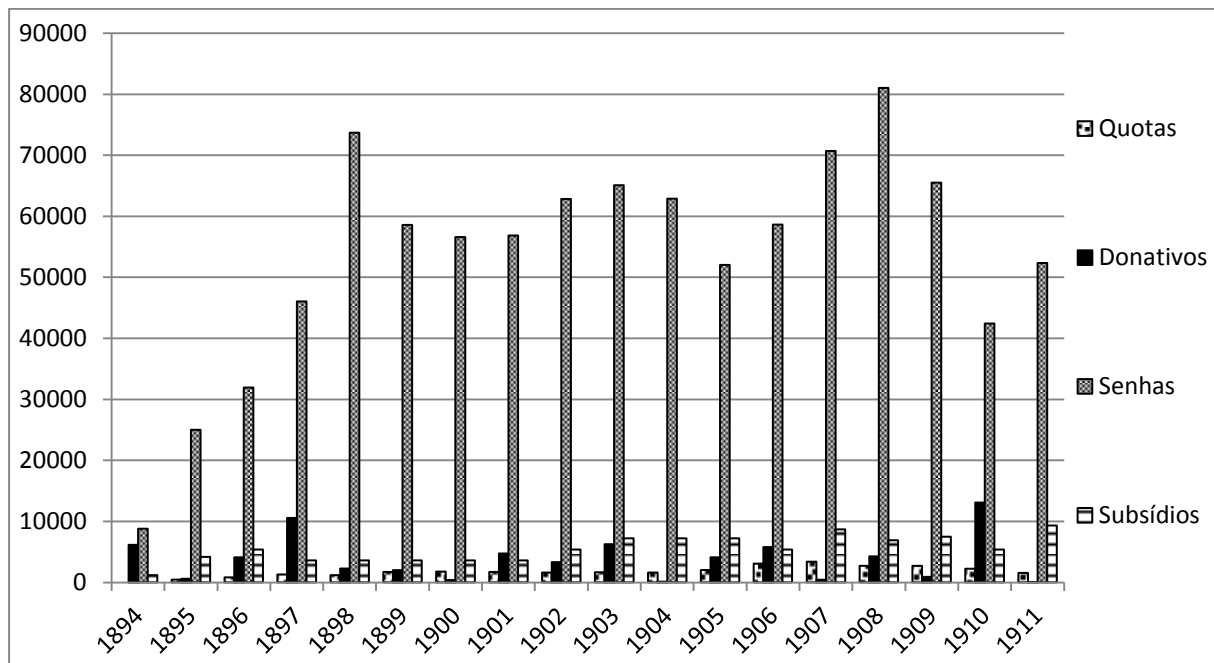


Figura 4.2. Gráfico - Receitas ordinárias em réis obtidas pela SPCEL no período 1894-1911¹⁵⁴.

3. Receitas ordinárias

O financiamento e a manutenção das cozinhas eram assegurados ordinariamente pela venda das senhas de refeição, pelas quotas dos sócios pelos subsídios e donativos que

¹⁵⁴ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

chegavam à instituição. É do nosso interesse observar de forma mais pormenorizada cada uma destas formas de financiamento tendo em conta o alcance e influência de cada uma destas.

3.1. As senhas de refeição

A receita adquirida através da venda das senhas assume-se entre as outras formas de financiamento, como a crucial e estruturante de todo o projecto da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas. A auto-suficiência desta instituição deveria ser garantida através do pagamento das refeições a “preços acessíveis”. O aumento da venda de senhas de refeição era um objectivo a conseguir, pois só desta forma se poderia combater o deficit crónico que se apresentava em algumas cozinhas. Para esse efeito foram estabelecidas estratégias que se basearam na entrega e venda de blocos de senhas aos dirigentes das fábricas, elemento fundamental, em mercearias e outras lojas, assim como a outros beneméritos para que estes pudessem distribuir as suas esmolas em senhas de refeição.

Atendendo ao gráfico da *Figura 4.3.*, no ano de 1908, mais que em qualquer outro, obteve-se 80:000\$00 réis com a venda das senhas de rações. No gráfico denota-se claramente a crescente adesão da população às cozinhas económicas entre 1894 e 1898.

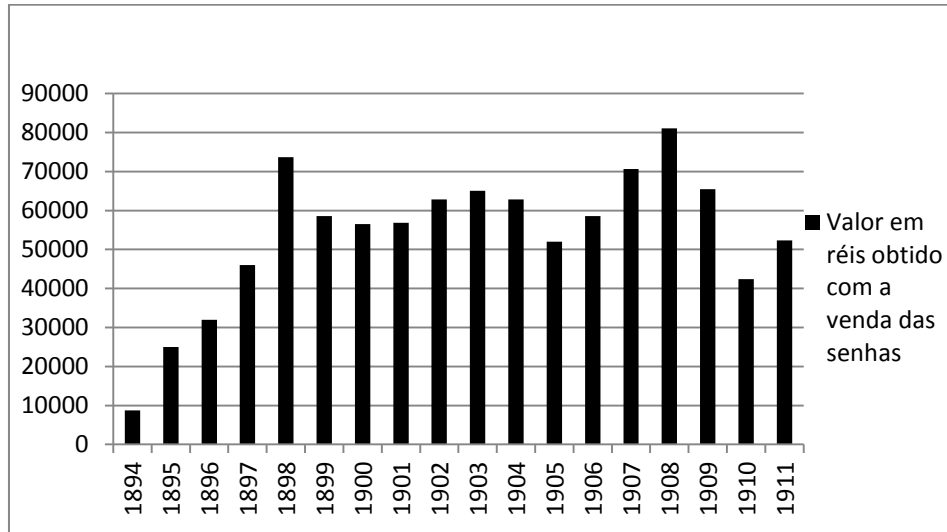


Figura 4.3. Gráfico - Valor total em réis obtido na venda de senhas no período 1894-1911¹⁵⁵.

Os valores adquiridos na venda das senhas de refeição foram alcançados sobretudo através de dois canais, a venda directa nos guichés das próprias cozinhas ou através da venda

¹⁵⁵ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

aos benfeitores. Se verificarmos o gráfico da *Figura 4.4.* podemos constatar a larga diferença entre a importância adquirida na venda das senhas directamente nos guichés e a adquirida através dos benfeitores. Relativamente às primeiras destacam-se como anos excepcionais o de 1898 e de 1908. A manutenção dos preços das refeições nas cozinhas e o aumento dos preços de mercado dos alimentos fez com que desde a sua criação o número de utentes e de refeições consumidas fosse crescendo. Em Janeiro de 1899 efectua-se o aumento da senha de prato. Este aumento, recusado e adiado por diversas vezes, repercutiu-se negativamente na frequência de utentes às cozinhas.

As senhas representaram um elemento fundamental e de auto-suficiência para o equilíbrio das contas da SPCEL, considerando que a maior fatia dos gastos eram os alimentos. Repare-se que em 1909, pela morte da duquesa, é efectuado um balanço que abarcou o período 1895-1909 onde se observa que as despesas com alimentação foram de 835.071\$142 réis e o dinheiro arrecadado na venda de senhas foi de 830.430\$430 réis. Portanto, a quantia de dinheiro obtido quase que cobria a 100% a alimentação preparada para os utentes.

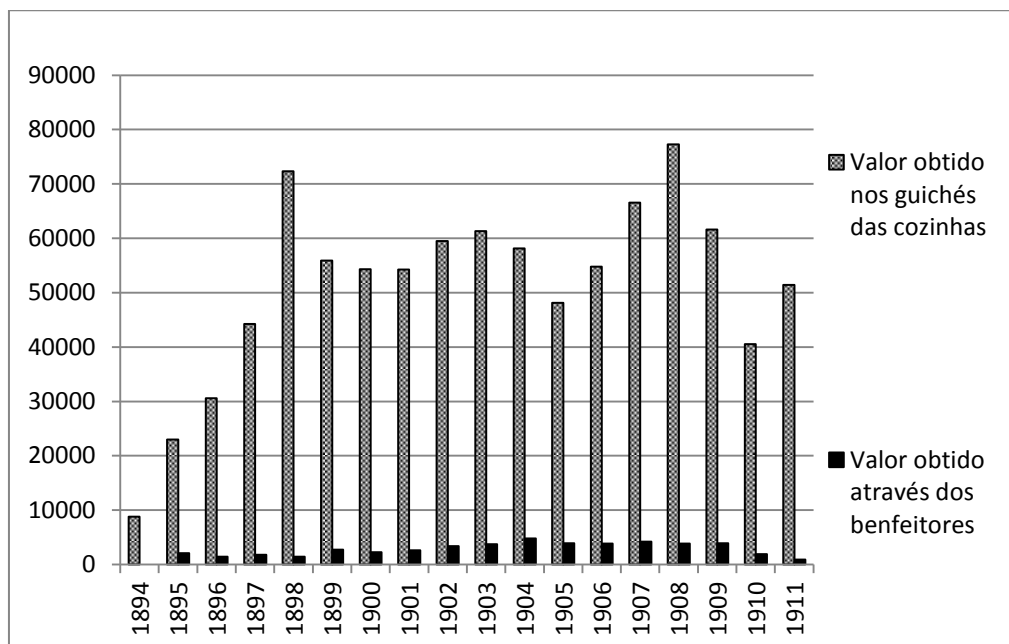


Figura 4.4. Gráfico - Valores em réis obtidos nos guichés das cozinhas e através dos benfeitores, 1894-1911¹⁵⁶.

¹⁵⁶ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

Não eram só pessoas individuais a distribuir pelos mais pobres as senhas de refeição. Por diversas vezes instituições assim como organizações fizeram questão de comprar à SPCEL milhares de senhas para se distribuírem pelos mais pobres da capital, sobretudo em datas comemorativas. Razões como a chegada dos reis a Lisboa depois de uma viagem ao estrangeiro ou um dia santo da Igreja serviam de pretexto para distribuir senhas. A 12 de Dezembro de 1904 a Comissão Administrativa do Município de Lisboa pediu 6000 senhas à SPCEL para distribuir pelos mais necessitados aquando da chegada da família real à cidade.

Em 1905 a marquesa de Rio Maior, representando a Comissão do Monumento da Imaculada Conceição, adquiriu 2000 senhas à sociedade para se distribuir pelos mais pobres. Estas práticas foram assumindo importância para instituição.

3.2. Quotas dos sócios e subsídios

As quotas de sócios efectivos eram de 6\$000 réis por pessoa. De todas as listas anuais de sócios destaca-se a permanente presença de todos os elementos da família real, e de um extenso rol de nobres, assim como governantes e grandes industriais. Em 1899, 1904 e 1911 contam-se respectivamente, 250, 259 e 270 sócios. Não existiu à semelhança dos donativos uma queda do número de sócios depois de 1910. Os indivíduos que constam nas listas de sócios continuam a ser praticamente os mesmos que estavam antes da nova gerência.

A credibilidade do projecto fez com que os sócios se mantivessem. Para além de famílias e pessoas individuais podemos encontrar nomes de instituições ou de empresas como a Sociedade Lisboa Industrial, O. Herold & C.^a, Turf Club, a Companhia Carris de Ferro de Lisboa, Leitão & Irmão, Armazéns Grandella, Bolsa Comercial de Lisboa entre muitos outros. Aquando do lançamento da primeira cozinha as quotas representavam apenas 432\$000 réis para passar em 1909 a 2.723\$500 réis.

D. Amélia Chamiço Biester, D. Claudina Chamiço, esta segunda considerada a mulher mais rica do reino, D. Maria Luísa Horta e Costa assim como o casal Bensaúde organizavam frequentemente encontros para a angariação de novos sócios, inclusive fora de país aquando das suas viagens¹⁵⁷.

Os subsídios atribuídos à SPCEL tiveram um carácter regular. A Câmara Municipal de Lisboa concedeu desde 1894 às cozinhas económicas 3600\$00 réis anuais. A partir de 1902 a

¹⁵⁷ Em 1899 D. Maria Luísa Horta e Costa reúne várias pessoas a bordo do Vapor Loanda, aquando da sua viagem a São Tomé, para a angariação de fundos e sócios das cozinhas. No ano seguinte António Benevenuto dos Santos, constitui um grupo, a bordo do vapor Zaire, para subscrição de quotas de sócios da SPCEL.

instituição começa a receber também a quantia anual de 3600\$00 réis da receita privada do Ministério do Reino para os institutos de beneficência. Desta forma a partir de 1902 a SPCEL passa a receber só em subsídios 7200\$00 réis.

Atendendo ao gráfico da *Figura 4.5.* podemos verificar que a partir de 1902 o valor dos subsídios aumentou de facto. Alguns dos anos que se seguem não apresentam os números esperados, devendo-se este aspecto ao atraso no pagamento dos valores atribuídos. Muitas das vezes esses pagamentos eram liquidados no ano seguinte. Foi o que se sucedeu em 1911 onde foram avançados os valores de Setembro de 1910 a Dezembro de 1911. Os atrasos verificavam-se tanto por parte da CML como pelo próprio Governo. Com o regime republicano o Ministério do Interior ficou encarregue de fazer chegar os valores à SPCEL. Os subsídios mantiveram os valores e a sua regularidade.

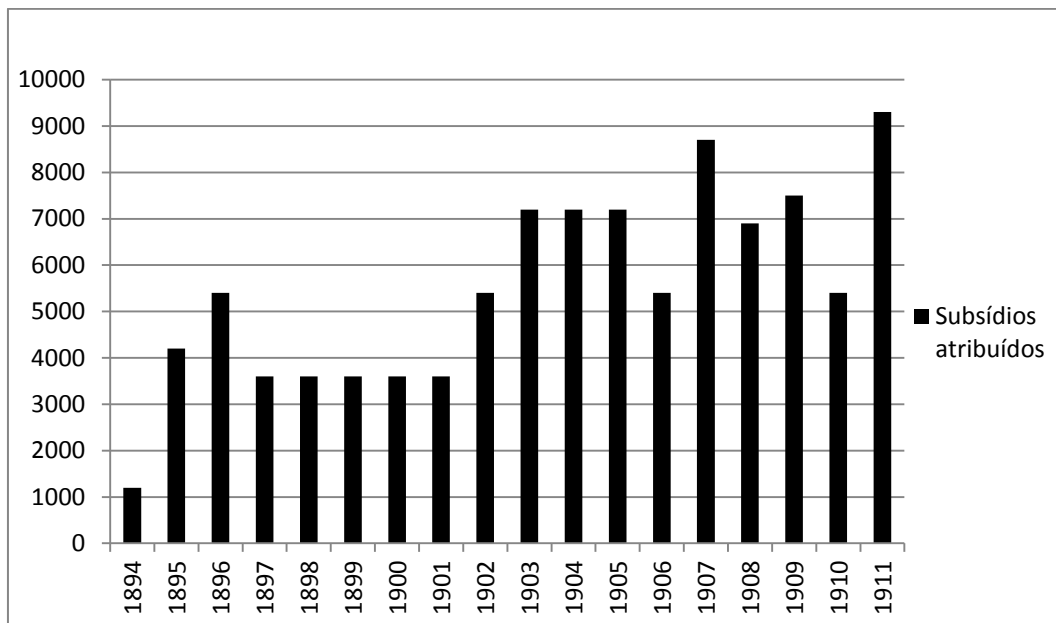


Figura 4.5. Gráfico - Valor em réis dos subsídios atribuídos à SPCEL no período 1894-1911¹⁵⁸.

3.3. Donativos em dinheiro

Os donativos em dinheiro, como em outras instituições de assistência, permitiram às cozinhas económicas adquirirem algum equilíbrio orçamental em determinados anos.

¹⁵⁸ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

Destaca-se a importância destes contributos para a manutenção e até sobrevivência do projecto da SPCEL, visto que os donativos representaram a terceira forma mais importante de receitas. Depois dos lucros provenientes da venda de senhas de refeição e dos subsídios, os donativos em dinheiro atingiram entre 1894 e 1911 perto de 70:000 réis (69:370\$105).

O número de donativos foi extremamente irregular ao longo de 14 anos, entre 1897 e 1911, facto que podemos observar no gráfico da *Figura 4.6*. Os anos excepcionais foram os de 1897 e 1906, onde os donativos ultrapassaram as sete dezenas. Deve-se ter em atenção que nestes anos foram construídas as duas últimas cozinhas, havendo assim um maior esforço por parte da direcção e de todos os elementos da estrutura da SPCEL para angariação de donativos. O gráfico da *Figura 4.6*. apresenta entre 1897 e 1905 um decréscimo gradual do número de donativos.

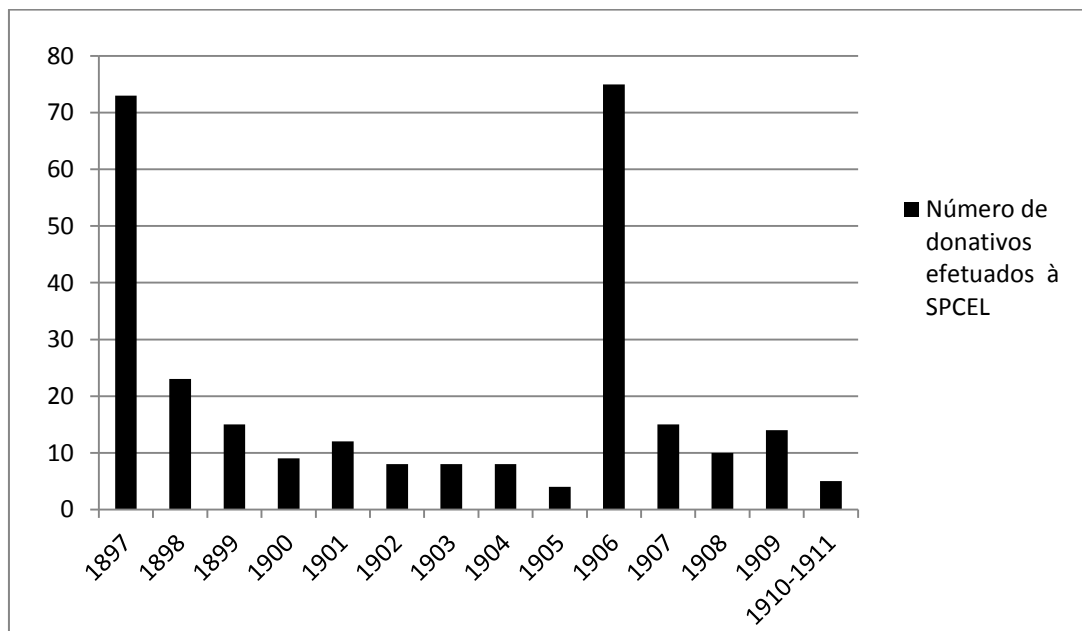


Figura 4.6. Gráfico - Número de donativos efectuados à SPCEL, 1897-1911¹⁵⁹.

Outro dos aspectos importantes é o facto de que nos anos onde se verificaram mais donativos estes apresentaram valores inferiores se compararmos com os anos em que as doações foram em menor número. Repare-se que em 1897 o total dos donativos foram de 10:583\$00 réis, sendo que 9:392\$468 réis doados pela duquesa de Palmela.

Os valores atingidos em 1910 estão relacionados com os subsídios extraordinários, em atraso, atribuídos pelo Governo. No ano seguinte, atendendo ao gráfico da *Figura 4.7*, as

¹⁵⁹ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

cozinhas obtêm o valor mais baixo em donativos até aí registado, pouco mais de 77\$00 réis. Os anos em que os donativos foram mais significativos tiveram na sua generalidade o donativo dos duques de Palmela, em 1894, 1903, 1894 com um donativo de 5:200\$00 réis e em 1906 e 1908 4:000\$00 réis.

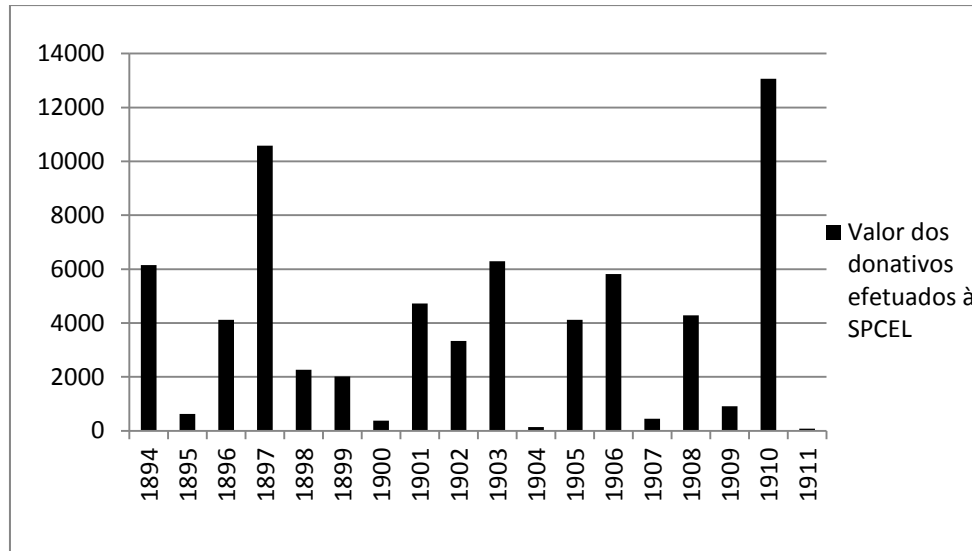


Figura 4.7. Gráfico - Valor em réis dos donativos efectuados à SPCEL, 1894-1911¹⁶⁰.

As cozinhas também beneficiavam com os valores deixados em herança. Em 1901 a direcção «congratula-se por ver que a nossa instituição começa a ser lembrada e contemplada em testamentos de benfeitores e faz votos pela repetição destes actos caritativos.»¹⁶¹ Os legados passaram a ser mais frequentes mas não assumiram um papel relevante enquanto forma de financiamento.

4. Receitas extraordinárias

Para além das receitas previstas e esperadas a instituição poderia ainda contar com outras fontes de rendimento. Dos “diversos” podemos apontar as aplicações e os juros do Monte Pio Geral ou mesmo as comissões na venda de obras literárias, destacando-se aqui a *Vida do Duque de Palmela* de Maria Amália Vaz de Carvalho¹⁶². Os suprimentos foram

¹⁶⁰ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

¹⁶¹ *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL*, Gerência de 1901, Lisboa, Imprensa Nacional, p.5.

¹⁶² Carvalho, Maria Amália Vaz de, (1898-1903), *A vida do Duque de Palmela D. Pedro de Sousa Holstein*, Lisboa, Imprensa Nacional.

essencialmente valores doados pela duquesa de Palmela em anos em que se verificou um balanço negativo nas finanças da SPCEL.

