

As Cozinhas Económicas de Lisboa: Conceito, administração e distribuição de refeições entre 1893 e 1926

The Soup Kitchens of Lisbon: Concept, administration and meals distribution between 1893 and 1926

Ricardo Cordeiro

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo principal trazer novos contributos para o conhecimento das condições de vida das classes populares da cidade de Lisboa, da sua alimentação e das dinâmicas da assistência alimentar na capital, entre os finais do século XIX e as primeiras décadas do século XX, através do caso das Cozinhas Económicas de Lisboa. Neste estudo serão analisados diversos tópicos, entre os quais os conceitos e modelos que estiveram na origem das cozinhas económicas, a constituição e administração destes estabelecimentos em Lisboa, o número e a composição das refeições distribuídas.

PALAVRAS-CHAVE

Cozinhas Económicas; Assistência alimentar; Lisboa; Séculos XIX e XX

ABSTRACT

This work aims to provide new contributions to the understanding of the living conditions of the working classes in Lisbon, their diet, and the dynamics of food aid in the capital, between the late 19th century and the early decades of the 20th century, through the case of the Soup Kitchens of Lisbon. This study will analyse various topics, including the concepts and models that led to the establishment of the Soup kitchens, the constitution and administration of these institutions in Lisbon, and the number and composition of the meals distributed.

KEYWORDS

Soup Kitchens; Food Aid; Lisbon; 19th and 20th Centuries

INTRODUÇÃO

Esta investigação visa dar a conhecer uma forma de assistência e respetivos impactos, ainda pouco estudados em Portugal, focando-se no caso particular das Cozinhas Económicas de Lisboa, geridas pela Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas, entre 1893, data da inauguração da primeira cozinha, e 1926, ano em que deixaram de ter autonomia institucional por serem integradas na Provedoria Central de Assistência de Lisboa. Dentro deste período, interessa particularmente analisar a administração e dinâmicas desta instituição depois da implantação da República, pois o período antecedente já se encontra devidamente estudado.

O CONCEITO DAS COZINHAS ECONÓMICAS

O conceito das Cozinhas Económicas foi sendo construído desde os finais do século XVIII até ao final do século XIX, num longo e complexo processo de acumulação e interceção de novas e antigas formas de pensamento e práticas sobre as questões sociais, sobretudo no espaço urbano. Podemos avançar que este conceito nasce com o crescimento do pensamento filantrópico no quadro do Iluminismo. A atividade filantrópica e a filantropia deviam concretizar-se no imediato com efeitos visíveis (Quental, 1896) e sempre que possível com o maior alcance social. Os homens do Iluminismo defenderam o sentimento de compaixão para com os seres humanos infelizes (Berchtold, 1793). Neste sentido, todos os indivíduos deviam participar ativamente para a moralização dos mais pobres, ao contrário do pensamento que promovia a antiga caridade, que identificava claramente que esta iniciativa deveria partir dos mais ricos (Pereira, 2004). Segundo Bronislaw Geremek, o grande salto qualitativo do século XVIII foi a procura das causas reais da pobreza relacionando-a com a estrutura e organização socioeconómica, assistindo-se, pela primeira vez, a uma densificação e complexidade do quadro de reflexão sobre as questões sociais (Geremek, 1987). Enquanto instituições de assistência alimentar, as Cozinhas Económicas podem ter tido o seu princípio na conhecida Sopa dos Pobres. Contudo, esta tinha uma existência e estrutura limitadas, com um alcance menor e direcionado, demonstrando ser uma resposta tradicional à questão social. Pelo contrário, as Cozinhas Económicas revelaram-se mais complexas na sua organização, estrutura e atuação, fruto das mutações sociais que se refletiram em novas ideias, modelos e práticas no âmbito da assistência.

As Sopas de Rumford

Entre as diferentes instituições de assistência alimentar de carácter permanente que surgiram na Europa, nos finais do século XVIII e durante o século XIX, podemos destacar o estabelecimento das Sopas de Rumford, também conhecidas por Sopas Económicas. Esta instituição adquiriu o nome do seu criador, o conde de Rumford, Benjamim Thompson Rumford (1753-1814), nascido nos EUA, que construiu uma sólida carreira enquanto inventor, físico e militar, destacando-se como conselheiro do ministro da guerra e da polícia da Bavaria. Foi ainda reconhecido pelo seu mérito no campo da filantropia (The Cambridge Dictionary of Scientists, 1996, p. 348). Com conhecimentos adquiridos em diferentes áreas, estruturou de forma complexa o conceito das Sopas Rumford, refletindo nestas, preocupações que iam desde a construção do edifício e da estrutura para acolher a preparação das refeições, até às próprias receitas e práticas de confeção das sopas.