A grande aposta nas formas de financiamento extraordinário foram as festas de caridade. No gráfico da *Figura 4.8.* podemos constatar que entre as diferentes festividades que envolveram a SPCEL, sobressaem pelo dinheiro que geraram, a batalha de flores na Avenida da Liberdade em 1899 e o arraial em Cascais em Outubro de 1900.

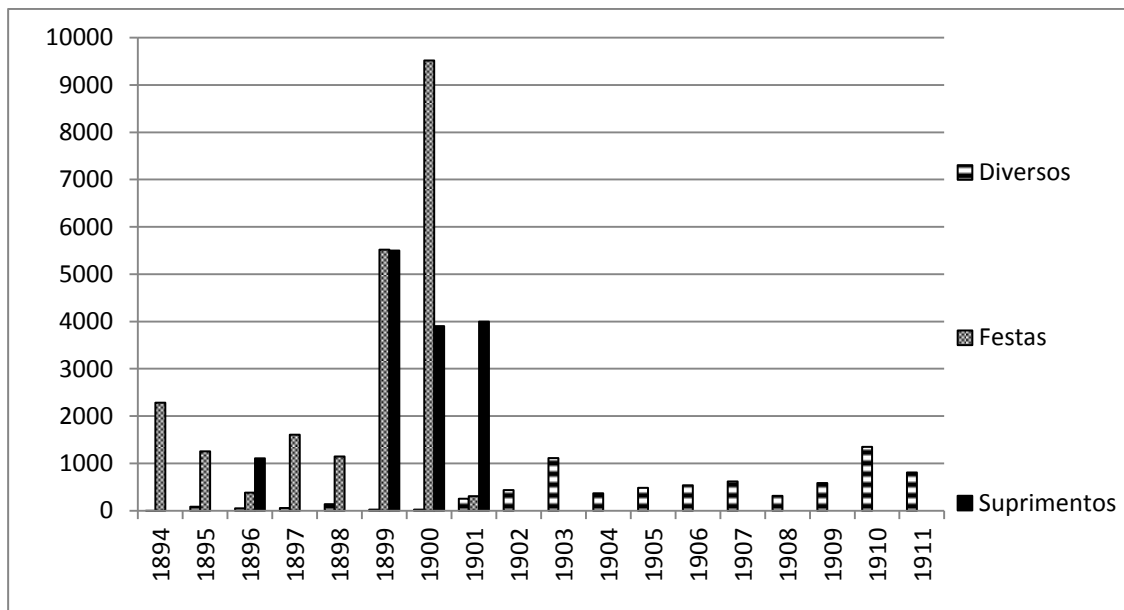


Figura 4.8. Gráfico - Valor em réis obtido em festas, suprimentos e diversos, 1894-1911¹⁶³.

4.1. As Festas de Caridade no século XIX, entre a assistência e o mundano

As festas de caridade constituíram-se como fórmula de excelência na angariação de fundos para as as diferentes obras ao longo de todo o século XIX. No Portugal finissecular estes acontecimentos sociais já não eram considerados novidade no campo da assistência, visto serem uma resposta tradicional à questão social. Desde a segunda metade de Oitocentos que estas actividades faziam parte do quotidiano da cidade de Lisboa. Nas *Memórias da Marquesa de Rio Maior*, Branca Gonta Colaço, a respeito do Passeio Público registou o seguinte:

«A primeira grande festa que se organizou no Passeio Público foi uma “rifa de sortes”, (que assim se chamava então os “bazares” e as “Kermesses”) promovida por Sua Magestade a Imperatriz, Duquesa de Bragança, viuva de D. Pedro IV. A festa era

¹⁶³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* – Gerências de 1897 a 1911.

a favor das casas de Asilo da Infância Desvalida, instituição nova que nos viera da Suíça e que tão bem prosperou entre nós[...] Na festa de que estou falando tomaram parte todas as senhoras da sociedade.»¹⁶⁴

Estas festas como forma de financiamento, ordinária ou extraordinária, surgem contempladas na organização e estatutos de inúmeras instituições, sociedades e associações assistenciais. Nos estatutos da *Associação protectora do Asilo da Infância Desvalida do Campo Grande*, de 1861, ficou estabelecido que entre os legados, donativos e subscrições caberiam também «produto de bazares, rifas, benefícios e outros qualquer recursos de receita»¹⁶⁵.

Durante o século XIX as festas protagonizaram um papel importante na angariação de fundos não só para instituições mas também para situações consideradas pontuais. Exemplo disso foram as recolhas a favor das vítimas de catástrofes naturais ou de acidentes de considerável impacto, como foram o caso dos incêndios.

Bazares, quermesses, rifas, récitas ou saraus, entre muitas outras formas de lazer e encontro, procuravam contribuir para causas nacionais e internacionais. Os terremotos de Andaluzia na década de 80 do século XIX e os de Messina e Reggio em 1908 foram motivo para a organização de acontecimentos públicos em Portugal que visaram a recolha de fundos. Uma das iniciativas a favor das vítimas dos terremotos de Andaluzia foi a quermesse no então recente Jardim Zoológico, em Fevereiro de 1885 organizado pela «comissão de senhoras da melhor sociedade lisbonense»¹⁶⁶.

A 15 Janeiro de 1909, no Teatro D. Maria II, realizava-se o sarau de caridade a favor dos sobreviventes dos terremotos que atingiram em Dezembro de 1908 as regiões da Calábria e Sicília, mais catastroficamente as cidades de Reggio e Messina. Esta acção foi promovida pela Sociedade de Geografia de Lisboa que programou um sarau grandioso constituído por três partes, tendo cada uma destas sete a oito momentos. Na abertura do evento ouviram-se os hinos de Portugal e de Itália, tocados pela Banda do Corpo de Marinheiros. Branca Gonta Colaço declamou o poema *Fé, Esperança e Caridade*, muitas outras declamações se

¹⁶⁴ Colaço, Branca de Gonta, (1930), *Memórias da Marquesa de Rio Maior*, Lisboa, Parceria António Maria, p. 55.

¹⁶⁵ *Estatutos da Associação Protectora do Asilo da Infância Desvalida do Campo Grande*, Lisboa, Typ. da Soc. Franco -Portuguesa, 1861, p. 5.

¹⁶⁶ «As nossas gravuras - Bazar em benefício da Andaluzia no Jardim Zoologico», in *Ocidente*, 21 de Fevereiro 1885, p. 43.

sucederam intercaladas com interpretações instrumentais e cantadas de Chopin e Schubert, entre outros grandes nomes da música clássica¹⁶⁷.

Estas festas e actos públicos caracterizavam-se pela sua multiplicidade de faces. Por um lado assumiam uma máxima filantrópica, que trazia benefício e moralização e por outro lado demonstravam uma face mais mundana, constituída pelo gosto dos novos hábitos de sociabilidade de convívio e de lazer desenvolvidos pela burguesia oitocentista. Não podemos deixar de referenciar o carácter de promoção social e de carga simbólica que estes eventos proporcionaram aos indivíduos que os organizavam e neles participavam. Esse capital simbólico permitia a manutenção e até a elevação de um determinado prestígio ou estatuto.

Os promotores destes acontecimentos eram geralmente figuras gradas da sociedade. Podiam-se encontrar entre estes, elementos da aristocracia, da finança, da indústria e da própria Igreja. A Casa Real assumiu um papel preponderante neste panorama, destacando-se as figuras das rainhas D. Maria Pia e de D. Amélia. Muitas destas festas, sobretudo as mais “públicas”, contribuía para o desanuviamento do ambiente social e político que se vivia nestes anos, permitindo à aristocracia e aos próprios elementos da família real gozarem de alguma popularidade em tempos adversos.

A escolha do palco para a realização destes acontecimentos ia ao encontro das necessidades de cada tipo de actividade, assim como ao grau de elitismo que esta exigia. Espaços como a Avenida da Liberdade, o Avenida Palace Hotel, os teatros São Carlos e D. Maria II, os jardins da Estrela, da Tapada da Ajuda, o Jardim Zoológico, entre outros locais, eram utilizados com regularidade para a realização das festas de caridade.

Precisamente a maioria destes espaços constituía o “território” da elite, espaços que estavam longe de ser democráticos no que respeita ao seu acesso. Se a festa decorresse num espaço mais livre, sem delimitações físicas, como na Avenida da Liberdade ou no Jardim do Campo Grande, limitava-se a audiência com a cobrança da entrada. Irene Vaquinhas, no seu estudo acerca da quermesse da Tapada da Ajuda realizada em 1884, verificou que os ingressos eram avultados e assim impeditivos para qualquer pessoa que vivesse do seu trabalho¹⁶⁸. Eram cobrados 500 réis, valor equivalente a dois dias de salário de um operário especializado.

As festas de caridade eram então realizadas pela elite para a elite. A influência social dos seus intervenientes ditava o sucesso alcançado de cada acontecimento, reflectindo-se no

¹⁶⁷ *Programa do Sarau de Caridade a favor dos sobreviventes da catástrofe de Messina e Reggio promovido pela Sociedade de Geografia, 15 de Janeiro de 1909*, Lisboa, Tipografia «A Editora», 1909.

¹⁶⁸ Vaquinhas, Irene, (1996), «As quermesses como uma forma específica de sociabilidade no século XIX: o caso da “quermesse da Tapada da Ajuda” em 1884», in Sep. de Biblios.

montante angariado para as diversas causas. A procura da partilha, do espaço, do lazer e de uma forma de vida, com as grandes personalidades, levaram a burguesia a estas festas, contribuindo duplamente, tanto para as causas, como para a popularidade dos organizadores, e obviamente para a sua.

4.2. As Festas de Caridade organizadas pela SPCEL

As festas de caridade organizadas pela Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa realizaram-se entre os anos de 1894 e 1901, não se verificando depois deste ano qualquer outra festa. No gráfico da *Figura 4.9* faz-se referência a um acontecimento anterior a estas datas, o concerto no teatro S. Carlos, a 1 de Junho de 1892, que simboliza a apresentação pública e o impulso financeiro do projecto das cozinhas económicas.

Este espectáculo deveu a sua realização à Associação Industrial de Lisboa que contou com uma comissão organizadora constituída pelo Conselheiro Silva Amado Martinho Guimarães e por Leitão Pereira. Este projecto encontrava-se sob a alta protecção da rainha D. Amélia auxiliada por uma comissão de senhoras, onde constavam a duquesa de Palmela, as marquesas da Fronteira e de Rio Maior e Teresa Roma do Bocage. Nos periódicos ficaram registadas as imagens de sucesso e de ostentação elitista do concerto e a indicação de que os ingressos foram muito elevados, aspecto que não impossibilitou uma audiência plena¹⁶⁹.

Com a Sociedade já formada somam-se nos relatórios anuais as receitas correspondentes a oito festas de caridade. O montante angariado totalizou 22:033\$455 réis, representando 2% de todo o encaixe registado pela Sociedade entre 1894 e 1911.

Importa salientar que as únicas festas públicas realizadas unicamente pela SPCEL foram o baile de subscrição no Avenida Palace Hotel a 28 de Dezembro de 1896, a batalha de flores de 1899 e o arraial no Parque Palmela em 1900. Todas as outras festas foram organizadas por comissões constituídas por senhores e senhoras da alta sociedade, com objectivo de angariar fundos para serem distribuídos por várias instituições da capital. Por norma alguns dos elementos destas comissões organizadoras pertenciam à estrutura da SPCEL. Exemplo disso foi a assiduidade de figuras como as marquesas de Rio Maior e de Fronteira e o conde de Sabugosa em inúmeras instituições e comissões de assistência.

Nos anos de 1894, 1895, 1896 e 1898 os montantes adquiridos deveram-se às batalhas de flores organizadas por comissões externas à SPCEL, em que parte do dinheiro angariado foi para benefício das cozinhas. Em 1897 regista-se a recepção do montante relativo ao baile de

¹⁶⁹ *O Popular*, 3 de Junho de 1892, p.3.

subscrição realizado no Avenida Palace Hotel a 28 de Dezembro de 1896, dirigido pelo marquês do Faial, Luís Borges Coutinho Dias da Camara, genro da duquesa.

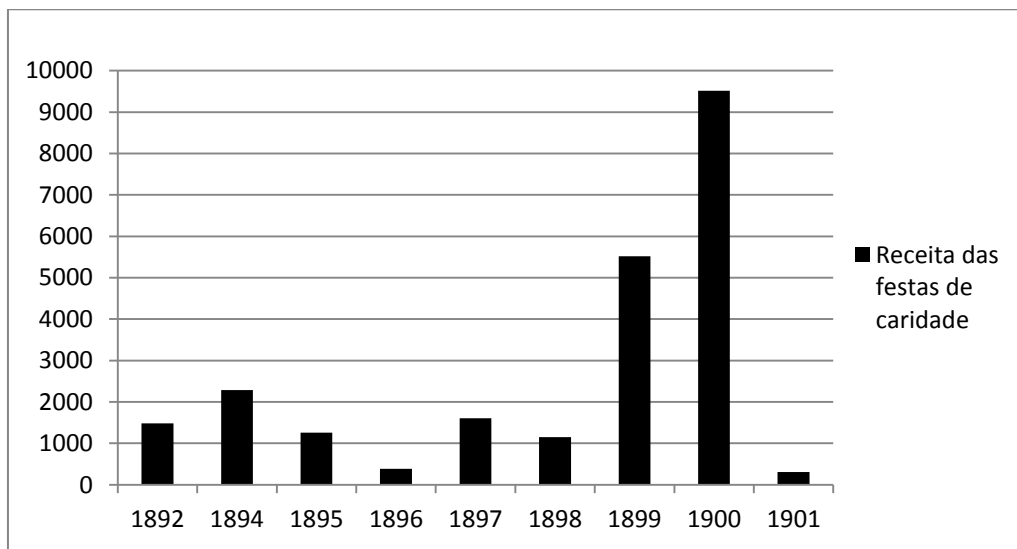


Figura 4.9. Gráfico - As receitas em réis das festas de caridade promovidas pela ou para a SPCEL, 1892-1901¹⁷⁰.

No ano de 1898, para além do valor da batalha de flores, entram nas contas o dinheiro conseguido através de uma recolha de fundos, designada *boule de neige*. Este género de recolha combinava um momento de convívio e a angariação de fundos. A soma obtida foi partilhada com a Associação Protectora dos Rapazes Pobres.

Em Maio de 1901, Ilídio Amado oferece, sem associar o nome das cozinhas económicas ao evento, o valor da bilheteira de uma recita executada por um grupo de amadores no D. Maria II. Este era considerado um dos aspectos mais importantes na organização das festas de caridade, a permissão de associação do nome da SPCEL a determinadas actividades. Nas actas da direcção denota-se uma intransigência por parte dos corpos dirigentes em deixar associar o nome da SPCEL a actividades que não fossem directamente organizadas pelos seus elementos, ou que não inspirassem confiança e pudessem colocar em causa o bom nome da sociedade. Em 1899 o empresário da Praça de Touros do Campo Pequeno propõem a realização de uma tourada em benefício da SPCEL. A oferta deste espectáculo foi prontamente rejeitada, visto que a presidência não queria que o nome da sociedade servisse de mote para a tourada e por consequência enchesse a plateia. A direcção recusou muitos outros convites que se fizeram «sob a condição de prestarmos o nosso

¹⁷⁰ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

nome»¹⁷¹. Para além do possível aproveitamento, a desconfiança relaciona-se com o desconhecimento dos indivíduos que estavam à frente das actividades, ou com a não garantia da segurança dos espectadores. Outras ofertas eram postas de lado pela sua inviabilidade financeira, como foi o caso da intenção de recita oferecida pelos alunos de Coimbra do 5.º ano Jurídico, a realizar-se em Maio de 1901 na capital. As despesas com o transporte de todos os alunos de Coimbra a Lisboa, e vice-versa, fez anular a intenção.

De uma maneira geral os recintos escolhidos para as festas da SPCEL vão ao encontro dos espaços anteriormente identificados. A Avenida da Liberdade, o Teatro S. Carlos, o Avenida Palace Hotel, o Parque Palmela em Cascais e o Teatro D. Maria II foram os mais frequentes.

As festas de caridade das cozinhas económicas acompanharam as exigências e os novos gostos de sociabilidade das classes mais abastadas. Desta forma os seus conceitos e originalidade demonstram-se plásticos de forma a acompanhar o desejo e satisfação das classes mais abastadas. Em 1899 e 1900, como podemos observar no gráfico da *Figura 4.9.*, realizaram-se os acontecimentos mais lucrativos e mediáticos para a instituição em estudo.

4.3. A batalha de flores na Avenida da Liberdade, 1899

O conceito das batalhas de flores, com origem no francês *Batailles des Fleurs*, foi importado do carnaval civilizado de Nice. A diversão consistia num desfile e competição de carruagens, automóveis, bicicletas ou cavaleiros, todos profusamente decorados por flores. Ao se cruzarem, os participantes lançavam uns sobre os outros, flores ou as suas pétalas sempre em modos civilizados. A necessidade de possuir uma carruagem ou automóvel fazia com que este desfile aparatoso fosse praticamente uma exclusividade dos mais abastados.

Estas características mantinham-se mesmo nas batalhas de flores associadas aos propósitos assistenciais, tendo por fim a recolha de fundos. A batalha de 30 de Abril de 1899 realizada na Avenida da Liberdade, com o objectivo de auxiliar a SPCEL foi considerada pela imprensa da época a maior e melhor que se viu em Lisboa. Até aí tudo o que se fizera era sinónimo de actividade funebre. Podia-se ler no *O Popular* o seguinte: « [...] a primeira que se realizou abundava de certo uma decoração luxuosa dos carros mas foi prejudicada pela inespériencia inevitável numa primeira batalha e o mau tempo. As outras liquidaram mais o menos em cortejos funebres por lhes faltar tudo o que a batalha de flores necessita : flores e alegria. Na

¹⁷¹ *Acta de reunião da direcção da SPCEL*, 20 de Abril de 1899.

de ontem, tudo correu diferente.»¹⁷² O *Século* reforçava a ideia: «... havia o receio de que a batalha de ontem fosse uma reedição das outras que se têm dado e que o público se habituou a chamar enterros[...]»¹⁷³.

A organização da batalha de flores coube a beneméritos próximos à instituição, como Jaime Artur da Costa Pinto, presidente da Câmara Municipal de Cascais, que dirigiu todo o projecto e acções, e ao arquitecto Rosendo Carvalheira que se encarregou da elaboração do plano de ornamentação da avenida e da sua completa execução. Os contactos e a logística para a constituição deste “festival” foram inúmeros. Mais de mil cadeiras foram emprestadas pela Sociedade de Geografia de Lisboa, o Colégio de Campolide enviou todos os seus alunos e respectiva banda. A guarda municipal também esteve presente com os seus músicos, assim como outras bandas foram convidadas a alegrar todo percurso ao longo da grande avenida¹⁷⁴.

Mais de 30 bandeiras de cetim foram desenhadas e confeccionadas por artistas femininas do panorama artístico português, como a sobejamente conhecida D. Maria Augusta Bordalo Pinheiro. Estas imitavam os desenhos e as formas das bandeiras que se “faziam lá fora”. Por detrás de cada uma destas existia o distintivo da SPCEL, bordado a cor prata. De alguns mastros pendiam cestos que na hora própria se abriam para deixar sair dezenas de pombos. Segundo alguns jornalistas o conceito utilizado na decoração da avenida era inteiramente original, « Mas a ornamentação da Avenida! Nunca, em festas similares e noutras a grande artéria da capital apresentou um mais luzidio aspecto, um conjunto mais harmonioso e conducente ao fim que se destinava»¹⁷⁵. Os veículos e todos os participantes tinham de entrar na avenida através de um grande e trabalhado portão de madeira que se encontrava nos Restauradores. Todo o recinto encontrava-se ladeado por gradeamento que imitava o bronze.

Mastros, arcos, ramos, grinaldas e cestos repletos de flores adornavam todo o recinto. As flores vieram às centenas de jardins particulares, de câmaras municipais e até da repartição da agricultura, da Mata do Buçaco. Para uma maior afluência do público fez-se anunciar a batalha atempadamente em jornais de amplitude nacional¹⁷⁶. Com o mesmo objectivo, embarateceram-se os preços dos comboios que se dirigiam à cidade e da travessia do Tejo, o vapor que vinha do Barreiro.

¹⁷² *O Popular*, 1 de Maio de 1899, p.8.

¹⁷³ *Século*, 1 de Maio de 1899, p.5.

¹⁷⁴ As bandas foram inúmeras e tocaram de forma voluntária: Colégio militar, Colégio de Campolide, Guarda Municipal, Armada Real, Bombeiros Municipais de Lisboa, Voluntários de Cascais, Sociedade Musical Barreirense e as filarmónicas de Azeitão e de Palmela.

¹⁷⁵ *Século*, 1 de Maio de 1899, p.6.

¹⁷⁶ Alguns exemplos: *Diário de Notícias*, *Século*, *Novidades*, *Correio da Noite*, *Tarde* e *Diário Ilustrado*.

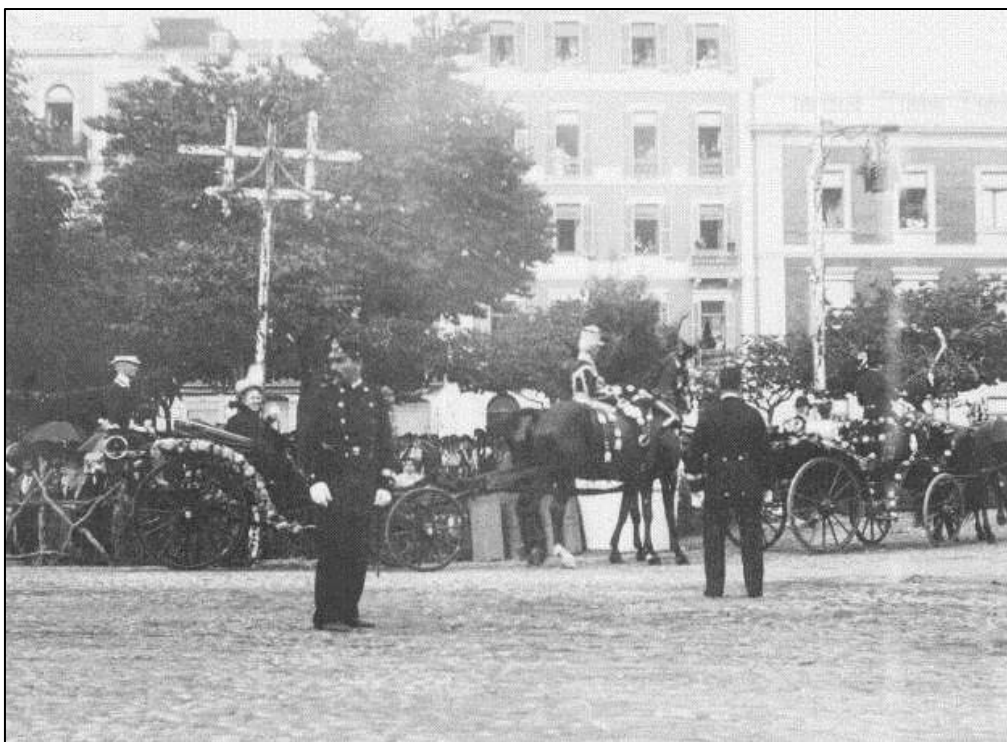


Figura 4.10. Fotografia - A batalha de flores de 1899, à esquerda a carruagem da duquesa de Palmela, Lisboa¹⁷⁷.