O primeiro estabelecimento foi inaugurado em Munique na última década do século XVIII, servindo de modelo para todos os estabelecimentos subsequentes. Esta instituição estava direcionada para auxílio dos trabalhadores carenciados ou doentes e para a pobreza envergonhada, pois “estes eram os dois grupos sociais que deviam estar

sob atenção de todos os filantropos”¹. Uma das maiores preocupações deste projeto eram os operários que começavam a ser o grupo social mais representativo nos espaços urbanos.

Com a disseminação das ideias de Rumford, difundidas através de várias publicações, formaram-se por toda a Europa comissões e sociedades que tinham por objetivo a constituição de Sopas Económicas². Em 1797 foi organizada uma comissão instaladora de Sopas Económicas em Londres, a *Society of Friends of Spitalfields*, também conhecida por *Soup-Society of Spitalfields*³. Esta comissão foi inicialmente constituída por um grupo de amigos que queriam, através da distribuição de refeições, atenuar as dificuldades do quotidiano dos operários londrinos. Entre 1798 e 1799 adaptaram-se para o efeito quatro edifícios, em Spitalfields, Clerkenwell, St. George’s Fields e Westminster, com as cozinhas devidamente apetrechadas com tecnologia do tipo Rumford (Cromwell, 1828, p. 259). Estes estabelecimentos, apesar de seguirem a linha de Rumford, adaptaram-se à realidade de Londres, pois “os pobres da Baviera e os pobres de Inglaterra eram pessoas diferentes” (Sanderson, 1812, p. 174). A adaptação destes estabelecimentos e dos seus serviços à população local ficou a cargo da comissão fundadora, cujos membros, homens de estatuto elevado e de boas relações sociais, segundo as normas internas, deveriam ser regidos por uma ética intocável não podendo receber salário ou qualquer comissão por parte dos fornecedores de géneros alimentícios, tendo também a obrigação de respeitar as diferentes confissões religiosas dos seus pares e dos utentes. Em cada estabelecimento deveriam estar presentes dois membros, do sexo masculino, para inspecionar a qualidade dos alimentos, a confeção das refeições e acompanhar a sua distribuição, anotando todas as recomendações e advertências no *Visitors Book*. Esta distribuição era efetuada de segunda a sábado, na hora regulamentada (entre as 10 e as 12 horas), iniciando-se os trabalhos nas cozinhas às seis da manhã com a preparação do fogo, e às oito horas a confeção da sopa. As refeições eram adquiridas mediante o pagamento de um *penny* por um quarto de litro de sopa. Por norma, a sopa era de carne, muitas das vezes de cabeça bovina, acompanhada por ervilhas, cevada escocesa, cebolas, vegetais, arroz, batatas e temperada com sal e pimenta. Esta sopa de carne era preparada com todos os preceitos higiénicos considerados na época.

Quadro 1 – Sopas distribuídas pelas cozinhas de Londres⁴

Estabelecimentos	Período de distribuição	Dias	Sopas distribuídas	Média diária
Spitalfields	04/12/1798-07/04/1799	125	304978	2440
Clerkenwell	28/11/1798-27/04/1799	129	226488	1756
St. George’s Fields	21/12/1798-04/05/1799	115	157868	1373
Westminster	12/03/1799-27/04/1799	40	61584	1540

Atendendo ao Quadro 1, foram distribuídas pelos quatro estabelecimentos uma média 7109 refeições diárias entre finais de 1798 e 1799. Integrantes das elites londrinas, os membros da comissão administrativa, utilizando a sua rede de influências, procuravam sensibilizar os grandes industriais, a nobreza e outros elementos das classes possidentes a participarem, de forma a que cada bairro tivesse a sua Sopa Económica. A instituição contava com subscrições de privados e de empresas, entre os quais banqueiros, comerciantes, elementos das comissões

¹ *Recueil de rapports, de mémoires et d’expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux à la Rumford*, Paris, A.J. Marchant, 1801, p. 41.