Estiveram a assistir a este evento cerca de quarenta mil pessoas, que depois de pagarem a entrada, se espalharam por todo o percurso¹⁷⁸. Entre o público podiam encontrar-se os representantes da diplomacia de França, Áustria, Alemanha e Holanda. A assistência foi surpreendida pelas « [...] duas rainhas, e as principais senhoras da fidalguia atiravam mais flores para o povo do que as trocavam com as carruagens das filas.»¹⁷⁹ Tanto as rainhas como D. Carlos atiravam flores, saquinhos coloridos e rebuçados para a assistência.

Dezenas de concorrentes mediante o pagamento de inscrição, desfilaram em quatro longas filas os seus cavalos, charretes, automóveis e bicicletas, exuberantemente adornados com flores. Os melhores, comparando a originalidade e a estética, receberam medalhas de prata, sendo avaliados por um júri composto pelo Conde de Gouveia, Teodoro Ferreira Pinto Basto e Carlos Roma do Bocage. O primeiro prémio foi atribuído ao carro da família Pinto Leite, ficando em 11º lugar o carro do conde Burnay. A soma constituída nesta batalha de flores, mais de 5:500\$00 réis, foi muito relevante visto que os gastos foram quase inexistentes, sendo as doações e o voluntariado a regra.

¹⁷⁷ Aúria de Chaves Cruz. Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa/Arquivos Fotográficos, cota: CRU000351.

¹⁷⁸ O número de quarenta mil pessoas é avançado pelo artigo publicado na revista *Ocidente*, «A Batalha de Flores», 10 de Maio de 1899, pp. 103-104.

¹⁷⁹ *O Popular*, 1 de Maio de 1899, p.8.

4.4. O Arraial no Parque Palmela em 1900, Cascais

Aproveitando os meses de vilegiatura e uma maior ocupação da vila de Cascais, a presidente da SPCEL lança a ideia de se realizar uma festa de caridade, visando a angariação de fundos, na sua residência junto ao mar, situada no baluarte da Conceição.

Estas festas já faziam parte da temporada balnear. As práticas de sociabilidade das elites deslocavam-se para onde quer que estas fossem, permitindo às classes em ascensão porem em prática os seus anseios de valorização social. Cascais orgulhava-se de ser no alvorecer do Outono a verdadeira Corte.

De 13 a 16 de Outubro de 1900, sob a orientação da filha da duquesa de Palmela, D. Helena Maria, é organizado um grandioso arraial no parque envolvente do palacete Palmela, apelidado “Abadia dos duques de Palmela”, projectado pelo famoso arquitecto inglês Thomas Henry Wyatt¹⁸⁰. Este parque já por si «constituía um grande atractivo para o público, pelo acidentado do terreno, vista esplendida sobre o oceano, tendo disso óptimas sombras do luxuriante arvoredo e custosas plantas que o povoam», referia Jaime Artur da Costa Pinto, o então presidente da Câmara Municipal de Cascais, na primeira página do relatório anual da SPCEL do ano 1900¹⁸¹. Maria Luísa Martins, no seu trabalho sobre a vilegiatura marítima oitocentista destaca que o Parque Palmela, implantado entre o baluarte da Conceição e o Monte Estoril, como um dos locais preferidos pelos veraneantes para passar a tarde. Era hábito por parte dos duques promoverem acontecimentos naquele parque durante os meses de Setembro e Outubro.

Dirigiram-se a este arraial cerca de 12054 pessoas. Repare-se que em 1900 a Vila de Cascais (N^a Senhora da Assunção) tinha apenas 3275 almas¹⁸². Foi arrecadada a soma líquida de 7:571\$015 réis. Este montante incluiu as entradas, os pagamentos pelas diversões oferecidas e por alguns serviços prestados, assim como pelas sortes ou outros objectos vendidos.

No jardim podiam encontrar-se as seguintes distrações: teatro de fantoches, fonógrafo, lanterna mágica, animatógrafo, barraca das sortes, bazar, tómbolas e mastro de cocagne. Estas distrações foram sempre acompanhadas por três bandas de música, gaita-de-

¹⁸⁰ Anacleto, Regina, (1994), «O Palacete Palmela», in, *O Neomanuelino ou a reinvenção da arquitectura dos Descobrimentos*, Lisboa, Inst. Port. do Património Arquitectónico e Arqueológico.

¹⁸¹ *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL*, Gerência de 1900, Lisboa, Imprensa Nacional, p.3.

¹⁸² *Recenseamento Geral da População no Continente e Ilhas Adjacentes*, Tomo I, Vol.1.

foles, bailes populares, e à noite por fogo-de-artifício¹⁸³. Os bazares de sortes a vintém e a cinco tostões foram um sucesso. A concorrência foi tal que ao terceiro dia tinham-se esgotado as sortes. As barracas encheram-se de prémios valiosos oferecidos por companhias, empresas e particulares. Num dos muitos periódicos ficou registado um episódio relativo às sortes : «A um polícia coube a maior felecidade, que se pode colher em jogo: ganhou um prémio e que prémio! – uma máquina de costura .../” É casado perguntou-lhe logo alguém” – “Não senhor !” respondeu felisardo, sorrindo-se solteirinho, e só.»¹⁸⁴

Também esteve em apresentação uma orquestra durante os três dias, com um repertório mais clássico. As construções efêmeras concebidas pelo arquitecto Rosendo Carvalheira polvilhavam todo o parque com as animações e disponham de luz eléctrica. Aproveitou-se para fazer dinheiro com praticamente tudo. Para além da referida entrada e o pagamento das diversões, foram cobrados os alugueres de cadeiras, vendida água, assim como inúmeros postais artísticos realizados ou doados por benfeitoras que ali se deslocaram. Também foram arrecadados diversos donativos que totalizaram a quantia de 222\$900 réis. Para o sucesso desta iniciativa contribuíram a Câmara Municipal de Cascais, o pessoal enviado directamente pelo rei, os marqueses do Faial, o Conde de Faria e Rosendo de Carvalheira.

Assim como para a batalha de flores de 1899, também foram reduzidos os preços do comboio de Lisboa-Cascais para embaratecer a deslocação e por consequência atrair um maior número de visitantes.

* * *

Nas receitas para o financiamento da SPCEL destacaram-se as de origem ordinária, correspondendo a mais de 96% de todos os rendimentos da sociedade. Nestas destacou-se o dinheiro obtido na venda de senhas de refeição, cerca 82% das receitas. Procurou-se a auto-suficiência da instituição, pagando o operário aquilo que consumia.

Os subsídios surgem como segunda forma de financiamento ordinário, seguindo-se os donativos e com pouco mais de 2% as quotas dos sócios. Estes indicadores permitem-nos demonstrar o elevado grau de auto-suficiência e de não dependência financeira de estruturas

¹⁸³ A expressão mastro de cocagne, de proveniência francesa, também existe na língua portuguesa como mastro de cocanha. Esta diversão consiste num mastro alto untado de sebo, no cimo do qual se colocam prendas para que alguém o tente subir para as obter.

¹⁸⁴ *Brasil – Portugal*, «Quermesse no Parque dos Duques de Palmela em Cascais», Vol. 43,1 de Novembro de 1900, pp. 301-302.

externas à sociedade. Os subsídios atribuídos à instituição, tanto da parte da Câmara Municipal de Lisboa como dos sucessivos governos demonstraram o interesse público e a importância dos serviços prestados da SPCEL.

A venda de senhas a benfeitores traduziu-se numa nova prática: a da distribuição de esmolas sob a forma de senhas de refeição.

Nas receitas extraordinárias releva-se a importância das festas de caridade. As festas de caridade das cozinhas económicas acompanharam as exigências e os novos gostos de sociabilidade das classes mais abastadas. As batalhas de flores, os bailes, os arraiais, os concertos, as subscrições entre outras formas de encontro e lazer constaram nas formas de angariação de fundos pela SPCEL.

V – UTENTES, REFEIÇÕES E ALIMENTAÇÃO NAS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA, 1893-1911

1. Os utentes e a Dimensão pública das cozinhas

A dimensão pública convivial das cozinhas económicas seria diferente dos outros estabelecimentos do sector alimentar. Os motivos que levavam à frequência das tabernas e das casas de pasto, sobretudo no caso das primeiras, iam para além do acto de tomar uma refeição.

O jogo, o convívio, o prolongamento da actividade profissional, a actividade política o consumo de vinho entre outras bebidas, constituíam segundo Maria Alexandre Lousada algumas das razões para frequência desses espaços¹⁸⁵.

As cozinhas teriam uma dimensão diferente, sendo como espaços de um único propósito, o de tomar uma refeição. A marquesa de Rio Maior corrobora este aspecto indicando que as pessoas que se dirigiam às cozinhas «entrando a correr a correr partindo.»¹⁸⁶ Mas não podemos deixar de lado a importância das cozinhas enquanto espaço de sociabilidade e convívio. A própria configuração e organização do estabelecimento enquanto conceito de refeitório contemporâneo, com mesas e bancos contíguos, colocava pessoas desconhecidas a partilhar com proximidade os mesmos espaços. A *Figura 5.1.* mostra esse aspecto.

Quem eram as pessoas que se dirigiam às cozinhas? Esta é uma questão que se impõe. Repare-se na seguinte afirmação recolhida nos relatórios anuais: «No público variado na sua índole e na sua aparência, recrutado em diversas classes sociais que enche diariamente as nossas cozinhas, lê-se claramente a satisfação com que as frequenta; e bem generosamente paga ele o auxílio tão cordialmente.»¹⁸⁷ Com esta referência fica a ideia das diferentes pessoas e classes sociais que se dirigiam a estes estabelecimentos, não se limitando este mundo aos operários.

É necessário voltar a reforçar que estes estabelecimentos não foram concebidos para os mais pobres ou miseráveis, beneficiava quem podia pagar pela refeição. No relatório anual da

¹⁸⁵ Lousada, Maria Alexandre, (2009), «Sobre a alimentação urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas», in *Desenvolvimento Económico e Mudança Social, Portugal nos últimos dois séculos*, Lisboa, ICS, pp. 249-279.

¹⁸⁶ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p. 107.

¹⁸⁷ *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* – Gerência de 1898, Lisboa, Imprensa Nacional, p.1.

SPCEL de 1904 surge a indicação sobre os utentes da cozinha n.º 5 sendo esta «a mais frequentada e aquela cuja clientela se recruta em classes mais elevadas e remediadas.»¹⁸⁸

Alfredo Mesquita, de modo irónico, afirma o seguinte sobre a sociedade lisboeta do início do século XX: «Ter uma alta ideia do que na vida de Lisboa os prazeres à mesa, quando a verdade é que uma grande parte da alta roda do *Ilustrado* se contenta com mandar buscar o jantar às Cozinhas Económicas, para não faltar aos five o'clock da Pastelaria Marques!»¹⁸⁹ Alguns pequeno-burgueses deslocavam-se às cozinhas para tomarem a refeição e outros mandavam os criados buscá-las.



Figura 5.1. Fotografia - Reabertura das cozinhas económicas, 1910, Lisboa¹⁹⁰.

2. Rações, quantidades e preços

Cândido Figueiredo no seu dicionário de 1913 define o almoço como «a primeira refeição do dia, que se toma de manhã» e o jantar como a «refeição que se toma ordinariamente entre o almoço e a ceia, principal refeição do dia, por vezes a última»¹⁹¹. Desta forma o que significa hoje almoço era o jantar no início do século XX. As cozinhas económicas entre 1894 e 1911 serviram exclusivamente jantares, a refeição tomada a meio do dia no intervalo laboral. O

¹⁸⁸ *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL*, Gerência de 1904 Lisboa, Imprensa Nacional., p. 4.

¹⁸⁹ Mesquita, Alfredo, (1905), *Memórias de um fura-vidas*, Lisboa, Parceria António Maria, p. 129.

¹⁹⁰ Autoria de Joshua Benoliel. Fonte: Arquivo Municipal de Lisboa/Arquivos Fotográficos, cota: JBN002785.

¹⁹¹ Figueiredo, Cândido, (1913), *Novo dicionário da língua portuguesa*, Lisboa, Livraria clássica Editora.

horário de distribuição era das 12:00 horas às 14:00 e das 14:00 às 15:00 tratavam-se das encomendas para fora. Em diversas reuniões da direcção existiram propostas para que as cozinhas começassem também a servir ceias ao final da tarde, mas não passaram de intentos.

A oferta de rações ficou praticamente definida desde a abertura do primeiro estabelecimento, sendo introduzidas poucas alterações até 1911. Desde 1893 as cozinhas económicas serviam rações individuais de prato, sopa, pão, vinho e sobremesa. Mais tarde em 1899 passava a ser servida apenas na cozinha dos Anjos a ração de café. A presença desta ração nas outras cozinhas só se verificou a partir de 1907. A salada é introduzida em 1908 em simultâneo nas seis cozinhas. Todas as rações podiam ser adquiridas de forma individual visto existirem senhas correspondentes para cada prato ou acompanhamento. As rações também poderiam ser compradas de forma conjunta através da senha de jantar completo, que consistia numa refeição composta por prato, sopa, pão e vinho, tudo por 90\$00 réis. Não se verificou benefício para quem optava pela senha de jantar completo, pois o preço mantinha-se inalterado fosse em senhas avulsas ou senha única. Este aspecto demonstrava o cuidado de não se verificarem injustiças perante aqueles que só podiam comprar uma das refeições ou acompanhamento.

Segundo a marquesa de Rio Maior o jantar completo consistia no seguinte: «[...] uma tigela das grandes ou gamelas de sopa de pão hortaliça ou arroz e grão, ou feijão e nabos, o prato consta de um quarto de posta de bacalhau 3 batatas grandes temperadas com azeite vinagre cebola – 125 gramas de pão de trigo o melhor e 2 decelitros de vinho.»¹⁹² Na mesma descrição a marquesa demonstra a dimensão das medidas utilizadas para a distribuição das refeições:

«Um rancheiro antigo dum regimento ou de navio é essencial para as rações as dosagens de tudo por caldeirão. As comidas devem ser segundo aquelas a que estão acostumados nas localidades de Lisboa nem uma só tabela do Porto serve, estão muito mal acostumados. O grande auxiliar são os caldeiros a vapor: temos um motor da força de 2 cavalos um gerador de vapor que o divide por baixo do chão para aquecer os caldeiros, em 10 minutos tudo fica cozido e podem-se renovar como no outro dia vi 3 vezes em duas horas dá cada caldeiro 300 rações temos 6 na Travessa do Forno 8 nos Anjos. Conveniente ter toda a louça medida tijelas, canecas, colheres de tirar do caldeirão, medidas para azeite e vinagre.»¹⁹³

¹⁹² «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.107.

¹⁹³ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.107.

Neste registo fica patente a preocupação pelo racionamento das refeições distribuídas. Para além disso demonstra as quantidades industriais e a rapidez com que se preparavam os alimentos para as centenas de pessoas que ocorriam às cozinhas.

Relativamente aos os preços cobrados verificou-se que estes pouco variaram entre 1894 e 1911. Salienta-se apenas o aumento do preço do prato de 30\$00 para 40\$00 réis a partir de 1899. Os outros pratos ou acompanhamentos mantiveram-se com os preços originais, sopa a 20\$00 réis, pão a 10\$00 réis, vinho a 20\$00 réis, sobremesa a 10\$00 réis, salada a 20\$00 réis e o café a 10\$00 réis.

Muito embora fosse discutida por diversas vezes a hipótese de aumentar o valor cobrado pelas refeições para fazer face às despesas, devido ao *deficit* permanente de algumas cozinhas, essas medidas foram sempre rejeitadas. A estratégia seguida foi a de manter o preço elevado de alguns acompanhamentos para compensar outros que se vendiam mais barato mas que davam prejuízo à instituição.

Os preços praticados pelas cozinhas podem ser considerados baixos se comparados com os preços cobrados por refeição completa na primeira metade do século XIX, 80 réis na taberna e 100 réis na casa de pasto¹⁹⁴. No entanto considerando o poder de compra das classes populares urbanas nesse período, que cresceu, e o poder de compra das mesmas classes na Lisboa finissecular, que diminui face ao constante aumento dos preços, poderia representar um esforço considerável. Mas ao observarmos os salários dos trabalhadores especializados que participaram na construção das cozinhas evidencia-se outra realidade aparentemente menos pesada. Segundo os relatórios do Ministério das Obras Públicas de 1897 a jorna de um pedreiro valia 550\$00 réis, um estucador 800\$00 réis, um canteiro 600\$00 réis, um soldador 800\$00 réis, um vidraceiro 600\$00 réis, um canalizador 800\$00 réis, sendo o salário mais baixo o de um trabalhador não especializado de 340\$00 réis¹⁹⁵. À excepção do último salário os outros apresentam valores que permitiam a um indivíduo custear com maior facilidade o jantar completo de 90\$00 réis.

2.1. As rações distribuídas entre 1894 e 1911

Na análise aos consumos dos utentes das cozinhas económicas no período 1894-1911 teve-se em atenção às seguintes situações que influenciam os números apresentados: a cozinha n.º 2 abre em Novembro de 1894, a cozinha n.º 3 entra em funcionamento em Abril

¹⁹⁴ Lousada, Maria Alexandre, (2009), «Sobre a alimentação urbana no início do século XIX...», *op. cit.*, p.237.

¹⁹⁵ Estes valores encontram-se no processo de construção da Cozinha N.º 5, do Ministério das Obras Públicas: TT/Arquivo Nacional, M.O.P., maç. 486, *Construção do edifício para Cozinha Económica no Campo das Cebolas*.

Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

de 1895 e as cozinhas n.º 4 e n.º 5 abrem respectivamente em Fevereiro de 1896 e Julho de 1897. Já no século XX inaugura-se a última cozinha em Agosto de 1906. Salienta-se ainda que a cozinha dos Anjos, devido ao desmoronamento de um edifício contíguo, ficou com a sala de refeições afectada, estando por essa razão aberta apenas 18 dias úteis em 1909, comparando com a média de 295 dias que as cozinhas laboravam durante o ano. Com a revolução do 5 de Outubro a cozinha n.º 4 é parcialmente destruída e saqueada, fazendo com que fique inoperacional. Indica-se ainda que não existe o relatório de 1910 devido à saída em bloco dos indivíduos que faziam parte da estrutura administrativa da SPCEL depois da implantação do novo regime. No entanto o relatório de 1911 possui informação relativa aos três últimos meses de 1910.

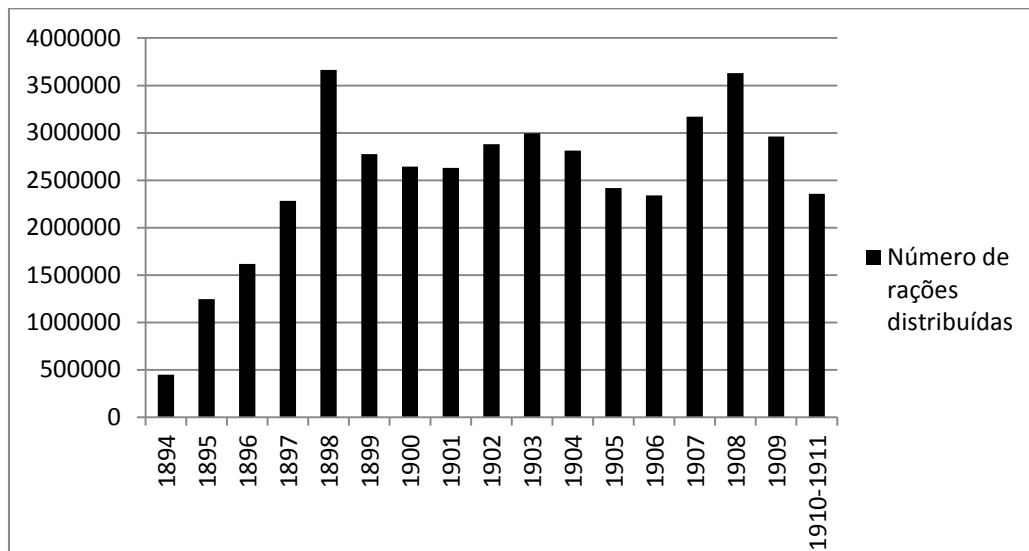


Figura 5.2. Gráfico - Total de rações distribuídas por todas as cozinhas entre 1894 e 1911¹⁹⁶.

O movimento geral de consumos é fornecido pelos relatórios anuais que nos permite ter uma leitura quantitativa do que foi servido nas cozinhas durante o período estudado. A imagem mais refinada que nos faculta a informação sobre os alimentos consumidos e as quantidades por grupo só é possível a partir de 1897, data do primeiro relatório impresso. Para além disso esclarece-se ainda que as rações são doses individuais de prato, sopa, vinho, pão, sobremesa, café ou salada.

¹⁹⁶ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

2.2. O consumo total de rações entre 1894 e 1911

Dez dos dezoito anos em análise apresentam resultados acima dos dois milhões e meio de rações anuais distribuídas. Atendendo ao gráfico da *Figura 5.2*, os anos de 1898 e 1908 atingem um número muito acima dos três milhões e meio de rações. Este aumento explica-se em 1898 pelo funcionamento pleno das cinco cozinhas existentes na cidade. Entre 1898 e 1911 verifica-se uma quebra nas vendas de rações. Deve-se ter em conta que a afluência e procura dos serviços da SPCEL está intimamente relacionada com o estado da economia do país e por consequência directa com o aumento do custo dos produtos alimentares.

Repare-se que em todos os relatórios de contas da sociedade estão presentes as preocupações com o *deficit* causado pela diferença dos preços dos alimentos, cada vez mais altos, e o baixo preço cobrado na venda das refeições.

A política de manutenção de preços da SPCEL fez com que a procura dos serviços das cozinhas nos cinco primeiros anos fosse no sentido crescente. Este movimento seria interrompido pelo aumento do valor cobrado pelo prato, de 30\$00 para 40\$00 réis, denotando-se assim a sensibilidade dos utentes ao aumento do preço. Em 1899 consumiram-se menos 890 mil rações que no ano anterior. Esta diminuição substancial alastra-se aos primeiros anos do século XX. Apesar desta alteração excepcional no preço da senha de prato, a estratégia da direcção passava por um não aumento dos valores cobrados visto que uma maior afluência de utentes acabaria por atenuar os prejuízos. O próprio aumento do preço do prato foi considerado como uma medida positiva pois a SPCEL desejava que o consumo da sopa aumentasse pois esta apresentava-se como uma refeição mais barata e que nunca dava prejuízo. Podia-se ler no relatório de 1899 o seguinte:

«Se da elevação do preço de uma só das rações de 30 para 40 réis resultou o desgosto de vermos nos primeiros meses diminuir muito a frequência, foi ele bem compensado com grande redução no consumo da ração de prato relativamente à sopa, que muito vantajosamente se recomenda por ser mais abundante, mais alimentar e mais barata.»¹⁹⁷

Já em anos anteriores a marquesa de Rio Maior escrevia, «ganha-se na sopa seja qual for perdendo-se nos pratos e muito no vinho.»¹⁹⁸

Apesar da quebra do consumo a abertura da cozinha n.º 6 em 1906 viria mudar o panorama. A cozinha de São Bento obteve um número elevado de utentes permitindo à SPCEL apresentar novamente um crescimento que em 1908 atinge as 3.631.148 rações

¹⁹⁷ *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL*, Gerência de 1899, Lisboa, Imprensa Nacional, p.4.

¹⁹⁸ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p. 107.

distribuídas. Em 1909 e 1910 o crescimento seria interrompido primeiro pelo encerramento da cozinha dos Anjos e num segundo momento por ocasião do 5 de Outubro com a destruição da cozinha de Xabregas.

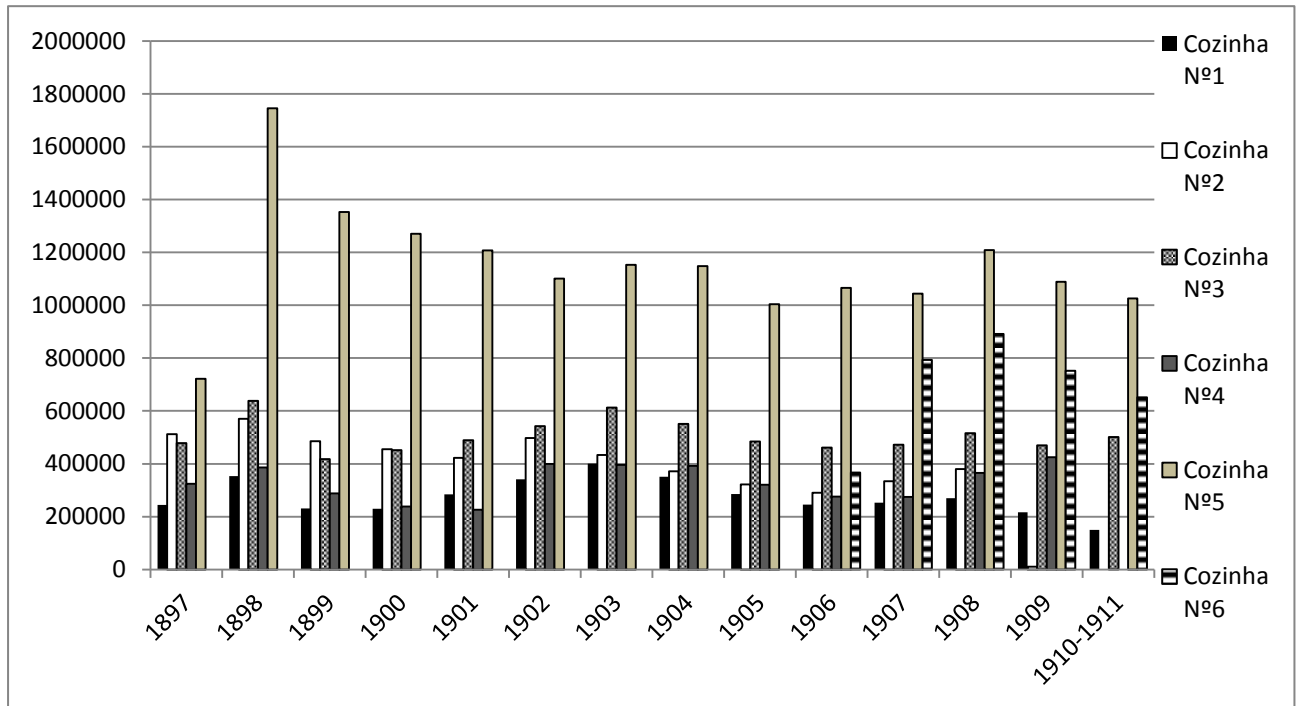


Figura 5.3. Gráfico - Distribuição total de rações por cozinha, 1897-1911¹⁹⁹.

Podemos constatar no gráfico da *Figura 5.3* que a cozinha n.º 5 foi o estabelecimento que mais rações distribuiu desde a sua abertura ao público. Apresenta na generalidade resultados bem acima de um milhão de rações distribuídas ao ano. Este número muito superior ao das outras cozinhas também se relaciona com as próprias dimensões do edifício, sendo esta a maior cozinha entre as seis. O estabelecimento da Ribeira Velha foi o que mais contribuiu para os anos em que se observou o maior número de consumo de rações, 1898 e 1908. Apesar de ser a última a inaugurar, a cozinha n.º 6 em 1907, 1908 e 1909 serviu mais de 700 mil rações anuais. Em 1908 a cozinha de São Bento juntamente com a cozinha da Ribeira Velha conseguem fornecer quase três milhões de rações.

O estabelecimento de Alcântara manteve um movimento mais regular, logo em seguida ao da Ribeira Velha, distribuindo além das 400 mil rações anualmente. A cozinha dos Anjos da mesma forma que a cozinha de Alcântara, apresentou até 1903 resultados acima das

¹⁹⁹ Apenas existe documentação que fornece dados a partir de 1897. O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

400 mil rações distribuídas, passando a verificar-se uma diminuição nos anos que se seguiram até 1909, ano em que fechou portas. Por último a cozinha dos Prazeres apresentou um número inferior aos outros estabelecimentos mas sempre acima das 200 mil rações anuais.

Com o total de consumos pode-se apurar então que as cozinhas mais frequentadas foram as n.º 5, 3, 2 e 4, ficando abaixo desses números as cozinhas dos Prazeres e de São Bento. No entanto os resultados da cozinha de São Bento correspondem apenas a 5 anos, por essa razão apresenta um valor mais baixo. Mas apesar disso e como já foi salientado desde 1906 a cozinha de São Bento passa a ser o segundo estabelecimento com maior afluência, demonstrando a necessidade e a pertinência do funcionamento da cozinha naquele local.

Segundo o gráfico da *Figura 5.4.* entre 1897 e 1911 a cozinha da Ribeira Velha distribuiu acima dos 16 milhões de rações. A cozinha de Alcântara ocupou a segunda posição distribuindo mais de 7 milhões. Surpreendentemente a cozinha n.º 4 situada em Xabregas apresenta resultados mais baixos do que se esperaria. Recorde-se que este estabelecimento estava situado no centro de um dos polos mais importantes da industrialização da capital, perto de um grande número de operários, os utentes a que se pretendia alcançar. A cozinha de Xabregas obteve resultados mais baixos do que a cozinha dos Anjos que forneceu mais de 5 milhões de rações. O estabelecimento dos Prazeres distribuiu quase 4 milhões de rações e a cozinha n.º 6 mais de 3 milhões em apenas cinco anos.

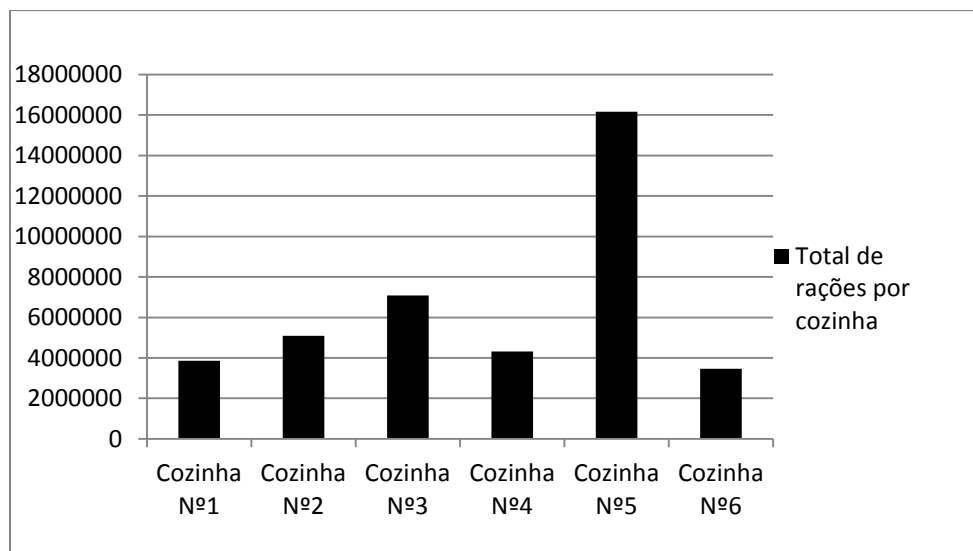


Figura 5.4. Gráfico - Total de rações distribuídas por cozinha, 1897-1911²⁰⁰.

²⁰⁰ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

Desta forma o “eixo oriental” onde se situam as cozinhas dos Anjos, Ribeira Velha e Xabregas conseguiu ter um maior alcance no que respeita à venda das diferentes rações aos utentes. Estas três cozinhas venderam 64% do total de rações servidas pela SPCEL entre 1897 e 1911, enquanto os estabelecimentos de Alcântara, Prazeres e de São Bento forneceram 36% das rações.

3. As senhas de ração mais servidas em todas as cozinhas

Considera-se que as senhas de jantar completo, de prato e de sopa constituem a base e a parte essencial da refeição. As rações de pão, vinho, sobremesa, salada e café podem ser encaradas aqui como complementares. Desta forma as três primeiras senhas apresentam-se como indicadores fundamentais visto que cada uma pode representar uma refeição, logo um utente.

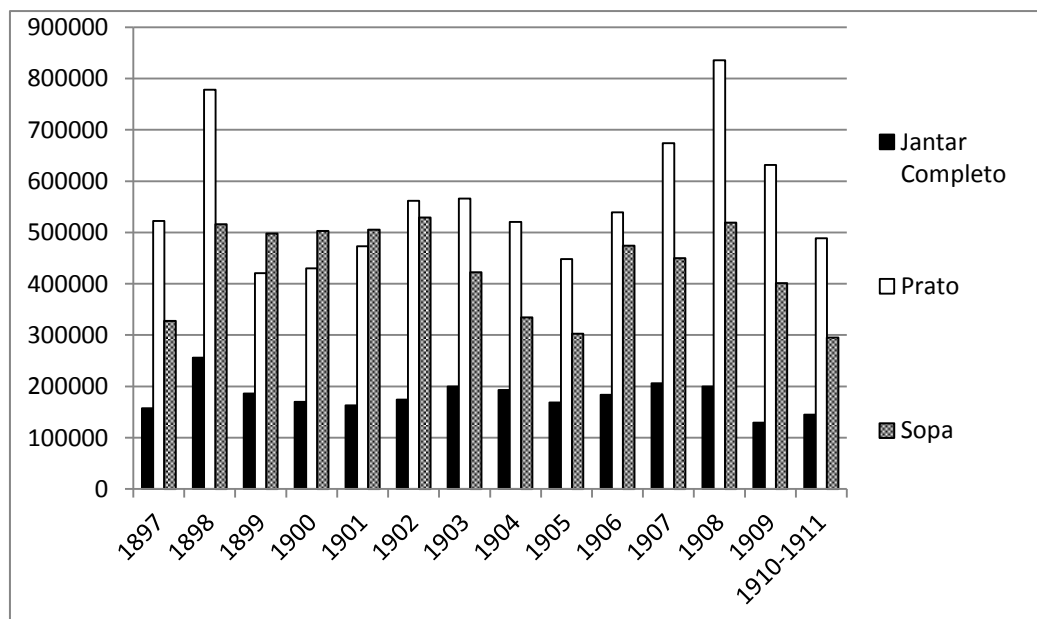


Figura 5.5. Gráfico - Número total de senhas servidas de prato, sopa e jantar completo, 1897-1911²⁰¹.

O número de senhas servidas de jantar completo é visivelmente inferior quer às do prato ou mesmo da sopa. Provavelmente esta situação prende-se pelo custo global da senha de jantar completo que era de 90\$00 réis enquanto a de prato 30\$00 réis, mais tarde 40\$00 réis, e a sopa custava apenas 20\$00 réis. Ao observarmos o gráfico da Figura 5.5 torna-se visível que o prato foi o elemento mais servido. Este contribuiu claramente para o consumo

²⁰¹ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

verificado nos anos de maior afluência às cozinhas em 1898 e 1908. A exceção verifica-se nos três primeiros anos que se seguiram ao aumento da senha de prato. Este aumento fez cair o consumo de 1898, que era de 778 mil pratos distribuídos para em 1899 serem apenas fornecidos pouco mais de 420 mil. O aumento do preço pago pelo prato fez com que os utentes optassem claramente entre 1899 e 1901 pelo consumo da sopa. Desta forma verificou-se uma alteração dos hábitos alimentares dos utentes das cozinhas.

A flutuação do consumo do prato e da sopa, no sentido crescente ou decrescente, à exceção dos três anos já referenciados, é muito semelhante. Entre 1897 e 1911 as cozinhas serviram quase oito milhões de senhas de pratos, mais de seis milhões de senhas de sopa e mais de dois milhões e meio de senhas de jantar completo. Tendo em conta que o jantar completo oferecia um prato e uma sopa achou-se necessário decompor o número e demonstrar o número real das sopas e pratos distribuídos. Desta forma disponibiliza-se no gráfico da *Figura 5.6.* os dados totais de consumo tanto do prato como de sopa.

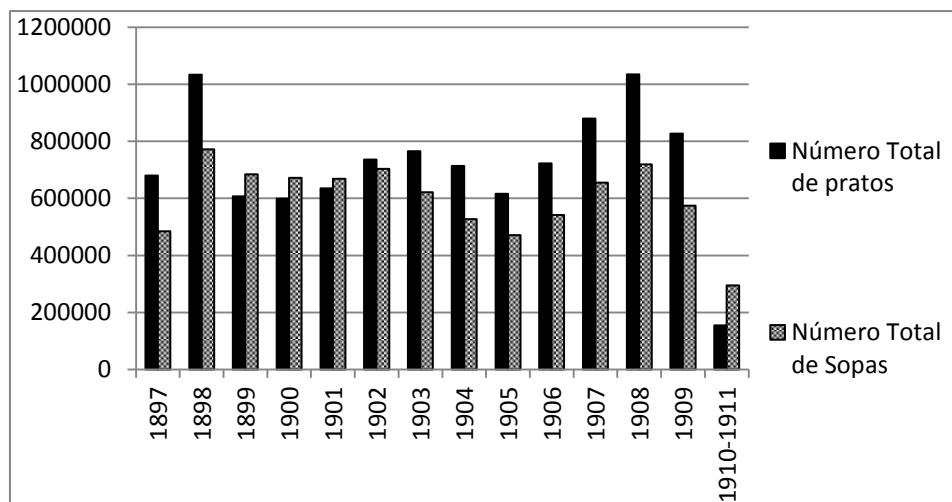


Figura 5.6. Gráfico - Número total de pratos e sopas servidas entre 1897 e 1911²⁰².

No período de 1897 a 1911 as cozinhas económicas de Lisboa distribuíram mais de dez milhões de pratos e mais de oito milhões de sopas pelos seus utentes. Em média nos quinze anos analisados foram distribuídas anualmente perto de 670 mil pratos e 530 mil sopas.

²⁰² O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911.*

3.1. As senhas de ração mais servidas por cozinha

De 1897 a 1911 a cozinha da Ribeira Velha distribuiu mais de um milhão e duzentos mil jantares completos. Em média nestes 15 anos consumiram-se neste estabelecimento cerca de 84 mil jantares completos por ano e mais de 7 mil por mês. Com uma diferença muito substancial a cozinha de Alcântara aproximou-se dos 400 mil jantares completos servidos e a cozinha de Xabregas apenas chegou aos 150 mil. Para além disso constata-se no gráfico da *Figura 5.7* que as cozinhas n.º 1, 2 e 6 forneceram acima dos 200 mil jantares completos.

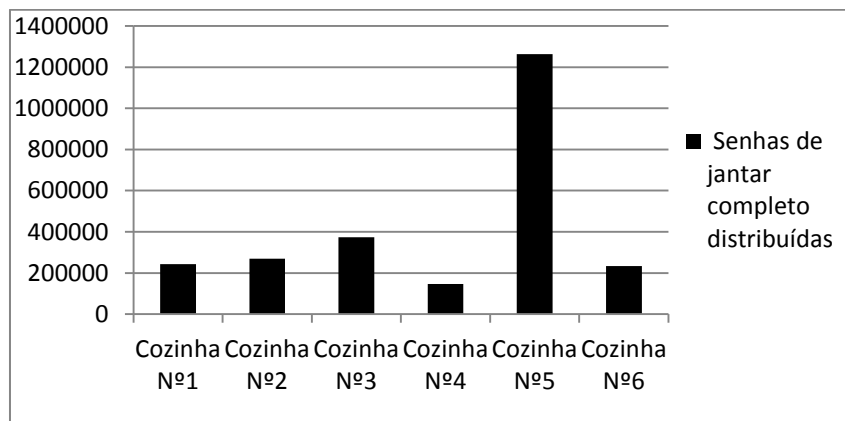


Figura 5.7. Gráfico - Número total de senhas de jantar completo servidas por cozinha entre 1897 e 1911²⁰³.

O indicador de consumo da ração de jantar completo pode servir também para estabelecer a diferenciação dos utentes sob uma óptica social. O preço cobrado por esta senha era muito superior a qualquer outra, por essa razão podemos avançar para a hipótese de que os utilizadores das cozinhas n.º5 e n.º3 tinham mais posses económicas, tendo estes a possibilidade de pagar 90\$00 réis por uma refeição. Assim a cozinha que serviu menos jantares completos, a de Xabregas, seria caracterizada por um público menos abastado.

Poderíamos destacar o facto de que a cozinha de Xabregas não esteve em funcionamento depois do 5 de Outubro de 1910, tendo este aspecto um impacto negativo nos valores apresentados diminuindo o número de jantares distribuídos. No entanto a cozinha dos Anjos ficou inoperacional em 1909 e apresentou resultados bem mais elevados que a cozinha n.º4. Por essa razão considerou-se pouco relevante esse acontecimento.

²⁰³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

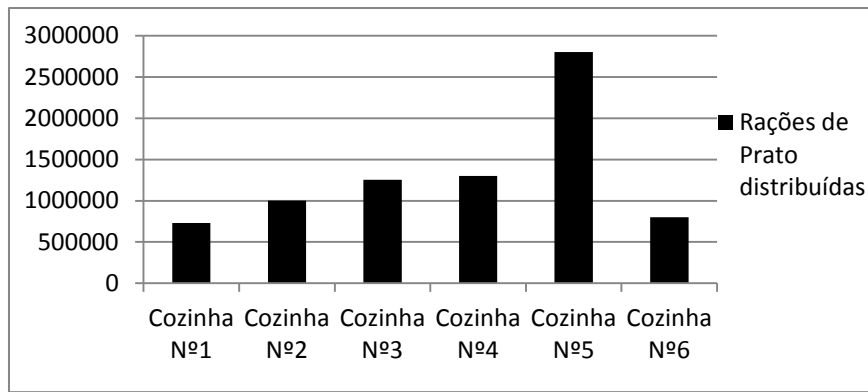


Figura 5.8. Gráfico - Número total de senhas de prato servidas por cozinha entre 1897 e 1911²⁰⁴.

Relativamente às rações de prato estas foram preferidas nas cozinhas nº 3, 4 e 5, distribuindo a última cerca de 2 milhões e 800 mil pratos entre 1897 e 1911. No gráfico da Figura 5.8 observa-se que a cozinha dos Anjos serviu pouco mais que 1 milhão de pratos e as cozinhas n.º 1 e n.º 6 ficaram abaixo desse patamar.

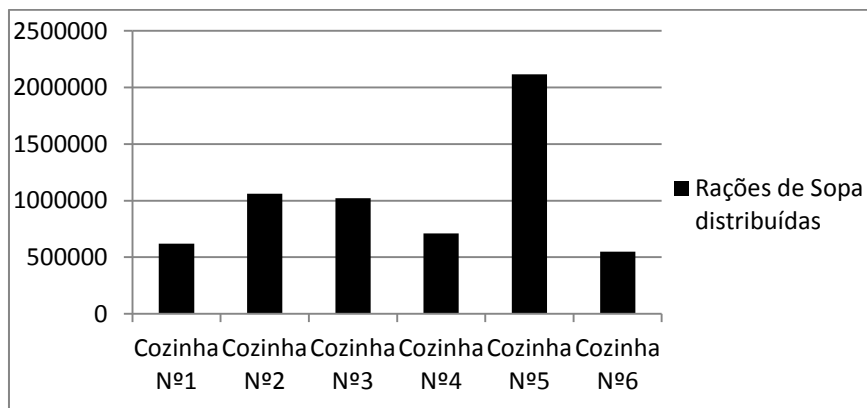


Figura 5.9. Gráfico - Número total de senhas de sopa servidas por cozinha entre 1897 e 1911²⁰⁵.

A cozinha dos Anjos ao contrário de todos os outros estabelecimentos apresenta um valor de consumo de sopas superior ao do prato. No período de 1897 a 1909 consumiram-se nesta cozinha 270 000 jantares completos, mais de 1 034000 pratos e mais de 1 600000 sopas. A preferência pela sopa, que era a ração mais barata pode sugerir um grupo de utentes com menos posses monetárias. De igual forma referenciamos a cozinha n.º 4 pelo seu baixo número de jantares completos servidos, razão pela qual poderíamos caracterizar os seus utentes como mais fragilizados em termos económicos. No entanto observa-se no gráfico da

²⁰⁴ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

²⁰⁵ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

Figura 5.9 que a sopa não foi a ração predilecta mas sim o prato que custava mais 20\$00 réis.

Assim, à excepção da cozinha dos Anjos, as pessoas que se deslocavam às cozinhas económicas procuravam consumir uma ração de prato. A opção pelo prato explica-se pela sua quantidade e maior variedade nutritiva se comparada com a sopa. Todas as semanas nas cozinhas eram servidos pratos com bacalhau, atum, carne guisada, acompanhados por batatas, arroz ou macarrão.