² Podemos destacar, a título de exemplo, a publicação em Portugal, em 1801, da *Collecção de memorias sobre os estabelecimentos de humanidade e Ensayos politicos, economicos e philosophicos* (Rumford, 1801a; Rumford, 1801b).

³ Sobre as Sopas Económicas em Londres é de destacar o estudo de Philip J. Carstairs (2022).

⁴ Quadro constituído com base nos dados apresentados na *Account of the Soup Society in Spitalfields* (Sanderson, 1812, p. 173-196).

para os pobres da indústria, da East India Company, da West India Dock e da Royal Exchange Assurance, que deveriam suportar o *déficit* causado pelas despesas correntes dos estabelecimentos (Sanderson, 1812, p. 178). Estes subscritores tinham a possibilidade de indicar até seis pessoas por semana para usufruírem deste benefício, preenchendo um formulário de recomendação. Para além da subscrição mensal ou anual, tinham o dever de visitar a residência e aferir das condições de vida das pessoas que propunham para receber o benefício das refeições (Rumford, 1876). Além de Munique e Londres, as sopas de Rumford instalaram-se em Marselha, Genebra, Lausanne, Lyon e Paris. Nesta última cidade, na cozinha instalada por volta de 1800, distribuía-se cerca de 300 rações de sopa diariamente⁵. Por esta altura os estabelecimentos de Munique e Hamburgo já distribuía, cada um, 2000 refeições por dia, e o de Genebra 1200.

As Sopas de Rumford, enquanto instituição, apostaram numa forte propaganda por vários países com o objetivo de instalar novos estabelecimentos. Além de a instituição identificar claramente os seus utentes, existiam neste projeto outras preocupações. No relatório geral do seu funcionamento, no caso de Paris, pode ler-se o seguinte: “Os pobres são os consumidores dessas sopas; é para eles que elas são feitas e são eles que devem tirar o maior proveito delas. A salubridade destes alimentos é uma vantagem considerável, especialmente quando comparada com toda a comida pouco saudável que os pobres são obrigados a comer em muitas capitais”⁶.

Estamos perante preocupações que se prendiam com a qualidade e salubridade da alimentação servida que, por sua vez, tinha repercussões na saúde dos assistidos. As Sopas de Rumford constituíram-se como um projeto ambicioso e complexo quando comparado com as anteriores iniciativas, as Sopas do Pobres. A conceção destes mecanismos assistenciais teve uma visão integrada das diversas questões sociais que atuavam no espaço urbano: a pobreza⁷, a alimentação, a higiene, a saúde, o sustento das famílias, a paz e o controlo social, e a gestão e manutenção dos próprios estabelecimentos assistenciais. Ao providenciar uma alimentação diária, sã e nutritiva, confeccionada a baixo custo e em condições higiénicas muito distintas daquelas que podiam ser encontradas na maioria das habitações e em outros estabelecimentos assistenciais, vendida por um valor simbólico, estas instituições preveniam, em certa medida, a doença e a morte prematura dos seus utentes. Bem alimentados e nutridos, estes indivíduos podiam ser bons trabalhadores, provendo o seu sustento e o da sua família. O valor arrecadado com a venda das refeições permitia financiar parte dos custos envolvidos na gestão diária destes estabelecimentos, contribuindo assim para a sua manutenção a médio e longo prazo. A moralização e a autoestima dos indivíduos que recorriam às Sopas de Rumford também eram tidos em conta: “É preciso evitar qualquer distinção entre os pobres que compraram e os que receberam as senhas, para não ferir a autoestima destes últimos. É pela mesma razão que se deve falar muito mais de economia, e não de caridade, sobre estas sopas. Seja qual for a forma que esta instituição assuma, os pobres nunca devem ser obrigados a comer esta sopa”⁸.

No início deste projeto foi introduzido um sistema misto de distribuição de refeições, a título gratuito, aos miseráveis e a venda a baixo custo a todos os que podiam suportar esse valor. Este sistema foi-se alterando, dando primazia à venda das refeições em detrimento da distribuição gratuita, que deveria atingir números residuais e deixar de ser uma realidade. Uma das ideias centrais deste conceito, a de não distribuir as refeições gratuitamente, pois isso propagaria a indigência fingindo ser uma assistência, foi intensamente veiculada pelos periódicos e outro tipo de obras de divulgação. Relativamente a esse aspeto escreve a comissão instaladora da Sopa Económi-

⁵ *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris, Rua do Malho N.º 16*, Lisboa, Typ. Chalcographica e Litteraria do Arco do Cego, 1800.