Com o número de consumo fica visível a combinação de rações eleita pela maioria dos utentes na constituição da sua refeição. Utilizando como exemplo o ano de 1908, onde se denota um consumo excepcional em todas as rações, podemos observar que foram consumidos 835682 pratos, 519362 sopas, 850460 rações de pão, 465471 rações de vinho e 119960 sobremesas. Estes números indicam que o prato, como já referimos, era o elemento fundamental do jantar acompanhado quase sempre por uma fatia de pão. Mais de metade dos consumidores do prato bebia um copo de vinho e comiam uma sopa. Mas só um pequeno número de pessoas consumia a sobremesa. Em 1908 que perto de 200 mil pessoas consumiram prato, sopa, pão e vinho na mesma refeição²⁰⁶.

Para além da caracterização da refeição os consumos totais das rações mais importantes, jantar completo, prato e sopa, dão-nos também a imagem do alcance social do serviço prestado pela SPCEL. A população da cidade de Lisboa em 1900 era de 356009 almas²⁰⁷. Foram consumidos no mesmo ano mensalmente nas cinco cozinhas abertas cerca de 91906 rações de jantar completos, pratos e sopas. Considera-se então que o número de pessoas que passou pelas cozinhas nesse ano foi equivalente a 26% da população de Lisboa.

Em 1911 a população da capital atingia os 435359 indivíduos²⁰⁸. No mesmo ano foram servidas mensalmente uma média de 49641 refeições compostas por jantares completos, pratos e sopas. Os utentes que entraram nas quatro cozinhas em funcionamento nesse ano corresponderam a 11% da população Lisboa. Com esta estimativa demonstra-se que as cozinhas tiveram um importante impacto entre a população da capital no início do século XX, servindo diariamente milhares de refeições. No entanto, devido ao contexto social e político o seu impacte viu-se reduzido a menos de metade já no regime republicano.

²⁰⁶ O número real de senhas de jantar completo servidas nas cozinhas foi de 199530 em 1908.

²⁰⁷ Salgueiro, Teresa Barata, (1992), *A cidade em Portugal, uma Geografia Urbana*, Porto, Afrontamento, p.87.

²⁰⁸ Salgueiro, Teresa Barata, (1992), *A cidade em Portugal...*, *op. cit.*, p.87.

4. As refeições servidas. Carne, peixe e pão

A todas as preocupações de higiene na preparação das refeições juntava-se a tarefa da escolha da ementa. Segundo os relatórios da SPCEL para a elaboração dos pratos foram tidas em conta as preferências alimentares dos lisboetas, preparando-se quase sempre uma refeição de base mais farinácea:

«Há três dias por semana carne com batatas ou chouriço com arroz em lugar da carne por ser o prato favorito dos lisboetas [...] As comidas devem ser segundo aquelas a que estão acostumados nas localidades de Lisboa nem uma só tabela do Porto serve, estão muito mal acostumados.»²⁰⁹

Podemos afirmar-se que a alimentação fornecida nas cozinhas ia ao encontro da dieta alimentar das classes populares de Lisboa, que Conceição Andrade Martins considera como farinácea²¹⁰.

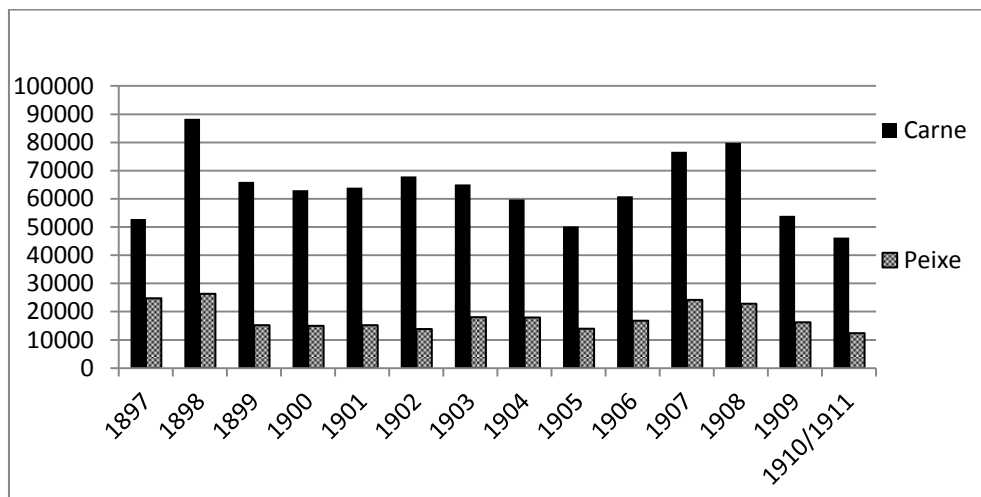


Figura 5.10. Gráfico - Número total de quilos de carne e peixe consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²¹¹.

O prato era quase sempre de carne, ficando o peixe para uma ou duas vezes por semana, sendo o sábado um desses dias. Segundo o gráfico da *Figura 5.10* dez dos quinze anos analisados apresentam valores superiores a mais 60000 quilos de carne consumida nas cozinhas. Entre as carnes cozinhadas destaca-se a importância da carne de vaca, da carne de carneiro e por último da carne de porco, que apresenta valores abaixo dos 1000 quilos consumidos anualmente como se pode verificar no gráfico da *Figura 5.11*.

²⁰⁹ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p. 107.

²¹⁰ Martins, Conceição Andrade, «Trabalho e condições de vida ...», *op. cit.*, p. 520.

²¹¹ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

A nível nacional o carneiro e a cabra só eram praticamente consumidos no Alentejo e a carne de porco considerada um artigo de luxo²¹². Nas cozinhas, da carne de vaca, que se distinguia entre 1.^a qualidade e 2.^a qualidade, eram mais confeccionadas as mãos e a dobrada. A carne de vaca de 2.^a qualidade foi a mais servida à excepção do ano de 1908 em que foram servidos perto de 24000 quilos de 1.^a qualidade. Do carneiro apreciaram-se mais as línguas e do porco os enchidos. As sopas também continham carne ou ossos “para dar gosto”.

O consumo de carne em Lisboa caiu de 49 kg anual em 1887 para 25 kg em 1911 por cabeça. Miriam Halpern Pereira considera este um consumo médio tão reduzido que significou necessariamente a privação quase absoluta de carne na alimentação de grande parte da população urbana²¹³. Anselmo de Andrade registava: «Nos orçamentos domésticos dos operários de Lisboa é sempre mínima, quando não é nula, a verba referente à carne nas despesas alimentares.»²¹⁴ A queda do consumo de carne derivava da clara divergência entre os salários e o crescente aumento dos preços e dos impostos aplicados.

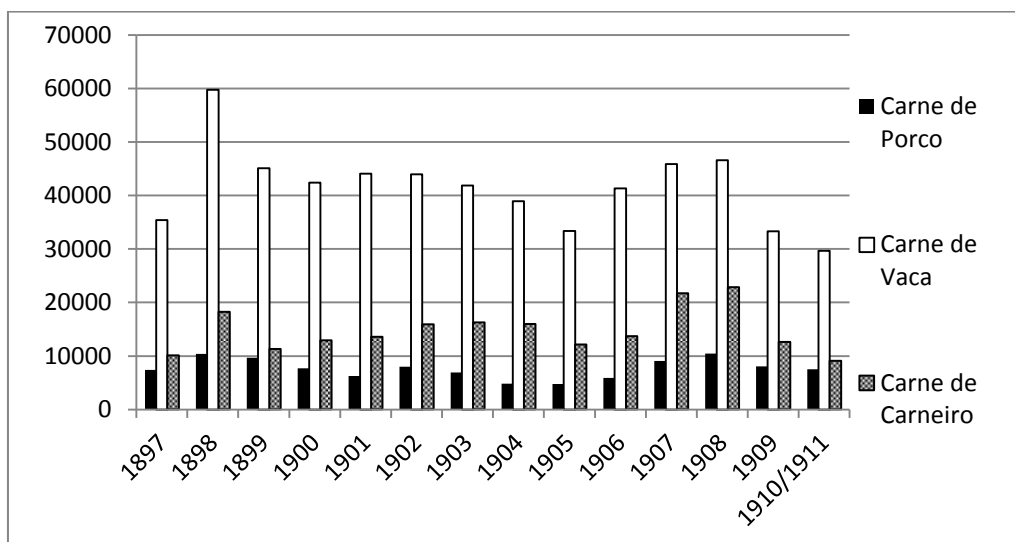


Figura 5.11. Gráfico - Número total de quilos de carne de porco, vaca e carneiro consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²¹⁵.

Nas cozinhas assiste-se a uma estabilização do consumo da carne a partir de 1899, ano em que a senha do prato encarece de 30\$00 para 40\$00 réis. Pode considerar-se que a manutenção do preço das rações fez com que os consumos se mantivessem sem grandes

²¹² Pereira, Miriam Halpern, (1979), «Níveis de consumo e níveis de vida em Portugal (1874-1922)», in *Política e Economia, Portugal nos sec. XIX e XX*, Lisboa, Livros Horizonte.

²¹³ Pereira, Miriam Halpern, «Níveis de consumo e níveis ...», *op. cit.*, p.82.

²¹⁴ Andrade, Anselmo, (1918), *Portugal Económico*, Coimbra, F. França Amado, p.113.

²¹⁵ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

oscilações. Não se pode defender que existiu efectivamente uma diminuição do consumo da carne porque os utentes foram protegidos pela manutenção dos preços nas cozinhas apesar dos sucessivos aumentos ditados pelo mercado e pelos impostos do Real de Água e de consumo. Nos estabelecimentos da SPCEL o peixe não foi para além dos 26000 quilos consumidos em 1898. Os peixes mais servidos foram o bacalhau salgado e o atum. O atum que em 1897 e 1898 estava acima dos 10000 quilos consumidos passou para 645 em 1911.

Segundo os dados do gráfico da *Figura 5.12* assiste-se a um desaparecimento gradual do atum nas refeições e a uma clara dominação e preferência pelo bacalhau que ultrapassa os 20000 quilos servidos em 1908. Esta escolha ia ao encontro da dieta da população. Sendo o peixe salgado bem mais acessível que a carne, constituía a principal fonte de proteínas animais da alimentação das classes trabalhadoras, sardinha e bacalhau salgados entravam na alimentação quotidiana em todo o país. Bem mais raro era o consumo de peixe fresco. No entanto as cozinhas serviam peixe fresco, mas não ficaram registadas as quantidades talvez por serem insignificantes. Não foram registados os consumos de outras fontes de proteínas como os ovos.

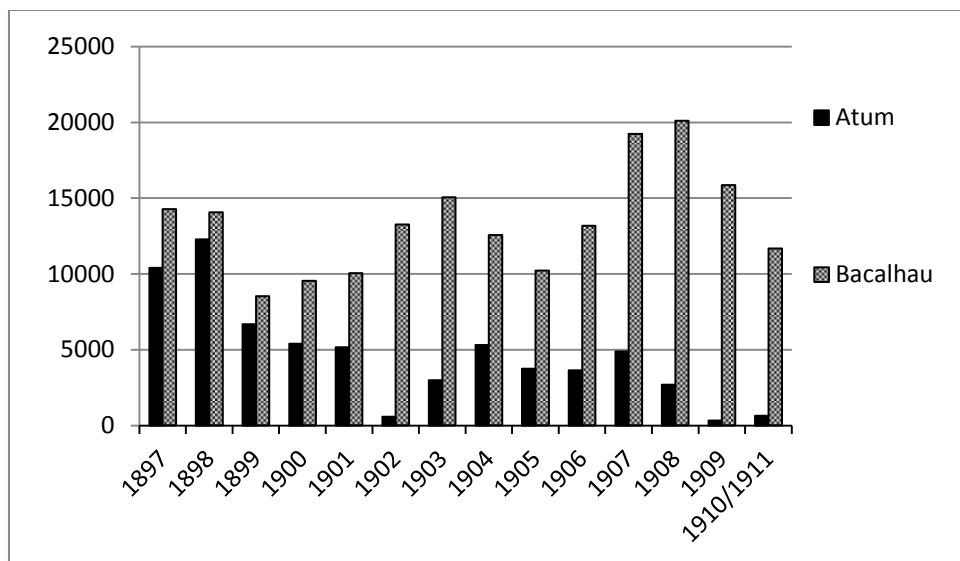


Figura 5.12. Gráfico - Número total de quilos de atum e bacalhau salgado consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²¹⁶.

A dieta da maioria dos portugueses caracterizava-se por uma carência de proteínas animais e uma quantidade suficiente de hidratos de carbono. Estes últimos eram dados pelas batatas, feijão, grão, pão entre muitos outros alimentos. Segundo Miriam Halpern Pereira a ração do pão na maior parte do país no início do século XX era de um quilo ao dia por pessoa

²¹⁶ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

e quase sempre de milho²¹⁷. O pão vendido pela SPCEL não era cozinhado nos estabelecimentos pois existiam contratos com fornecedores que garantiam o aprovisionamento.

A ração de pão distribuída era de trigo com o peso de 125 gramas cada fatia. Entre 1899 e 1905 distribuíram-se todos os anos em média mais de 150000 quilos de pão. Em 1908, ano em que afluência às cozinhas foi excepcional, distribuíram-se mais de 850 000 fatias de pão como se pode verificar no gráfico da *Figura 5.13*. Importa ainda referir que o pão também era parte integrante das sopas. Referia-se a marquesa de Rio Maior às sopas: «de dois em 2 dias é de pão com caldo de carne para se aproveitarem os bocados de pão cortados, o pão inteiro é outra vez recebido pelos padeiros; temos fornecimentos mais baratos e melhores que o exército, provamos se é mau logo se manda embora.»²¹⁸

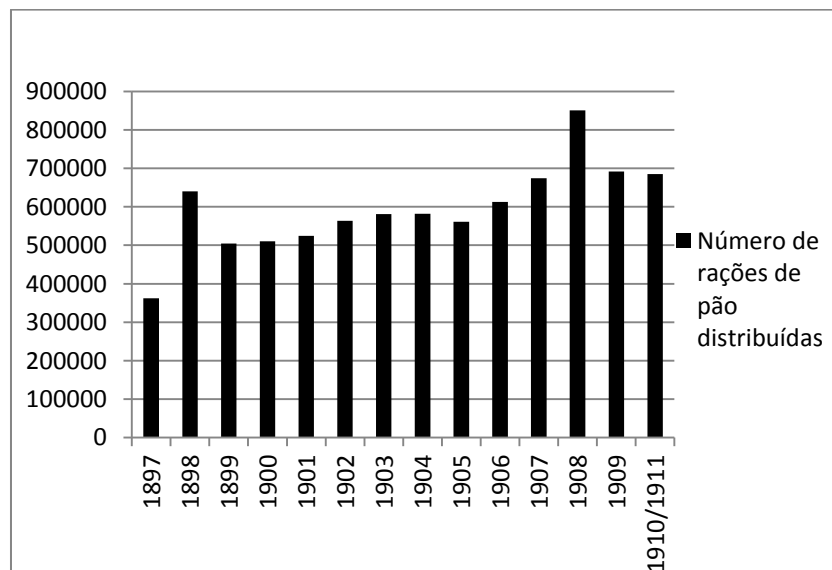


Figura 5.13. Gráfico - Número total de rações de pão servidas nas cozinhas entre 1897 e 1911²¹⁹.

4.1. Acompanhamentos e sobremesa

As cozinhas serviram a batata como acompanhamento principal da carne ou do peixe. O consumo anual de batatas por pessoa passou de 33 quilos em 1887 para 52 quilos em 1906, verificando-se assim a um aumento vertiginoso²²⁰. A batata já fazia parte da base alimentar

²¹⁷ Pereira, Miriam Halpern, «Níveis de consumo e níveis ...», *op. cit.*, p.88.

²¹⁸ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.108.

²¹⁹ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

²²⁰ Pereira, Miriam Halpern, «Níveis de consumo e níveis ...», *op. cit.*, p.86.

da generalidade dos portugueses. Foram consumidas nas cozinhas mais de 900 000 quilos de batatas no período de 1897 a 1911.

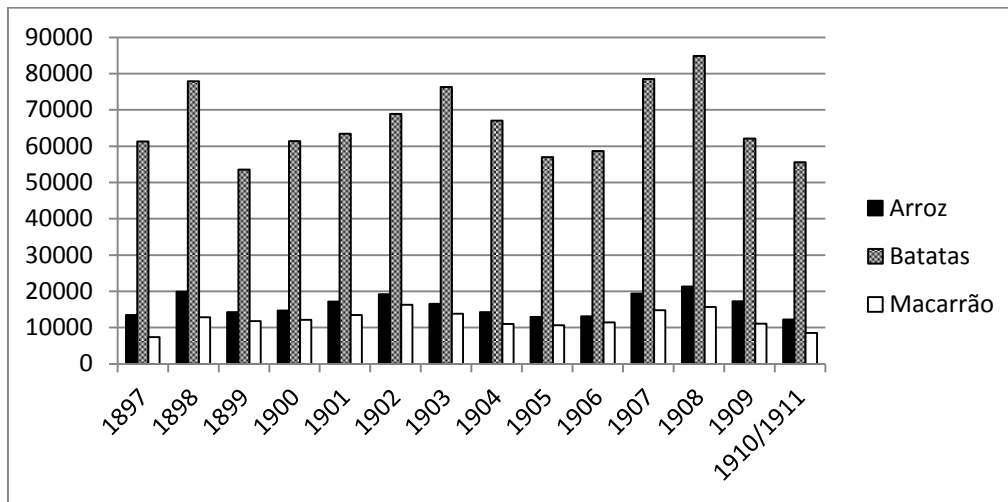


Figura 5.14. Gráfico - Número total de quilos de batatas, arroz e macarrão servidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²²¹.

O arroz foi eleito como o segundo acompanhamento, mas muito distante das quantidades de batata utilizadas. Apesar dos valores serem mais baixos o arroz marcou a sua presença nos pratos e nas sopas. É importante realçar este aspecto visto que o arroz, segundo Miriam Halpern Pereira, parecer ter sido uma alimento raro na época, notando-se sobretudo a sua ausência nas principais regiões rizícolas, como era a de Lisboa²²². No gráfico da Figura 5.14, o macarrão surge como terceira opção de acompanhamento, entrando também em pratos ou sopas, sendo consumido em média mais de 10000 quilos por ano.

Os outros acompanhamentos mais utilizados nas refeições foram os legumes secos, mais objectivamente o feijão e o grão de bico. Foram confeccionados no período analisado mais de 415 mil quilos de feijão entre as suas diferentes variedades, branco, manteiga, mistura e vermelho. Os mais presentes nos pratos e nas sopas foram o feijão vermelho e o branco.

O grão, segundo o gráfico da Figura 5.15, teve uma expressão inferior à do feijão mas esteve presente sobretudo com o bacalhau e na sopa com massa e pão. O seu consumo anual de 1897 a 1911 foi quase sempre superior aos 10000 quilos, chegando este número a dobrar nos anos de 1898 e 1908.

²²¹ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

²²² Pereira, Miriam Halpern, «Níveis de consumo e níveis ...», *op. cit.*, p.88.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

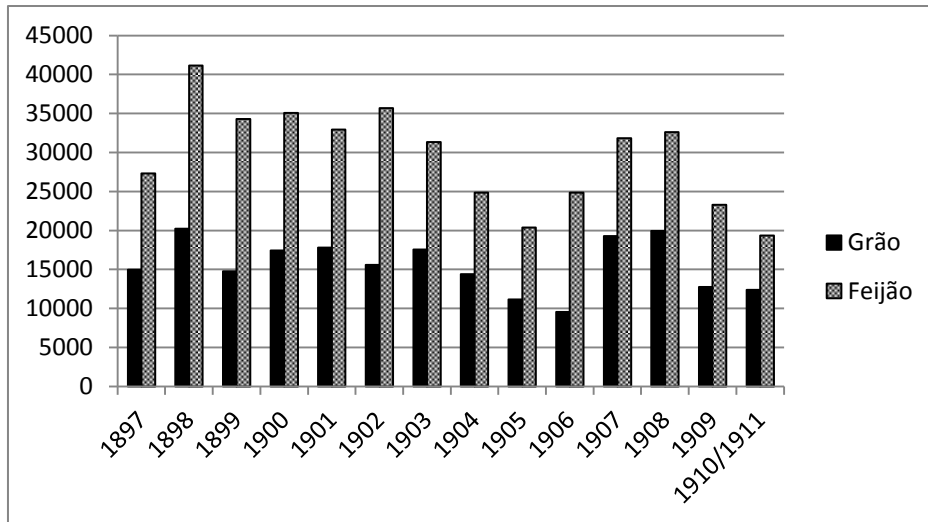


Figura 5.15. Gráfico - Número total de quilos de feijão e grão servidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²²³.

Relativamente à sobremesa não existem indicações do que se tratava concretamente. No entanto pelos gastos reduzidos de açúcar e farinha, a ausência de leite e ovos, assim como de outros produtos, fazem querer que não fossem servidos doces mas antes fruta. A fruta é indicada nas descrições das despesas gerais com os alimentos mas não existem referências às quantidades ou preço pago por esta. Sabe-se no entanto que eram doadas à SPCEL dezenas de cabazes de fruta e hortaliças todos os meses, sendo muitas dessas ofertas efectuadas pela duquesa de Palmela.

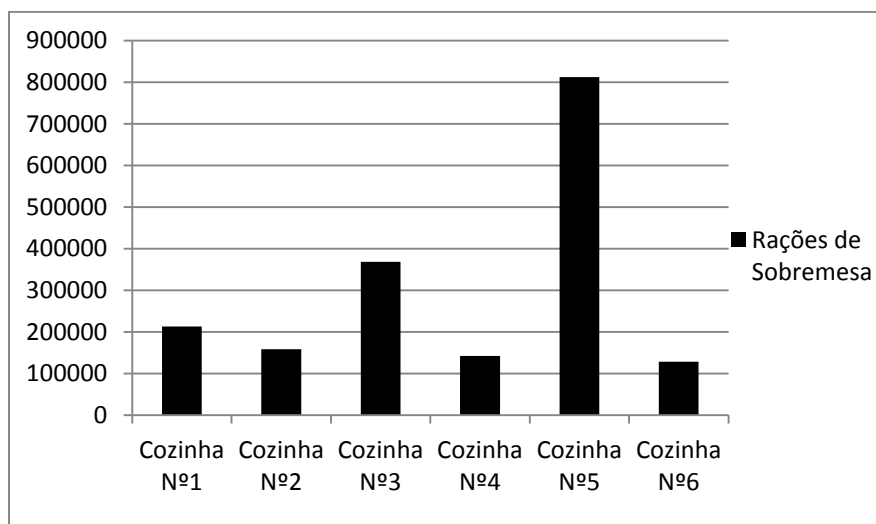


Figura 5.16. Gráfico - Número total de rações de sobremesa servidas por cozinha entre 1897 e 1911.