⁶ *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux à la Rumford* [...], p. 28.

⁷ Miséria e pobreza são dois conceitos e realidades distintos que merecem uma reflexão mais profunda.

⁸ *Recueil de rapports, de mémoires et d'expériences sur les soupes économiques et les Fourneaux à la Rumford*, [...], p. 46.

ca em Genebra: “Nada é dado, cada ração de sopa é vendida ao preço que as economias de combustível e de mão de obra permitem”⁹.

Portugal fica a par destas iniciativas com a circulação da publicação, em 1800, da *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris*. Nesta nota eram explicitados os objetivos 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 apresenta, 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 cercam, pode, dando a seus filhos este alimento são e nutritivo, satisfazer a outras precisões¹⁰.

Não sabemos que repercussões teve esta informação em Portugal. No entanto, é importante reter o contexto e a complexidade em que foram constituídos estes estabelecimentos para compreendermos o conceito que esteve por detrás da criação das Cozinhas Económicas de Lisboa, instituídas quase cem anos depois.

AS COZINHAS ECONÓMICAS DE LISBOA ENTRE 1893 E 1926

O seu menu comparado com o do operário inglês, belga ou americano, é de uma desconsoladora pobreza. Não é uma ração. É uma dieta. Com 700 réis por dia, sendo-se solteiro vive-se, mas sendo-se casado, e tendo filhos, a vida desse trabalhador, sozinho a ganhar, é um dos mistérios da vida de Lisboa¹¹.

Anselmo de Andrade descrevia de forma desanimadora a alimentação dos operários de Lisboa. Os seus salários, nos finais do século XIX e inícios do século XX, demonstraram-se insuficientes para fazer frente às necessidades do dia-a-dia (Martins, 1997). A constituição das Cozinhas Económicas em diversos países teve como objetivo comum alimentar de forma acessível e saudável os operários. Eram distribuídas refeições com uma regularidade diária em edifícios e instalações próprias, adequadas aos seus fins, apresentando-se de forma variada, indo muito para além da sopa. As Cozinhas Económicas, criadas sobretudo na segunda metade do século XIX, mantiveram o seu funcionamento durante décadas, demonstrando uma organização e estrutura robustas capazes de fazer face a diferentes questões que se impunham no quotidiano destas instituições.

A administração dos Palmelas, 1893-1910

Na década de 90 do século XIX, sob a iniciativa de Maria Luísa de Sousa Holstein (1841-1909), terceira duquesa de Palmela, foi criada a Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas de Lisboa (SPCEL). Com a aprovação, em 1894, dos seus estatutos ficavam firmados os objetivos deste organismo assistencial: a promoção e instalação de cozinhas que fornecessem alimentação de qualidade e em abundância às classes operárias e mais carenciadas, por preços acessíveis¹². A duquesa de Palmela estruturou este projeto na perspetiva de garantir o seu funcionamento e continuidade, sustentado pela confiança e importância das influências económica, social e política, das

⁹ “Soupes Economiques”, *Bibliothèque Britannique, ou Recueil extrait des Anglais périodiques & autres, des Mémoires & Transactions des Sociétés & Académies de la Grande-Bretagne, d’Asie, d’Afrique & d’Amérique, Sciences et arts*, l’Imprimerie de la Bibliothèque Britannique, Vol. 13, 1800, p. 208.

¹⁰ *Notícia da Sopa de Rumford estabelecida em Paris, Rua do Malho N.º 16* [...], p. 6.

¹¹ A descrição de Anselmo de Andrade sobre a alimentação do operariado de Lisboa esclarece o quotidiano destas pessoas na capital (Andrade, 1902, pp. 343-344).