²²³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

De acordo com os dados apresentados no gráfico da *Figura 5.16*, foram servidas mais de 1 800000 rações de sobremesa entre 1897 e 1911. A cozinha da Ribeira Velha foi a que vendeu mais sobremesas ao longo desses anos, mais de 800 000. A cozinha de Alcântara serviu mais de 360000 e a de Xabregas apenas 140000 sobremesas. A cozinha dos Anjos serviu praticamente o mesmo número de sobremesas e de jantares completos, mais de 200 000. Salienta-se o facto de que o jantar completo não contemplava a ração de sobremesa. Assim quem quisesse sobremesa teria de pagar mais 20\$00 réis por ela. Este também poderá ser um indicador do estatuto das pessoas que frequentavam cada estabelecimento. Recorde-se que a cozinha de Xabregas teve um baixo consumo de jantares completos e de sobremesas, colocando-se assim a hipótese de um grupo de utentes com menos posses económicas.

5. O consumo de vinho nas cozinhas

Na segunda metade de Oitocentos, Portugal acompanhava a tendência europeia no que respeita ao aumento do consumo de bebidas alcólicas, implicando este facto o surgimento de receios relacionados com o aumento do alcoolismo. Para além dos males associados à saúde individual, à vida laboral e familiar, firmados pelas campanhas antialcoólicas, a embriaguez representava um dos delitos com maior incidência tendo como consequência um grande número de detidos, na cidade de Lisboa.

No entanto, Maria João Vaz indica que esta situação alterou-se na última década do século XIX. Em 1892 o número de detenções por embriaguez representava cerca de 50% do número de detidos verificado em 1888, pela prática do mesmo crime. Segundo a autora a contínua diminuição das detenções por embriaguez deveu-se certamente à alteração de atitude por parte das autoridades, mostrando maior tolerância perante este tipo de delito²²⁴. Esta apresenta-se como a hipótese mais credível visto que o consumo de vinho em Lisboa mostrou uma tendência para a estabilização, como confirma Miriam Halpern Pereira.

O vinho corrente assumia cada vez mais a preferência. O aumento das tabernas e o crescimento vinícola, fomentado pela exportação, faziam do vinho a bebida de excelência dos portugueses. As crianças também partilhavam do mesmo hábito. Maria de Fátima Caldeira considera como característica comum à maioria dos asilos dedicados à infância como locais onde se consumiam elevadas quantidades de vinho²²⁵. Por dia cada criança poderia consumir de 1 decelitra a 5 decelitros de vinho. Em alguns estabelecimentos assistenciais dedicados a crianças o consumo de vinho ultrapassava com facilidade a quantidade consumida de leite.

²²⁴ Vaz, Maria João, (1998), *Crime e Sociedade. Portugal na segunda metade do século XIX*, Oeiras, Celta.

²²⁵ Caldeira, Maria de Fátima, (2004), *Assistência Infantil em Lisboa na 1ª República*, ... op.cit., p.37.

Para o corpo gerente das cozinhas económicas o vinho é considerado como uma clara estratégia. Segundo a marquesa de Rio Maior, D. Bárbara Maria, o vinho era proporcionado como meio de atracção dirigido aos operários fabris. As cozinhas deveriam proporcionar vinho em abundância e de qualidade. A adulteração do vinho constituía uma das maiores preocupações. Mesmo que este representasse prejuízo pelo valor pago por litro o vinho teria de ter qualidade garantida: «queremos que seja bom nada adulterado assim é uma perda de 4000 réis por dia, sem o vinho não vão lá os operários»²²⁶.

A presidente da SPCEL estava ciente que nos hábitos alimentares dos estratos sociais mais baixos o consumo do vinho ocupava lugar de destaque, dado o seu valor energético considerado como «uma das fontes tradicionais de calorías, necessárias à renovação da força de trabalho»²²⁷.

O fornecimento de vinho com qualidade enquanto estratégia nunca será colocado de parte, mesmo nos anos mais difíceis em que o deficit das cozinhas se apresenta como penoso para a gestão da Sociedade. A marquesa de Rio Maior referia em 1894, relativamente ao deficit das cozinhas, que « [...] o vinho começamos comprando a 1000 réis agora a 2200 réis queremos que seja bom nada adulterado assim é uma perda de 4000 réis por dia [...]»²²⁸.

Ao longo dos relatórios anuais de contas da SPCEL foram assíduas as queixas relativas às despesas com o vinho e à sua forte contribuição para o balanço negativo dos estabelecimentos. Sempre que possível eram negociados novos contratos de fornecimento de vinho onde fossem garantidos a qualidade e um preço mais vantajoso. Os directores das cozinhas estavam encarregues desta tarefa, procurando negociar contratos directamente com os produtores das zonas limitrofes de Lisboa. O fornecimento fora da cidade, como era o caso da cozinha de Xabregas, tinha um valor mais baixo mas a ração teve o mesmo preço em todas as cozinhas, 20\$00 réis. Os dois decelítros correspondentes a um copo de vinho, medida da ração servida, ia ao encontro da média de Ferreira da Lapa que avaliara em cerca de 200 gramas de vinho a ração diária dos jornaleiros cultivadores²²⁹.

A ração de vinho extra não podia ultrapassar os 6 decelítros contando um acrescimo de 30\$00 réis, ficando 50\$00 réis o total pago. Como já foi referido vendia-se o vinho num valor elevado para combater o deficit causado pelo prato. Em 1900 o contrato de fornecimento de

²²⁶«A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.107.

²²⁷Vaquinhas, Irene, (1996), *Violência, Justiça e Sociedade Rural: os Campos de Coimbra, Montemor-o-Velho, Penacova*, de 1858 a 1918, Porto, Afrontamento, p.409.

²²⁸«A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol.13, 1964, p.107.

²²⁹Lapa, João Inácio Ferreira, (1873), *Tabela e considerações acerca do regimen alimentar médio português, a Alimentação do Povo (...)*, pp. 31- 33.

vinho às cozinhas estabelecia o pagamento de 85\$00 réis pelo litro de vinho, nas cozinhas de Lisboa, e 73\$00 réis pelo mesmo litro abastecido à cozinha de Xabregas. Ora a senha de vinho custava 20\$00 réis , logo a administração tentava obter com a venda 100\$00 réis por litro de vinho.

Foram consumidos entre 1897 e 1911 cerca de 1 732018 litros de vinho. Em média nos quinze anos em que foram apurados números concretos distribuíram-se anualmente mais de 115 mil litros de vinho. Segundo o gráfico da *Figura 5.17* em 1898 o número de litros de vinho distribuído ultrapassou os cento e setenta mil.

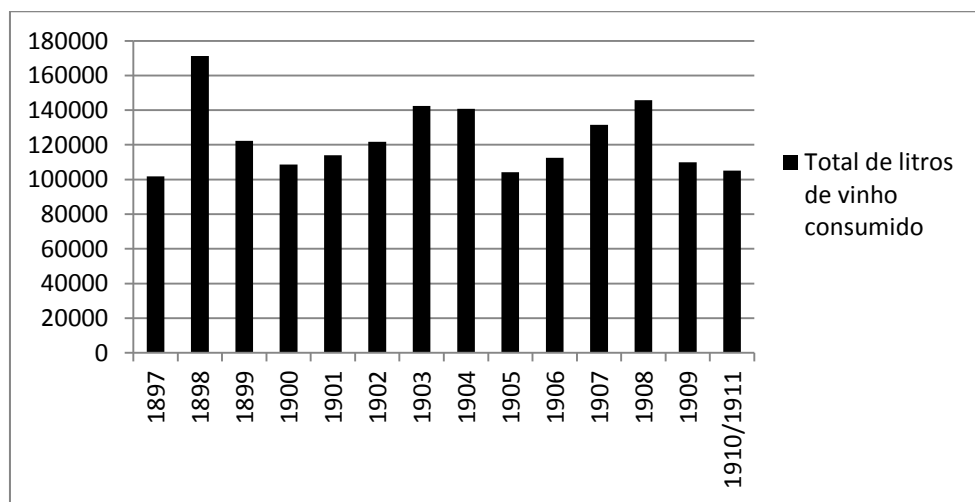


Figura 5.17. Gráfico - Total de litros de vinho consumidos nas cozinhas entre 1897 e 1911²³⁰.

Apesar do preço cobrado por ração de vinho ser elevado, as vendas sempre apresentaram bom ritmo, muito embora abaixo das expectativas da SPCEL. No relatório anual de 1909 expressava-se a preocupação relativa ao elevado preço cobrado pelo vinho:

«O vinho que vendemos é bom, não adulterado, não aguado, mas vendemo-lo à razão de 100 réis o litro, e basta a circunstância de ser mais elevado o seu custo, para o público preferir o que lhe oferecem os nossos inevitáveis concorrentes. A margem de lucro é mínima - fazer variar os preços ao sabor do mercado adulterar os géneros, roubar na medida e no peso estava fora de questão. Se aumentam diminuem a clientela situação que não se pode verificar, e se verificou uma só vez, que permitiu substituir o hábito do prato para a sopa. Nem aumentar o recheio dos cofres nem diminuir o preço que levaria à ruina.»²³¹

²³⁰ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

²³¹ *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL, Gerência de 1909, Lisboa, Imprensa Nacional, p.4.*

Apesar da preocupação pelo elevado custo da senha da ração de vinho a gerência considerava que o abaixamento da ração de vinho iria beneficiar os que abusam dele e não «os que usam dele como alimento útil e profícuo»²³². A questão do alcoolismo também era uma das preocupações dos corpos gerentes da instituição. Em 1905 resolve mandar preparar, para poderem ser afixadas em todas as cozinhas, estampas contra o alcoolismo oferecidas por António Viana.

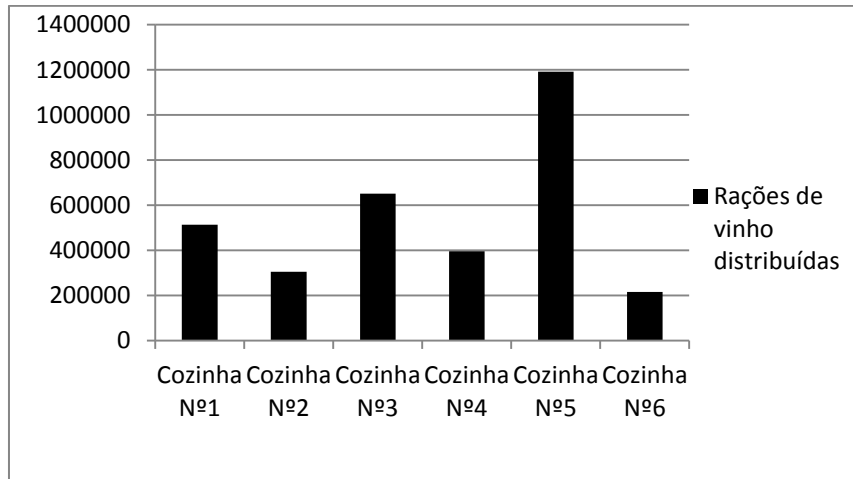


Figura 5.18. Gráfico - Total de rações de vinho distribuídas por cozinha, sem ter em conta os jantares completos entre 1897 e 1911²³³.

Os estabelecimentos que mais vinho serviram foram os da Ribeira Velha, Alcântara e dos Prazeres. Segundo o gráfico da *Figura 5.18* em quinze anos a cozinha n.º 5 distribuiu perto de um milhão e duzentas mil rações de vinho enquanto que a cozinha de Alcântara foi além das seiscentas mil rações consumidas.

Na cozinha dos Anjos menos de metade das refeições eram acompanhadas por um copo de vinho se considerarmos que o prato e a sopa aproximaram-se do milhão de rações distribuídas e o vinho apenas acima das 300 mil. Da mesma forma o estabelecimento de Xabregas apresentou um baixo consumo de vinho, perto das 400 mil rações, se tivermos em conta que foram consumidas mais de 700 mil sopas e perto do milhão e 300 mil pratos. Uma vez mais podemos acentuar que estas cozinhas eram frequentadas por pessoas que

²³² *Relatório da Direcção e Parecer do Conselho Fiscal da SPCEL*, Gerência de 1909, Lisboa, Imprensa Nacional, p.4.

²³³ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* – Gerências de 1897 a 1911.

procuravam o essencial da refeição um prato ou uma sopa, deixando de lado o vinho e a sobremesa.

6. As sobras das cozinhas

Para além de poderem usufruir de um preço acessível e comida preparada em ambiente saudável e em abundância a população de Lisboa ainda podia contar com a distribuição gratuita das sobras produzidas diariamente pelas cozinhas. Estas estavam destinadas aos mais pobres. Eram distribuídos apenas os pratos e as sopas garantidamente em bom estado, fora das cozinhas, ou nelas em horas mais tardias. Segundo a marquesa de Rio Maior «nunca se devem dar restos nem comidas aos pequeninos quando os operários jantam senão melindra-lhes o orgulho e os pobres invadem tudo, as irmãs dão os restos a crianças inválidas à tarde à porta fechada.»²³⁴

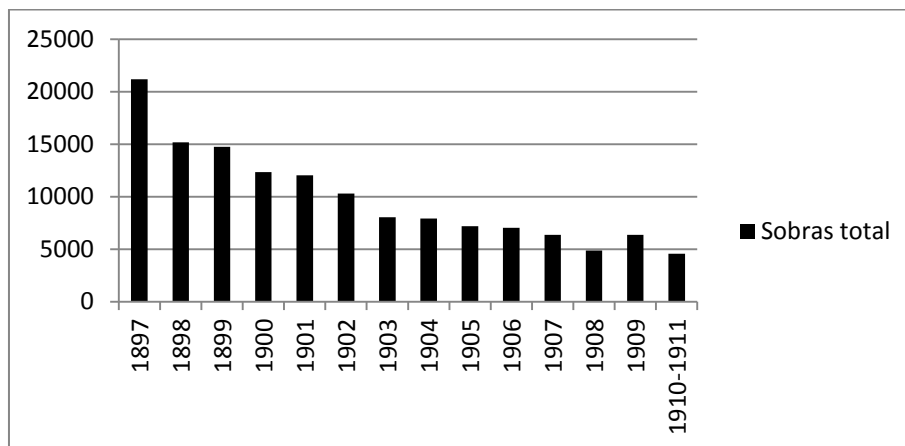


Figura 5.19. Gráfico - Total de sobras, sopas e pratos, entre 1897 e 1911²³⁵.

No gráfico da *Figura 5.19* observa-se que as sobras tendem a reduzir em termos globais. Este é um claro sinal das políticas de gestão lançadas pela SPCEL na tentativa de redução de despesas. Os números apresentados também podem significar o acerto da média de rações servidas aos utentes diariamente. A marquesa de Rio Maior registou que aquando da abertura de cada uma das cozinhas efectuavam-se «meses de experiência em que demos

²³⁴ «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.108.

²³⁵ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

centos de caldeirões de comida aos pobres.»²³⁶ Apesar de se querer reduzir ao máximo as sobras, a população local beneficiou com as sobras diárias produzidas pelas cozinhas económicas.

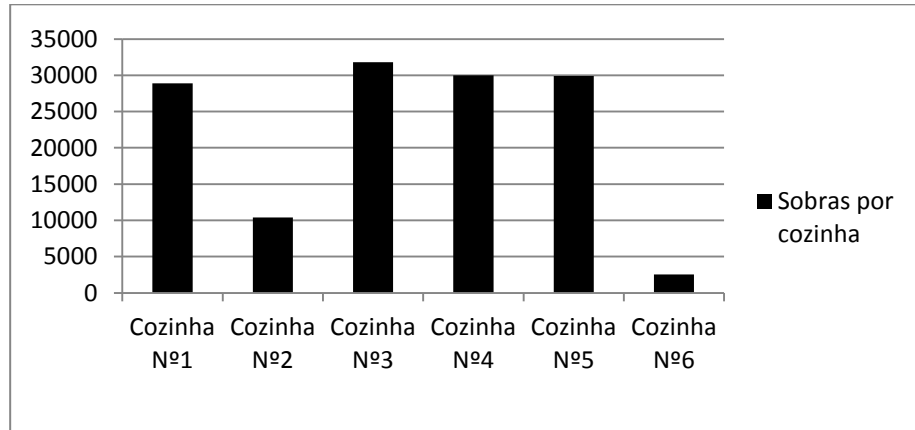


Figura 5.20. Gráfico - Total de sobras por cozinha, entre 1897 e 1911²³⁷.

As cozinhas n.º 1, 3, 4 e 5 foram as que mais sobras distribuíram. A cozinha da Ribeira Velha, apesar de ser o estabelecimento que mais refeições produziu, foi o que menos sobras distribuiu. Provavelmente, e tendo como base o gráfico *Figura 5.20*, os pobres da zona de Alcântara foram os mais beneficiados. Em média a cozinha de Alcântara distribuiu ao ano mais de 2400 sobras, entre sopas e pratos. Abaixo deste número mas com uma importância significativa ficaram as cozinhas dos Prazeres, Xabregas e Ribeira Velha.

* * *

Numa tentativa de caracterização dos utentes das cozinhas consideramos que eram diferentes as pessoas e classes sociais que se dirigiam a estes estabelecimentos, não se limitando aos operários.

Os preços praticados pelas cozinhas podem ser considerados baixos se comparados com os preços cobrados por refeição completa na primeira metade do século XIX, 80\$00 réis

²³⁶«A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol. 13, 1964, p.107.

²³⁷ O gráfico foi executado com base em dados recolhidos no *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897 a 1911*.

na taberna e 100\$00 réis na casa de pasto.

A cozinha da Ribeira Velha foi o estabelecimento que mais rações distribuiu desde a sua abertura ao público. O “eixo Oriental” onde se situam as cozinhas dos Anjos, Ribeira Velha e Xabregas conseguiu ter um maior alcance no que respeita à venda das diferentes rações aos utentes.

Em 1900 o número de utentes das cozinhas representava cerca de 26% da população de Lisboa, baixando este número para 11% em 1911.

À excepção da cozinha dos Anjos, as pessoas que se deslocavam às cozinhas económicas procuravam consumir uma ração de prato. Na preparação dos pratos foram tidas em conta as preferências alimentares dos lisboetas preparando-se quase sempre uma refeição de base mais farinácea. O prato era quase sempre de carne, ficando o peixe para uma ou duas vezes por semana. Para acompanhar a carne ou peixe e até para a feitura das sopas foram preferidas as batatas, o arroz, o macarrão, o feijão e o grão. O vinho foi proporcionado como meio de atracção dirigido aos operários fabris.

Para além de poderem usufruir de um preço acessível e comida preparada em ambiente saudável e em abundância a população de Lisboa ainda podia contar com a distribuição gratuita das sobras produzidas diariamente pelas cozinhas.

CONCLUSÃO

1. Notas conclusivas

O conceito de filantropia parece ter sido pouco veiculado pelos portugueses no século XIX. Tal facto implicou que palavras como caridade e filantropia fossem utilizadas de forma indiscriminada pela generalidade da população. No entanto a diferença entre ambos os conceitos era clara para os homens da Igreja que assumiam a caridade como a única fórmula de actuação perante a miséria humana. Essa caridade expressava o amor aos homens sempre através de Deus. Segundo esta perspectiva o homem deveria concretizar a caridade durante toda a sua vida tendo como objectivo o céu. Os “iluminados”, nos antípodas desta linha de pensamento, despertam a capacidade dos homens perante a degradação humana. A filantropia, conceito defendido por os homens da razão, deve-se concretizar no imediato com efeitos visíveis e se possível com grande alcance social. Não só os ricos, mas pelo contrário todos devem participar activamente para a moralização social. As novas práticas de sociabilidade de Oitocentos ajudaram na elaboração de um novo conceito, a filantropia, ou na transformação de um conceito antigo, a caridade, onde as responsabilidades sociais deveriam ser visíveis publicamente.

É no quadro da filantropia que se criam inúmeras instituições na cidade de Lisboa nos finais do século XIX. No que concerne à assistência alimentar, dirigida essencialmente aos pobres e doentes, foi sendo providenciada, ao longo de todo o século XIX, sobretudo pela Santa Casa da Misericórdia de Lisboa, mas de forma não permanente.

O conceito das cozinhas económicas foi sendo construído desde os finais do século XVIII e ao longo de todo o século XIX. Enquanto instituição de assistência alimentar as suas origens podem dever-se às conhecidas Sopa dos Pobres. Enquanto a sopa dos pobres poderia ter uma existência e frequência limitada, um alcance reduzido e direccionado demonstrando ser uma resposta tradicional à questão social, as cozinhas económicas demonstraram uma maior complexidade na sua estrutura e actuação. A sua complexidade é fruto das mutações sociais que se reflectiram nas novas formas e estabelecimentos de assistência.

Portugal conseguiria em poucos anos acompanhar o que se passava lá fora. As cozinhas económicas de Lisboa entrariam em funcionamento em 1893 com a abertura do seu primeiro estabelecimento aos Prazeres. Este projecto seria pensado e lançado pela terceira duquesa de Palmela, D. Maria Luísa de Sousa Holstein Beck, que desenvolveu uma intensa actividade assistencial, não só pelo seu alto estatuto e poder económico, mas também por uma questão de práticas e educação familiar.

Ao expor-se os estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa expressavam-se os objectivos cimeiros: fornecer alimentação sã e abundante a baixo custo sobretudo aos operários.

O plano, a organização e o sistema foram elementos que caracterizaram toda a estrutura da SPCEL e dos seus estabelecimentos. Para ocuparem os cargos inerentes a toda a estrutura a duquesa convidou pessoas próximas. Podemos traçar um perfil geral desses indivíduos, como sendo um grupo homogéneo, de meia-idade, cuja maioria dos seus elementos pertence ao mesmo estrato social e círculo de amizades, detentor de influência política, económica e social, ao mesmo tempo possuidor de experiência nas actividades ligadas ao campo da assistência, estando ainda unidos por laços de parentesco. Envolvendo pessoas que lhe estavam próximas, a duquesa demonstrava expectativas muito altas em relação a este projecto.

Foi durante a presidência da duquesa de Palmela que se verificou o nascimento, desenvolvimento e consolidação das cozinhas económicas. Entre 1893 e 1906 foram construídos e abertos seis estabelecimentos em diferentes zonas da capital. Constituíram-se dois eixos distintos um a ocidente e outro a oriente. O eixo ocidental abrangeu as zonas de Alcântara, Prazeres e São Bento enquanto a Oriente beneficiaram as zonas dos Anjos, Ribeira Velha e Xabregas. Desta forma cumpria-se o compromisso explícito nos estatutos da SPCEL, a implantação de estabelecimentos em zonas fabris de forma a auxiliar a população operária da cidade de Lisboa. Para além da clara implantação junto aos mais importantes núcleos fabris verificou-se também a proximidade aos bairros operários, às suas vilas e pátios.

Verificaram-se muitas solicitações para instalação de estabelecimentos em diversos pontos da capital e até fora desta. Depois da abertura das cozinhas em Lisboa vão se verificar iniciativas semelhantes um pouco por todo o país.

A construção dos edifícios obedeceu a regras ditadas pelas preocupações da SPCEL. Preocupações que se prendiam sobretudo com a execução e manutenção higiénica. As preocupações sanitárias, transversais a toda a sociedade contemporânea impuseram-se não só na arquitectura dos edifícios mas também à sua forma de funcionamento. A nova concepção de higiene pública e a prevenção da doença tornaram-se questões base para a direcção da SPCEL. Com esse objectivo providenciou que todas as cozinhas tivessem estufas de desinfecção, tanques de lavagem, caldeiros a vapor e outros aparelhos de desinfecção que garantiam a esterilização de talheres e loiças. Da mesma forma os funcionários das cozinhas promoviam também a introdução de hábitos de higiene entre os utentes. Lavar as mãos antes das refeições e escarrar para locais apropriados eram actos encorajados.

Para a garantia do bom funcionamento das cozinhas desempenhava funções um grupo de inspectoras. Ao mesmo tempo que vigiavam directamente os trabalhos nos estabelecimentos também prestigiavam a sua figura. Da mesma forma, mas com um carácter somente sanitário, as cozinhas também eram submetidas às inspecções periódicas do Governo Civil de Lisboa.

A escolha dos empregados dos estabelecimentos não ficou em mãos alheias e obdecia a regras e a exigências. Cientes da dura realidade social da época os corpos gerentes trataram os próprios funcionários com responsabilidade social. Existia por parte da presidente e de outros elementos grandes preocupações relativas à falta de trabalho e as suas repurcurssões sociais.

As irmãs de caridade foram fundamentais para o funcionamento das cozinhas, sem elas o projecto certamente não teria tido o mesmo fôlego, sobretudo por serem mão-de-obra barata. A sua importância ficou desde o início bem patente nos estatutos da sociedade em que era claro que todo o serviço prestado seria efectuado por irmãs de uma qualquer congregação desde que fosse legal. A implantação da República fez realçar a extrema importância das irmãs em todo o projecto, quando estas se viram obrigadas a sair da instituição.

O perfil de director das cozinhas obdecia a objectivos concretos. Foram convidadas figuras ligadas à indústria, à banca, comércio e à política. Denota-se claramente um grupo de homens integrados e relevantes no panorama industrial português. Este facto acompanha um dos claros objectivos da SPCEL, colocar as cozinhas no quotidiano industrial da capital e para isso era necessário ter a colaboração das direcções das fábricas para persuadirem os operários a frequentar as cozinhas.

Nas receitas para o financiamento da SPCEL distinguiram-se as de origem ordinária correspondendo esmagadoramente a mais de 96% de todos os rendimentos da sociedade. Nas receitas ordinárias destacou-se o papel da venda de senhas representando mais de 82% do total destas receitas. Os subsídios surgem em segundo lugar como forma de financiamento ordinário, seguindo-se os donativos e as quotas dos sócios. Estes indicadores permitem-nos demonstrar o elevado grau de auto-suficiência e de não dependência financeira de estruturas externas à sociedade. A venda de senhas permitia a maior fatia de receitas. Apesar disso os subsídios atribuídos à instituição, tanto da parte da Câmara Municipal de Lisboa como dos sucessivos Governos demonstraram o interesse público e a importância dos serviços prestados da SPCEL. A procura de receitas próprias e por consequência a autosuficiência era uma forma de garantir a consolidação e continuidade do projecto sem fragilidades. A venda de senhas a benfeitores traduziu-se numa nova prática, a da distribuição de esmolas sob a forma de senhas

de refeição.

No financiamento extraordinário o produto líquido das festas realizadas com o propósito de angariação de fundos assumiu o domínio com 50% de todo o montante conseguido. A SPCEL usufruiu do lucro de oito festas de caridade. As festas de caridade das cozinhas económicas acompanharam as exigências e os novos gostos de sociabilidade das classes mais abastadas. As batalhas de flores, os bailes, os arraiais, os concertos, as subscrições entre outras formas de encontro e lazer constaram nas formas de angariação de fundos pela SPCEL.

Ficou clara a ideia das diferentes pessoas e classes sociais que se dirigiam a estes estabelecimentos, não se limitando este mundo aos operários. As cozinhas não foram constituídas para os mais pobres ou miseráveis, beneficiava quem podia pagar pela refeição.

Os estabelecimentos da SPCEL entre 1894 e 1911 serviram exclusivamente “jantares”, a refeição tomada a meio do dia no intervalo laboral. Os preços praticados pelas cozinhas podem ser considerados baixos se comparados com os preços cobrados por refeição completa na primeira metade do século XIX, 80\$00 réis na taberna e 100\$00 réis na casa de pasto. A política de manutenção de preços da SPCEL fez com que a procura dos serviços das cozinhas nos cinco primeiros anos fosse no sentido crescente. O único aumento verificado na senha de prato fez com que os utentes optassem claramente entre 1899 e 1901 pelo consumo da sopa. Desta forma verificou-se uma alteração dos hábitos alimentares dos utentes das cozinhas.

As cozinhas mais frequentadas foram as da Ribeira Velha, Alcântara, Anjos e Xabregas, ficando abaixo desses números as cozinhas dos Prazeres e de São Bento. O “Eixo Oriental” onde se situam as cozinhas dos Anjos, Ribeira Velha e Xabregas conseguiu ter um maior alcance no que respeita à venda das diferentes rações aos utentes. Estas três cozinhas venderam 64% do total de rações servidas pela SPCEL entre 1897 e 1911.

O número de senhas servidas de jantar completo foi inferior quer às do prato ou mesmo da sopa. Provavelmente esta situação prende-se pelo custo global da senha de jantar completo que era de 90\$00 réis. O indicador de consumo da ração de jantar completo pode servir também para estabelecer a diferenciação dos utentes sob uma óptica social. Podemos considerar que os utilizadores das cozinhas da Ribeira Velha e Alcântara tinham mais posses económicas, tendo estes a possibilidade de pagar 90\$00 réis por uma refeição. Assim a cozinha que serviu menos jantares completos, a de Xabregas, seria caracterizada por um público menos abastado.

Relativamente às rações de prato estas foram preferidas nas cozinhas de Alcântara, Xabregas e Ribeira Velha. A cozinha dos Anjos ao contrário de todos os outros

estabelecimentos apresenta um valor de consumo de sopas superior ao do prato. A preferência pela sopa, que era a ração mais barata pode sugerir um grupo de utentes com menos posses monetárias. Assim, à excepção da cozinha dos Anjos, as pessoas que se deslocavam às cozinhas económicas procuravam consumir uma ração de prato.

A combinação de rações eleita pela maioria dos utentes na sua refeição seria constituída por um prato acompanhado quase sempre por uma fatia de pão. Mais de metade dos consumidores do prato bebia um copo de vinho e comiam uma sopa. Mas só um pequeno número dessas pessoas consumia a sobremesa.

Em 1900 o número de utentes das cozinhas representava cerca de 26% da população de Lisboa, baixando este número para 11% em 1911. Com esta estimativa demonstra-se que as cozinhas tiveram um importante impacto entre a população da capital no início do século XX, servindo diariamente milhares de refeições. No entanto, devido ao contexto social e político e por questões internas da SPCEL, o seu impacte viu-se reduzido a menos de metade já no regime republicano. A administração republicana teve de enfrentar grandes dificuldades que se repercutiram nos resultados sociais. Duas cozinhas encerradas, a demissão em bloco da antiga administração, a redução de donativos e das suas quotas assim como a saída das irmãs fizeram fragilizar toda a estrutura da SPCEL. Pode considerar-se que existiu um claro declínio da instituição a partir de 1910.

Para a elaboração dos pratos foram tidas em conta as preferências alimentares dos lisboetas preparando-se quase sempre uma refeição de base mais farinácea. O prato era quase sempre de carne, ficando o peixe para uma ou duas vezes por semana. Entre as carnes cozinhadas destaca-se a importância da carne de vaca. O traço de uma alimentação predominantemente farinácea manteve-se nas cozinhas, existindo no entanto um equilíbrio entre a proteína animal e os hidratos de carbono. Para acompanhamento da carne ou do peixe e até para a feitura das sopas foram preferidas as batatas, o arroz, o macarrão, o feijão e o grão. O utente consumia nas cozinhas 125 gramas de pão, uma considerável parte do consumo médio diário nacional que era de 1 quilo. Relativamente à sobremesa cozinha da Ribeira Velha foi a que vendeu mais ao longo dos anos analisados, seguindo-se a cozinha de Alcântara. Este também poderá ser um indicador do estatuto das pessoas que frequentavam cada estabelecimento.

Para o corpo gerente das cozinhas económicas o vinho foi considerado como uma clara estratégia. O vinho era proporcionado como meio de atracção dirigido aos operários fabris. Os estabelecimentos que mais vinho serviram foram os da Ribeira Velha, Alcântara e dos Prazeres.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

Para além de poderem usufruir de um preço acessível e comida preparada em ambiente saudável e em abundância a população de Lisboa ainda podia contar com a distribuição gratuita das sobras produzidas diariamente pelas cozinhas. Estas estavam destinadas aos mais pobres. As sobras tenderam a reduzir em termos globais.

As cozinhas dos Prazeres, de Alcântara, de Xabregas e da Ribeira Velha foram as que mais sobras distribuíram. Os pobres da zona de Alcântara foram os mais beneficiados.

ANEXOS

5. «A Carta da Senhora Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas económicas, fundadas pela sra. Duquesa de Palmela», in *Estudos de Castelo Branco*, Vol.º 13, 1964, pp. 106-109. (Carta a Tavares Proença, figura grada de Castelo Branco)

Lisboa, 14 de Dezembro de 1894

Ex.^{mo} Sr. e Amigo,

Recebi a sua carta de 10 do corrente que muito estimei como sempre que tenho noticias suas. De todo o coração lhe dou os esclarecimentos sobre a associação das Cosinhas económicas e peço a Deus o ajude no se caridoso intento, quem vive fora de Lisboa e é o primeiro na sua terra conhece melhor todas as misérias da gente do campo que longe das vista dos governantes são tão esquecidas.

O jantar completo que consta d'uma tigela das grandes ou gamela de sopa de pão hortaliça ou arroz e grão, ou feijão com nabos, o prato consta d'um quarto de posta da bacalháo 3 batatas grandes temperada, com azeite vinagre e cebola —125 gramas de pão de trigo o melhor, 2 decilitros de vinho; ha senhas de cada uma destas coisas em separado para quem quizer mais ou menos; ha 3 dias por semana carne com batata, ou chouriço com arroz em lugar da carne por ser o prato favorito dos Lisboetas, e também atum com batatas tudo porções que elles achão grandes

Fechamos o ano com perto de um conto de reis de perda na Cosinha Saraiva de Carvalho ou N.1, motivos: durante os mezes de verão deminiuio a frequência de 600 a 70 e 100 por dia, mezes de experiência em que demos centos de caldeirões de comida aos pobres, mas fora do local senão está-se perdido; esta Casinha N.2 já com as tabelas dos preços do que se hade dar porções todas bem medidas deve cobrir a despesa plenamente.

Temos o 2.º motivo de déficit. O vinho começamos comprando a 1:000 rs agora a 2:200 rs queremos seja bom nada adulterado assim é uma perda de 4000 rs por dia, sem o vinho não vão lá os operários que é o objectivo da inteligente e inconsolável fundadora Duqueza de Palmela, e eu pendo sempre para as famílias d'eles sós a morrerem de fome em casa por isso me consola muito as centenas de mulheres massilentas que vem buscar em latinhas um jantar que serve para 3 e quatro pessoas.

Temos um pessoal baratíssimo as Irmans franciscanas estamos certos da fidelidade da economia da boa ordem mas temos um fogueiro e 5 creados 11 Irmans 4 rapazitos porque os

jantares hão de forçosamente ser dados do meio dia ás 2, horas livres que teem nas fabricas; das 2 ás 3 é para aviar jantares para fora 1400/1600 pessoas de mãos estendidas, entrando a correr a correr partindo.

Quero chegar a esta conclusão que havendo mais horas para dar de comer o serviço é mais barato; que deve atender aos preços de Lisboa:

Vinho 2.000 rs - 80 almudes por dia

Azeite 4.000 rs por almude 6 por mez

Pão a 70 rs o kilo

Batatas a 400 rs a arroba

Grão a 800 rs o alqueire 14 litros

Feijão 480rs, 500 rs, -550rs — conforme a qualidade

Carne, comprão cabeças para fazer caldo que fica delicioso a 180 réis o kilo e carne para guisar a 300 reis o kilo.

Perde-se muito no vinho.

Perde-se no atum.

Perde-se no bacalhão cozido como o temperado no prato.

Não se perde com carne guisada com batatas, com bacalhão com arroz ou batatas.

Ganha-se na sopa seja qual for, de dois em 2 dias é de pão com caldo de carne para se aproveitarem os bocados de pão cortados, o pão inteiro é outra vez recebido pelos padeiros, temos fornecimentos mais baratos e melhores que o exercito, provamos se é mau logo se manda embora. A Duqueza dá mil jantares em sua casa por dia às creanças pobres, são lavadas com água bórica tomão óleo de bacalhão e bebem água filtrada custa lhe com tudo incluído 30 rs por creança por dia é um prato arroz com grão que é o que gostão mais, macarrão arroz com bacalhão

É muito conveniente ter toda a louça medida tijelas, canecas, colheres de tirar do caldeirão, medidas para azeite e vinagre.

O grande auxiliar são os caldeiros a vapor: temos um motor da força de 2 cavallos um gerador de vapor que o divide por baixo do chão para aquecer os caleiros, em 10 minutos tudo fica cosido e podem-se renovar l como outro dia vi 3 vezes em 2 horas dá cada caldeiro 300 rações temos 6, na Travessa do Forno 8 nos Anjos, custão 43.000 cada um no Porto, aqui fizeram outros mas não vi a conta ainda.

Um rancheiro antigo dum regimento ou de navio é essencial para rações as dosagens de tudo por caldeirão lhe mandarei depois.

**Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)**

As comidas devem ser segundo aquellas a que estão acostumados nas localidades em Lisboa nem uma só tabela do Porto serve, estão muito mal acostumados. Os operários só vão se os patrões lhe fião senhas na semana, e descontão na feria. d'outro modo gastão tudo nos 2 primeiros dias da semana; os menores nunca teem para sopa tirão-lhes tudo, assim um nosso collega que tem 60 pequenotes em teares n'uma fabrica nos Anjos dá-lhes sopa e desconta no fim da semana e assim comem sem as famílias os despojarem de tudo.

Nunca se devem dar restos nem comidas aos pequeninos quando os operários jantão senão melindra-lhes o orgulho e os pobres invadem tudo, os irmãos dão os restos a creanças e inválidos á tarde á porta fechada, nos Anjos, na Travessa ao Forno vae um caldeirão para as Trinas onde se destribue mas está tudo já toa bem calculado que não ha restos quazi nunca.

Devo dizer que machinista e carvão regula a despeza 1:000 rs por dia.

Todas as duvidas faça em preguntar que lhe responderei logo ha 2 annos que se estuda devemos saber já bastante. As bancas são de pinho cobertas de zinco fino.

Agora saiba cá está o meu Cunhado, os nossos Sobrinhos bem eos pequenos estão aqui mas de saúde, por ora vae tudo regularmente mas receio não durar, estou á conta de Deus, que bem sabe as minhas intenções.

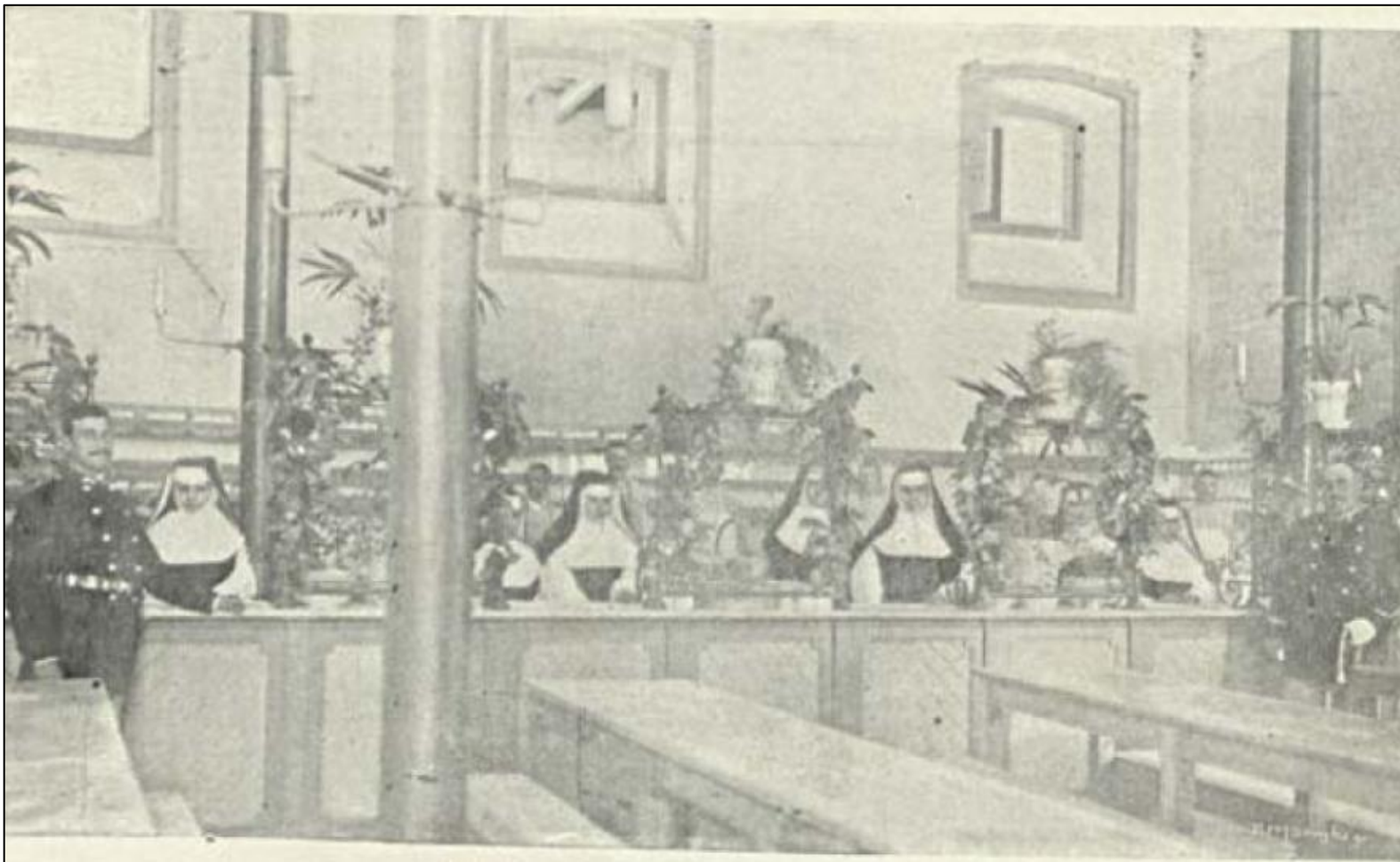
Os rapazes envião-lhe mil saudades e esta é sempre com a maior amisade

De V.Ex^a

At.^a V.ora e Obg.^{ma}

MARIA

6. Interior da cozinha económica Nº6 , fotografia in *Brasil- Portugal* , Nº 183, 1 de Setembro de 1906, p.130.



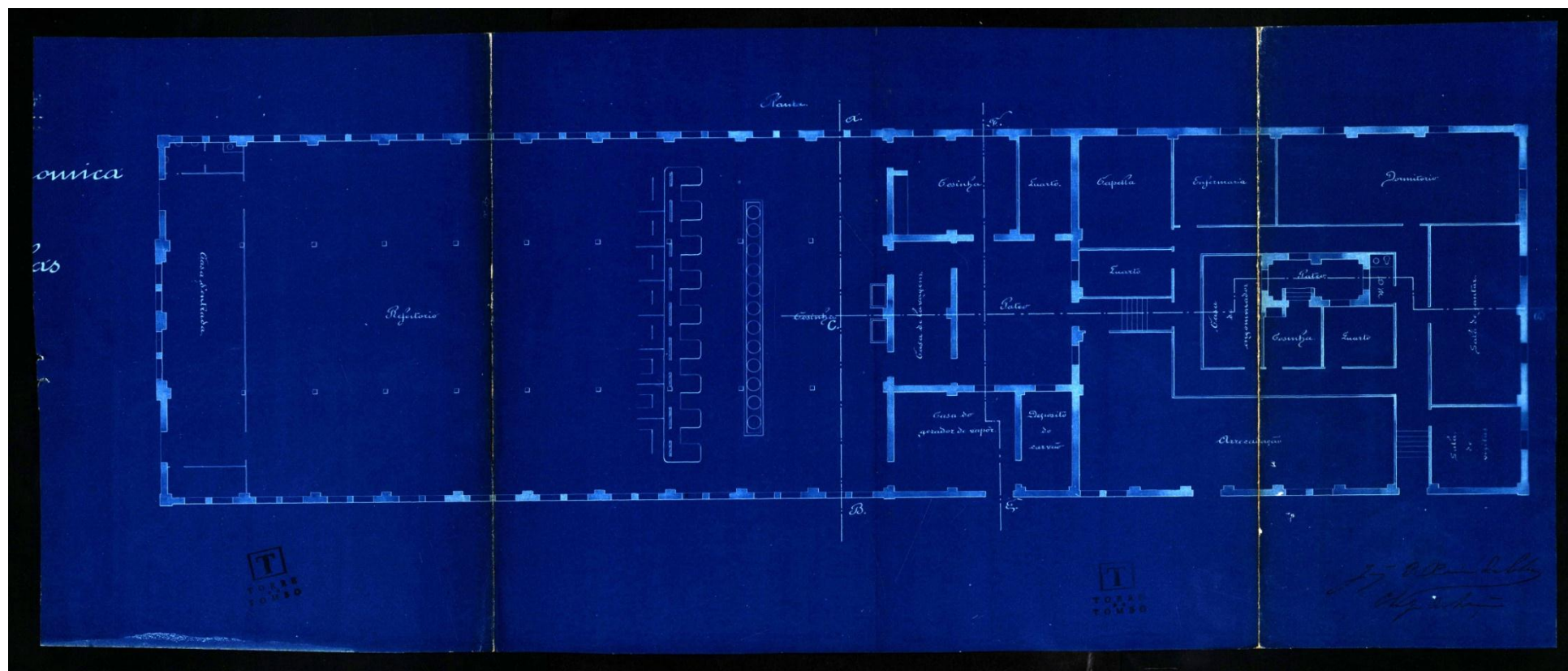
Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

7. Fachada da cozinha económica N°6 , fotografia in *Brasil- Portugal* , N° 183, 1 de Setembro de 1906, p.130.



Filantropia. As Cozinhas Económicas de Lisboa
(1893-1911)

8. Planta da cozinha da Ribeira Velha - Ministério das Obras Públicas: AN/TT, M.O.P., maç. 486, *Construção do edifício para Cozinha Económica no Campo das Cebolas.*



FONTES E BIBLIOGRAFIA

Fontes Impressas

- A lucta contra a tuberculose e a obra da Assistência Nacional aos Tuberculosos: 1899- 1928*, Lisboa, Assistência Nacional aos Tuberculosos, 1928.
- Carta da Sr.^a Marquesa de Rio Maior sobre as Cozinhas Económicas, fundadas pela Sr.^a Duquesa de Palmela*, in Estudos de Castelo Branco Vol.13, 1964.
- Decreto assinado pelo General Soult, Duque da Dalmácia criando e regulando no Porto a Instituição da Sopa Económica*, Porto, Tipografia de António Alvarez Ribeiro, 1809.
- Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito, assim dos homens, como dos mesmos animais*, Leopold Berchtold, Lisboa, Régia Oficina Tipográfica, 1793.
- Jorge, Ricardo, *Saneamento do Porto. Relatório apresentado á Comissão Municipal de Saneamento*, Porto, Typographia de António José da Silva Teixeira, 1880.
- Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris, Rua do Malho N°16*, Lisboa, Typ. Chalcographica e Litteraria do Arco do Cego, 1800.
- Real Instituto de Socorros a Náufragos, *Regulamento dos serviços de socorros a náufragos: aprovado por decreto de 7 de Maio 1903*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1903.
- Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux a la Rumford*, Paris, A.J. Marchant, 1801.
- Reglamento de la Cocina Económica*, Estatudos, Logroño, 1894.
- Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerências de 1897, 1898, 1899, 1900, 1901, 1902, 1903, 1904, 1905, 1906, 1907, 1908, 1909, 1911*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1897-1911.
- Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, *Estatutos*, Lisboa, Imp. Nacional, 1894.