¹² *Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* (1984). Imprensa Nacional, p. 3.

peçoas que convidou a integrar na SPCEL¹³. Durante a sua presidência, de 1893 a 1909, foram constituídos seis estabelecimentos em diferentes pontos da capital, organizados em dois eixos distintos, um na parte ocidental da cidade e um outro na parte oriental. As cozinhas dos Prazeres (cozinha n.º 1, 1893), de Alcântara (cozinha n.º 3, 1895) e de São Bento (cozinha n.º 6, 1906) acolheram o “eixo Ocidental” da instituição. Por sua vez, as cozinhas dos Anjos (cozinha n.º 2, 1894), de Xabregas (cozinha n.º 4, 1896) e da Ribeira Velha (cozinha n.º 5, 1897) constituíram o “eixo Oriental”. Situavam-se, portanto, nos dois grandes polos industriais da cidade de Lisboa, entre Alcântara e Santa Isabel e entre Santos e Xabregas, próximos aos operários. À exceção da cozinha n.º 1, situada nos Prazeres, em que o edifício preexistente sofreu uma adaptação para este propósito, as outras cinco cozinhas foram construídas de raiz, tendo a sua construção contado com o apoio dos diferentes governos e da Câmara Municipal de Lisboa, que atribuíram terrenos, subsídios, materiais e mão-de-obra¹⁴.

A arquitetura e a organização destes espaços obedeceram aos novos preceitos pautados pelas preocupações sanitárias e de manutenção higiénica. O interior dos estabelecimentos estava organizado essencialmente em três áreas: a dos utentes, a da confeção das refeições e a destinada à residência das Irmãs de Caridade que trabalhavam diariamente nas cozinhas. A sala de refeições de cada cozinha era ampla, arejada e bem iluminada através de grandes janelas, cumprindo os preceitos sanitários e higienistas da época. Um balcão dividia o espaço dos utentes do espaço da confeção dos alimentos e era através deste que as Irmãs entregavam as refeições mediante as senhas previamente adquiridas. Existiam lavatórios para a higienização das mãos. O espaço para a confeção dos alimentos tinha grandes caldeiras a vapor onde se faziam centenas de litros/quilos de comida por dia. À volta da cozinha estavam todas as dependências de apoio: casa do gerador a vapor, depósito do carvão, casa de lavagens e depósito dos alimentos¹⁵. Refletindo as preocupações higienistas e de saúde pública, todas as cozinhas tinham estufas de desinfecção, tanques de lavagem, caldeiras a vapor e outros aparelhos de desinfecção que garantiam a esterilização de talheres e loiças utilizados pelas centenas de indivíduos que passavam por ali. A arquitetura destes edifícios acolhia a trilogia higiénica do ar, da luz e da água, tão disseminada nos finais do século XIX (Jorge, 1880).

De forma a garantir o bom funcionamento das cozinhas, a SPCEL tinha na sua estrutura um grupo de inspetoras que circulavam diariamente por todos os estabelecimentos, intervindo diretamente nos problemas para poder corrigi-los. A conceção da estrutura organizativa da Sociedade foi assente nas relações de proximidade e de confiança entre o círculo de indivíduos da Casa Palmela. Para ocuparem esses cargos, a duquesa convidou pessoas próximas, cuja maioria pertencia ao mesmo estrato social e círculo de amizades, sendo detentoras de influência política, económica e social e, ao mesmo tempo, possuidoras de experiência nas atividades ligadas ao campo da assistência, estando ainda unidas por laços de parentesco, o que demonstrava expectativas muito altas em relação a este projeto.

A sustentabilidade financeira da SPCEL assentava sob os montantes provenientes de um fundo permanente composto do capital social, das quotas dos sócios efetivos ou beneméritos, dos donativos pessoais, de legados e heranças deixados à instituição, de dotações concedidas por instituições, de subsídios dos governos e da Câmara Municipal de Lisboa, de montantes resultantes de festas ou de qualquer outra fonte, e do produto da venda das

¹³ Sobre a administração da família Palmela ver Cordeiro (2012).

¹⁴ Podem encontrar-se 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 (AML), Escritura de Cedência, código de referência PT/AMLSB/CMLSB/ADMG-N/02/10430).

¹⁵ A descrição da organização interna dos estabelecimentos é facultada através das diferentes plantas das cozinhas e pela informação presente nos relatórios anuais da SPCEL. Foi consultada, entre outras plantas, a 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”).

senhas de refeição¹⁶. A autossuficiência da instituição deveria ser garantida por estes pilares, mas também por outros fatores, como o trabalho das Irmãs de Caridade que era de baixo custo.

A comissão administrativa das Cozinhas Económicas entre 1910 e 1926

[...] continuar na sua bela cruzada de assistência às classes menos favorecidas da sorte fornecendo-lhes uma alimentação, senão a mais preconizada pelos naturistas, decerto aquela do seu imperioso agrado, quanto possível frugal e de custo módico, bem confeccionada, limpa e farta; ao mesmo tempo que a atraente acessibilidade das nossas cozinhas irrepreensíveis de asseio, alegres, cheias de ar e luz, de paz e conforto moralizadores, vai incutindo no espírito e no carácter de muitos a repulsão do álcool suicida e da tavalagem funesta, contrariamente, nesses e em todos, a conceção propulsora do que é a caridade e a economia bem entendidas sem desdouro e sem miséria¹⁷.

Com a mudança de regime político em Portugal a 5 de outubro de 1910, as cozinhas sofreram alterações na sua administração e funcionamento. A direção da SPCEL demitiu-se em 5 de novembro desse ano, por não estarem reunidas as condições necessárias para o funcionamento das cozinhas. Nos estatutos da Sociedade, no seu 16.º artigo, estava previsto que “o serviço das cozinhas será feito por irmãs de qualquer congregação, cujos estatutos tenham existência legal [...]”¹⁸. Esta condição, essencial e estruturante de toda a obra, deixou de ser exequível pelo decreto com força de lei de 8 de outubro de 1910, onde se reforçava a extinção das ordens e congregações religiosas decretada a 28 de maio de 1834: “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.”

Desta forma, a nova ordem impedia a continuidade do trabalho das Irmãs no campo da beneficência, aspeto que afetava diretamente o funcionamento das cozinhas. Face a esta situação, que tornava impraticável o referido 16.º artigo dos estatutos da SPCEL, os corpos gerentes da Sociedade sob a presidência da marquesa do Faial, Helena Domingas de Sousa Holstein, filha da duquesa de Palmela, resolveram demitir-se em bloco. Na mesma reunião da demissão coletiva realiza-se a eleição e tomada de posse da nova Comissão Administrativa cuja presidência foi assumida pelo reconhecido arquiteto Rosendo Carvalheira (Mendes, 2000). Além deste, tomaram posse mais seis elementos: Eduardo Torres de Jesus, Frederico Augusto Ribeiro, Júlia Brito e Cunha, Eduardo Augusto Esteves de Freitas, Henrique Pereira Taveira e Francisco de Almeida Grandella. Apesar da constituição inicial da nova comissão, em finais de 1911 estavam em funções apenas dois elementos, juntamente com o novo presidente, Eduardo Torres de Jesus como secretário e Frederico Augusto Ribeiro como vogal. Os restantes saíram por motivos políticos ou de saúde¹⁹. Nesta fase verificaram-se múltiplas questões que perturbaram o normal funcionamento da SPCEL, entre as quais a visão das autoridades políticas do novo regime relativamente a esta instituição, que a encaravam como uma iniciativa particular. Uma das primeiras medidas de Rosendo Carvalheira foi reunir com o Ministério do Interior para comunicar a necessidade de se evitar que as cozinhas económicas encerrassem definitivamente, não só pela falta que faziam à população, mas também porque os respetivos edifícios tinham sido construídos pelo Estado, sendo necessário assegurar a sua manutenção, bem como os subsídios mensais atribuídos pelos sucessivos governos desde 1894 através do Ministério do Interior²⁰. Era preciso acautelar a susten-

¹⁶ *Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas* [...], p. 4.

¹⁷ Rosendo Carvalheira em *Relatório da Direcção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas de Lisboa* – Gerência de 1912, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 7.

¹⁸ *Estatutos da Sociedade Protectora das Cozinhas* [...], p. 6.

¹⁹ Ata de 5 de novembro de 1910, Direcção da Sociedade Protectora das Cozinhas Económicas - Livro de actas N.º 2. AHSCML, Cota SCML-CESP/AD/02/Lv002, p. 1.

²⁰ O valor do subsídio mensal atribuído pelo Ministério do Interior em 1911 foi de 300 escudos, 3 600 escudos por ano.

tabilidade da SPCEL, pois a saída das Irmãs de Caridade teve como consequência direta a contratação de vários funcionários para as cozinhas, que por sua vez resultou num encargo pesado. A isto, juntou-se a diminuição dos donativos e das quotas dos sócios²¹.