Obras gerais e dicionários

- AULETE, Caldas, (1911), *Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa*, Tipografia da Parceria António Maria Pereira, Lisboa.
- Cambridge Dictionary of Scientists*, (1996), Cambridge University Press.
- CASTRO, Zília Osório de (Dir.), (2005), *Dicionário no feminino (séculos XIX-XX)*, Lisboa, Livros Horizonte.
- Enciclopédia Luso-Brasileira de cultura*, (1963-1980), Lisboa, Verbo.
- FIGUEIREDO, Cândido de, (1913), *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*, Livraria Clássica Editora, Lisboa.
- LE MOS, Maximiano, (1900-1909), *Enciclopédia Portuguesa Ilustrada: Dicionário Universal*, direcção de, Porto, Lemos & Co.
- MATTOSO, José (Dir.), (1993-1994), *História de Portugal*, Volumes 5 e 6, Lisboa, Estampa.
- MÓNICA, Maria Filomena (Coord.), (2005), *Dicionário Biográfico Parlamentar, 1834-1910*, Vol. II, Lisboa, Colecção Parlamento.

- PAMPLONA, Fernando, (2000), *Dicionário de pintores e escultores portugueses*, Lisboa, Civilização.
- PEREIRA, José Fernandes, (2005), *Dicionário de escultura portuguesa*, Lisboa, Caminho.
- SERRÃO, Joel; Oliveira, A. H. de (Dir.), (1990), *Nova História de Portugal*, Volume XI, Lisboa, Presença.
- SILVA, António Moraes, (1877), *Dicionário da Língua Portuguesa*, 2 tomos, Lisboa, Tipografia de Joaquim Germano De Souza Neves – Editor.
- VIEIRA, Dr. Frei Domingos, (1871), *Grande Dicionário Português ou tesouro da Língua Portuguesa*, Rio de Janeiro, Brasil, Editores Ernesto Chardron e Bartholomeu H. de Moraes.

Obras e artigos

- ABREU, Laurinda, (2008), «O papel das Misericórdias na sociedade portuguesa de Antigo Regime», in *A Misericórdia de Montemor-o-Novo - História e Património*, Santa Casa da Misericórdia de Montemor-o-Novo.
- _____, (2002), *As misericórdias de D. Filipe I a D. João V*, in *Portugaliae monumenta misericordiarum*, Lisboa.
- _____, (1999), *Memórias da alma e do corpo: a Misericórdia de Setúbal na Modernidade*, Viseu, Palimage.
- _____, (1990), *A Santa Casa da Misericórdia de Setúbal de 1500 a 1755*, Setúbal, Santa Casa da Misericórdia.
- ALVIM, Maria Helena Vilas-Boas, (1987), «Aspectos da assistência às crianças expostas e desvalidas do concelho de Valongo, no século XIX», in *Revista de Ciências Históricas*, Vol. I, Porto.
- ANACLETO, Regina, (1994), «O Palacete Palmela», in *O Neomanuelino ou a reinvenção da arquitectura dos Descobrimentos*, Lisboa, Inst. Port. Do Património Arquitectónico e Arqueológico.
- Arqbase, (1990), *Arquivo da Casa Palmela*, Lisboa, Instituto Português de Arquivos
- ANDRADE, Anselmo, (1918), *Portugal Económico: Theorias e Factos*, Coimbra, F. França Amado.
- ANDRADE, José Veloso de, (1851), *Memória sobre chafarizes, bicas, fontes, e poços públicos de Lisboa, Belém, e muitos logares do termo*, Lisboa, Imprensa Silviana.
- ANDRADE, Tânia, (1995), *Humores e odores: ordem corporal e ordem social no Rio de Janeiro, século XIX*, Rio de Janeiro, Brasil, Manguinhos.
- ARAÚJO, Maria Marta Lobo de, (2010) «As manifestações de rua das misericórdias portuguesas em contexto barroco», in *Hispania Sacra*, LXII.
- _____, (2007), «Charity practices in the Portuguese brotherhoods of Misericórdias (16th- 18th centuries) », in *European Health and Social Welfare Policies*, Blansko, Compostela Group of Universitie.
- _____, (2003), *Rituais de caridade na Misericórdia de Ponte de Lima*, Ponte de Lima, Santa Casa da Misericórdia.

- ASSUNÇÃO, Ana Paula, (1997), *Fábrica de Louça de Sacavém: contribuição para o estudo da indústria cerâmica em Portugal, 1856-1974*, Lisboa, Inapa.
- BASTOS, Teixeira, (1898), *Habitações Operárias*, Lisboa, Companhia Nacional Editora.
- BERMUDES, Arnaldo Adães, (1897), *Projecto para a organização de uma Sociedade Promotora de Habitações económicas destinadas às classes laboriosas e menos abastadas*, Lisboa.
- BRITO, Gomes, (1935), *Ruas de Lisboa, Notas para a história das vias Públicas de Lisboa*, Vol. 3., Lisboa.
- CABRAL, Manuel Villaverde, (1976), *O Desenvolvimento do Capitalismo em Portugal no Século XIX*, Porto, A Regra do Jogo.
- _____, (1977), *O Operariado nas vésperas da República (1909-1910)*, Lisboa, Editorial Presença.
- _____, (1979), *Portugal na Alvorada do século XX – Forças Sociais, Poder Político e Crescimento Económico de 1890 a 1914*, Porto, A Regra do Jogo.
- CALDEIRA, Maria de Fátima, (2004), *Assistência Infantil em Lisboa na 1ª República*, Casal de Cambra, Caleidoscópio.
- CÂNCIO, Francisco, (1939), *Aspectos de Lisboa no século XIX*, Lisboa, Imp. Baroeth.
- CARBONELL I ESTELLER, Montserrat, (1997), *Sobreviure a Barcelona: dones, pobresa i assistència al segle XVIII*, Barcelona, Eumo Editorial.
- CARDOSO, Rogério Seabra (Coord.), (1995), *Provedores da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa desde 1851*, Lisboa, Arquivo Histórico/Biblioteca SCML.
- GARCIA CARRASCO, Concepcion Arenal de, (1861), *La Beneficencia, La Filantropia, y La Caridad*, Madrid, Imprenta del Colegio de sordo-mudos y de ciegos.
- CARVALHO, David de, (1977), *Os Sindicatos operários e a República Burguesa 1910-1926*, Lisboa, Seara Nova.
- CARVALHO, Maria Amália Vaz de, (1910), *Duqueza de Palmela: in memoriam*, Lisboa, Typ. Castro Irmão.
- _____, (1898-1903) *Vida do Duque de Palmela D. Pedro de Sousa e Holstein*, Lisboa, Imp. Nacional.
- CHAUVIÈRE, Michel; Leonel, Pierre, (1996), *Protéger l'enfant. Raison Juridique et pratiques socio-judiciaires (XIXe-XXe)*, Paris, Presses Universitaires Rennes.
- COLAÇO, Branca de Gonta, (1930), *Memórias da Marquês de Rio Maior*, Lisboa, Parc. António Maria Pereira.
- CORBIN, Alain, (1997), *Les filles de noce. Misère sexuelle et prostitution au XIXe siècle*, Paris, Flammarion.
- COVA, Anne, (1997), *Maternité et droits de la femme en France, XIXe-XXe siècles*, Paris.
- CRUZ, Francisco Inácio dos Santos, (1841), *Da Prostituição na Cidade de Lisboa*, Lisboa, Typ. Lisbonense.
- CUSTÓDIO, Jorge, (1999), *Caminho do Oriente: Guia do Património Industrial*, Lisboa, Livros Horizonte.
- DUBY, Georges, (1993), *A história continua*. Rio de Janeiro: Zahar/ Editora da UFRJ. Nacional.

- DUPRAT, Catherine; BEC, Collet; LUC, Jean-Noël; PETIT, Jacques-Guy, (1994), *En Philantropies et politiques sociales en Europe (XVIII – XXe s.)*, Paris, Anthropos Historiques.
- FOUCOULT, Michel, (1975), *Surveiller et punir. Naissance de la prison*, Paris, Gallimard.
- GARRET, António de Almeida, (1906), *O problema da tuberculose em Portugal: traçado d'um plano*, Porto, Imp. C. Vasconcellos.
- GEREMEK, Bronislaw, (1987), *La potence ou pitié – L Europe et les pauvres du moyen âge à nos jours*, Editions Gallimard.
- GUIMARÃES, António, (1912), *A última duqueza de Palmella*, Lisboa, A. Guimarães.
- GUIMARÃES, Luís de Oliveira, (1945), *Senhoras conhecidas*, Lisboa, Marítimo Colonial.
- HERZLICH C.; PIERRET, J., (1984), *Malades D'Hier, Malades D'Aujourd'hui*, Paris, Payot.
- LAPA, João Inácio Ferreira, *Tabela e considerações acerca do regimem alimentar médio português, a Alimentação do Povo (...)*.
- LEITE, Berta, (1940), *A mulher na história de Portugal*, Lisboa, Centro Tipográfico Colonial.
- LOPES, Maria Antónia, (2010), *Protecção Social em Portugal na Idade Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra.
- _____, (2008), *A intervenção da coroa nas instituições de protecção social de 1750 a 1820*, Coimbra, Sep. da *Revista de História da Ideias*, 29.
- _____, (2004), «Imagens da pobreza envergonhada em Coimbra nos séculos XVII e XVIII: análise de dois róis da misericórdia», Sep. de Homenagem da Misericórdia de Coimbra a Armando Carneiro da Silva, Viseu, Palimage, pp. 93- 123.
- _____, (2003), *Provedores e escritvães da Misericórdia de Coimbra de 1700 a 1910: elites e fontes de poder*, Coimbra, Faculdade de Letras.
- _____, (2002), *As Misericórdias de D. José ao final do século XX*, in Sep. de Portugaliae Monumenta Misericordiarum, Vol. 1.
- _____, (2002), «A governança da Misericórdia de Coimbra em finais de Antigo Regime», Aveiro, Sep. do XXII Encontro da Associação Portuguesa de História Económica e Social.
- _____, (1985), «Os expostos no concelho da Meda em meados do século XIX (1838-1866): subsídios para o seu estudo», in *Revista Portuguesa de História*, Coimbra, Faculdade de Letras.
- LOUSADA, Maria Alexandre, (2009), «Sobre a alimentação urbana no início do século XIX: tabernas e casas de pasto lisboetas», in *Desenvolvimento Económico e Mudança Social, Portugal nos últimos dois séculos*, Lisboa, ICS.
- LUC, J. N.,(1994), *L'enfant invention du jeune enfant au XIXe siècle. De la sale d'asile à l'école maternelle*, Paris, Tesis.
- MACEDO, Luís Pastor, (1955), *Lisboa Lés-a-Lés, subsídios para a sua história das vias públicas da cidade*, Lisboa, CML.
- MARTINS, Conceição Andrade, (1997), «Trabalho e condições de vida em Portugal (1850-1913)», in *Análise Social*, Vol. XXXII.

- MARTINS, Francisco Vasques, (1860), *Relação das principais obras executadas por Anatolio Celestino Calmels: estatuário discípulo do Barão Rosio, Pradier e Blondel*, Lisboa, Tip. da Sociedade Typographica Franco-Portuguesa.
- MATOS, José Sarmiento de, (1987), *Procuradoria-Geral da República: Palácio Palmela*, Lisboa, P.G.R.
- MATOS, Sebastião, (1983), «Os Expostos na Roda de Esposende», in *Boletim Cultural de Esposende*, Vol.4, Esposende.
- MAREC, Yannick, (1981), *Pauvres et Philantropes à Rouen au XIXe s.*, Rouen.
- MESQUITA, Alfredo, (1905), *Memórias de um fura-vidas*, Lisboa, Parceria António Maria.
- MÓNICA, Maria Filomena, (1987), «Capitalistas e industriais (1870-1914)», in *Análise Social*, Vol. XXIII.
- OLIVEIRA, Eduardo Freire de, (1974), *Elementos para a historia do município de Lisboa*, Lisboa.
- PAIS, Alexandre Nobre, (2001), *Uma família de colecionadores: poder e cultura, antiga colecção Palmela*, Lisboa, Casa-museu Dr. Anastácio Gonçalves, 1ª ed.
- PAIXÃO, Vítor Manuel Braga, (1944), *A fundação das cozinhas económicas de Lisboa*, Lisboa, Tip. da Santa Casa da Misericórdia.
- PEDREIRA, Jorge Miguel, (1991) «Indústria e negócio: a estamperia na região de Lisboa», *Análise Social*.
- PEREIRA, Maria da Conceição Meireles, (2004), «Caridade versus Filantropia – Sentimento e Ideologia a propósito dos terramotos de Andaluzia (1885)», in *Estudos em Homenagem a Luís António de Oliveira Ramos*, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- PEREIRA, Miriam Halpern, (2010), «Mutualismo e a 1 República», in *Dossier Centenário da República*, Seara Nova, nº1713.
- _____, (2000), «As origens do Estado Providência em Portugal», in *A Primeira República Portuguesa - entre o liberalismo e o autoritarismo*, Lisboa, Colibri, pp 47-76.
- _____, (1999), «As origens do Estado Providência em Portugal: As novas fronteiras entre o público e o privado», in revista *Ler História* Nº37, pp. 45-63.
- _____, (1983), *Livre-Câmbio e desenvolvimento económico: Portugal na segunda metade do século XIX*, Lisboa, Sá da Costa.
- _____, (1979), *Política e Economia: Portugal nos séc. XIX e XX*, Lisboa, Horizonte.
- PEREIRA, Nuno Teotónio, (1995), *Prédios e Vilas de Lisboa*, Lisboa, Livros Horizonte.
- _____, «Pátios e vilas de Lisboa, 1870-1930: a promoção privada do alojamento operário», in *Análise Social*, Vol. XXIX, 1994.
- PEREIRA, Teresa Sancha, (1996), *Maria Isabel Saint-Léger: fundadora das cozinhas económicas 1841-1920*, Lisboa, Câmara Municipal de Lisboa.
- PERROT, Michelle, (1998), *Les femmes ou les silences de l'histoire*, Paris, Flammarion cop.
- PINHEIRO, Magda, (2011), *Biografia de Lisboa*, Lisboa, Esfera dos Livros.
- PLEKHANOV, George, (1977), *O papel do indivíduo na história*. Lisboa, Antídoto.
- QUEIRÓS, José, (1907), *Cerâmica portuguesa*, Lisboa, Typographia do Anuario Commercial, 1ªed.

- QUENTAL, Antero, (1896), *Socialismo e Philantropia*, Barcelos, Tip. Aurora do Cavado.
- REIS, Jaime, (1984), «O Atraso Económico português em perspectiva histórica (1860-1913)», in *Análise Social*, Vol. XX.
- RIBEIRO, Vítor, (1907), *História da Beneficência Pública em Portugal*, Coimbra, Imprensa da Universidade.
- RODRIGUES, Teresa Maria Ferreira, (1993), *Lisboa no século XIX, Dinâmica Populacional e Crises de Mortalidade*, Lisboa, tese apresentada na FCSH da Universidade Nova de Lisboa.
- SÁ, Isabel dos Guimarães Sá, (2001), *As Misericórdias Portuguesas de D. Manuel a Pombal*, Lisboa, Livros Horizonte.
- _____, (2001), «As misericórdias nas sociedades portuguesas do período moderno», in *Cadernos do Noroeste*, U.M. Centro de Ciências Históricas e Sociais.
- _____, (2000), «Portuguese Colonial Charity: The Misericórdias of Goa, Bahia and Macao», *Misericórdias, Portugueses no Brasil e Brasileiros*, Lisboa, CNCDP.
- _____, (1997), *Quando o rico se faz pobre: Misericórdias, caridade e poder no Império Português*, Lisboa, CNCDP.
- SABUGOSA, Conde de, (1912), *Donas dos Tempos Idos*, Lisboa, Livr. Ferreira.
- _____, Conde de, (1907), *Embrechados*, Lisboa, Ferreira Editora.
- SALGUEIRO, Teresa Barata, (1992), *A cidade em Portugal, uma Geografia Urbana*, Porto, Afrontamento.
- SANTIAGO, António Gonçalves, (1911), *A Tuberculose e os Dispensários*, Lisboa, Impresso pela Casa dos Tipógrafos.
- SARDICA, José Miguel, (2001), *A Regeneração sob o signo do Consenso: a política e os partidos entre 1851 e 1861*, Lisboa, ICS.
- SARMENTO, Olga de Moraes, (1948), *As Minhas memórias: tempo passado, tempo ausente...*, Lisboa, Portugália.
- SILVA, Augusto Vieira, (1987) *A Cerca Moura de Lisboa, Estudo histórico descritivo*, Lisboa.
- SILVA, Raquel Henriques, (1989), *Lisboa de Frederico Ressano Garcia 1847-1909*, Lisboa, CML/FCG.
- SORIANO, Luz, (1884), *História da Guerra Civil e do estabelecimento do Governo Parlamentar em Portugal*, Vol. V, Lisboa, Imprensa Nacional.
- CARASA SOTO, Pedro, (1987), *Pauperismo y revolucion burguesa: (Burgos, 1750-1900)*, Universidad de Valladolid.
- _____, (1991), *Historia de la beneficência en Castilla y Leon: Poder y pobreza en la sociedade castellana*, Universidad de Valladolid.
- THUILLIER, André, (1974), *Économie et société nivernaises au début du XIXe siècle, La crise des subsistances*, De Gruyter.
- URBANO, Pedro, (2008), *A Casa Palmela*, Lisboa, Livros Horizonte.
- VAQUINHAS, Irene, (2000), «*Senhoras e Mulheres*» na sociedade portuguesa do século XIX, Lisboa, Ed. Colibri.
- _____, (1996), «As quermesses como uma forma específica de sociabilidade no século XIX: o caso da “quermesse da Tapada da Ajuda” em 1884», in Sep. de Biblios.

- _____, (1996) *Violência, Justiça e Sociedade Rural: os Campos de Coimbra, Montemor-o-Velho, Penacova, de 1858 a 1918*, Porto, Afrontamento.
- VASCONCELOS, Francisco de, (2003), *A nobreza do século XIX em Portugal*, Porto, Centro de Estudos de Genealogia, Heráldica e História da família.
- VAZ, Maria João, (1998), *Crime e Sociedade. Portugal na segunda metade do século XIX*, Oeiras, Celta.
- _____; RELVAS, Eunice; PINHEIRO, Magda, (Org.), (2000), *Exclusão na História*, Lisboa, Celta.
- VEIGA, Teresa Rodrigues, (2004), *A População Portuguesa no século XIX*, Porto, Afrontamento: CEPESE.
- VIDAL, Frédéric, (2006), *Les habitants d'Alcântara : histoire sociale d'un quartier de Lisbonne au début du 20e siècle*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion.
- VIEIRA, Benedita Maria Duque, (2004), *Grupos sociais e estratificação social em Portugal no século XIX: actas do Encontro Grupos Sociais e Estratificação Social em Portugal no Século XIX*, Lisboa, CEHCP-ISCTE.
- WOOD, Russel, (1968), *Fidalgos and Philanthropists: The Santa Casa da Misericórdia of Bahia, 1550-1755* Londres, Toronto, Melbourne, Macmillan.

Periódicos

Estudos de Castelo Branco, 1964

Ilustração Portuguesa, 1893-1911

Popular, 1898-1899

O Ocidente, 1890-1911

Século, 1899

Brasil – Portugal, 1899-1911

Arquivos

Arquivo Histórico da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

Actas das reuniões da Direcção da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894-1910

Actas da Assembleia Geral da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa, 1894-1910

Arquivo Histórico da Câmara Municipal de Lisboa

Escrituras de Cedência

Arquivo Nacional\ Torre do Tombo

Arquivo Casa Palmela

Arquivo das Congregações: *Congregação das Irmãs Hospitaleiras dos Pobres pelo Amor de Deus. "Conta do comportamento da irmã Matias", "Conta do comportamento da irmã Joana de Chantal", "Conta do comportamento da irmã Maria dos Anjos", Arquivo das Congregações, Liv. 12, 13, 558.*

Fundo Ministério das Obras Públicas: M.O.P., maç. 486, *Construção do edifício para Cozinha Económica no Campo das Cebolas; Construção dum muro de vedação num terreno para ampliação da Cozinha Económica nº 5; Construção do edifício para Cozinha Económica no Campo das Cebolas*