De facto, uma das questões delicadas que se impuseram neste período, tanto para a nova direção como para as autoridades, foi o estatuto privado da SPCEL. Embora o reconhecimento de utilidade pública só fosse efetivado através da sua integração definitiva na Provedoria Central de Assistência de Lisboa em 1926, podemos admitir que a sua utilidade foi sendo legitimada através dos constantes subsídios atribuídos, quer pelos governos, como pela Câmara Municipal de Lisboa, desde a sua abertura ao público, por trazer benefícios à população da capital²². Os corpos gerentes da SPCEL faziam lembrar constantemente, através dos relatórios anuais, que, das seis cozinhas constituídas, cinco funcionavam em edifícios construídos pelo Estado, por intermédio do Ministério das Obras Públicas, em terrenos cedidos para o efeito pela Câmara Municipal de Lisboa (Xabregas, Anjos, Ribeira Velha, Alcântara e S. Bento). Inclusivamente, para a construção da cozinha de São Bento, a Câmara expropriou o terreno oferecendo-o à SPCEL, “convencida de que assim secundava uma obra utilíssima e benemérita de assistência alimentar às classes proletárias e indigentes de Lisboa”²³. A SPCEL não assumia a propriedade dos edifícios, considerando-se apenas usufrutuária destes imóveis, para responsabilizar o Estado pela sua conservação e manutenção. Além disso, a administração da SPCEL reivindicava o estatuto de utilidade pública para que os governos central e local pudessem intervir sob diversas formas, entre as quais a de manter esta instituição e os benefícios que trazia à população, pois “tão relevantes serviços presta ao mesmo Estado”²⁴. Foram inúmeros os pedidos de auxílio efetuados pela administração aos diferentes ministérios. Contudo, as respostas eram desanimadoras, como a do ministro Estevão de Vasconcelos ao pedido dirigido ao Ministério do Fomento para a realização de obras na cozinha de Alcântara em 1911:

[...] não poder ser legalmente aplicada qualquer verba á despesa com reparações na Cozinha Económica n.º 3, em Alcântara, é, como Vossa Excelência muito bem sabe, um edifício inteiramente particular [...] que, se em tempos idos algumas obras se fizeram nas condições pedidas, não são elas da sua responsabilidade [do ministério], pois que não pode autorizá-las, nem o seu critério lhe permite fazê-lo senão inteiramente em conformidade com a lei²⁵.

Esta questão arrastar-se-ia até meados de 1911, ano em que foram desbloqueados os subsídios estatais dirigidos às obras nos diferentes edifícios. Apesar das más condições das instalações, quatro cozinhas reabriram ainda em 1910: a primeira, a 9 de novembro, foi a n.º 1 dos Prazeres, com a ajuda do Governo Civil de Lisboa; durante este mês entraram ainda em funcionamento as cozinhas económicas de Alcântara, de S. Bento e da Ribeira Velha. A dos Anjos não operava desde janeiro de 1909 devido ao desabamento do Teatro Moderno sobre a sala de refeições do complexo. A de Xabregas encontrava-se completamente arrasada desde a revolução de 5 de outubro de 1910. Segundo o livro de atas da direção da SPCEL “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”²⁶. As dificuldades para reabrir estes dois últimos estabelecimentos foram efetivas, por impossibilidade económica da Sociedade e porque os novos governos não garantiram as obras e reparações necessárias como até aí tinha sido feito. A 8 de abril de 1912 a cozinha de Xabregas reabria. A 8 de maio

²¹ O valor angariado com as quotas dos sócios desceu após 1910. Nesse ano o montante arrecadado com as quotas foi de 2255,5 réis passando em 1911 para 1542,7 réis, descendo sucessivamente nos anos seguintes. O mesmo se passou com os donativos. Em 1910 o montante doado à SPCEL foi de 13 068,85 réis passando para 77,66 réis em 1911.

²² O valor do subsídio mensal da Câmara Municipal de Lisboa em 1911 era de 300 escudos, 3600 escudos por ano.

²³ Relatório da Direção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerência de 1910-1911, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 4.

²⁴ *Ibidem*.

²⁵ *Idem*, pp. 4-5.

²⁶ Ata de 22 de outubro de 1910, Direção da Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas - Livro de atas N.º 2. AHSCML, Cota SCML-CESP/AD/02/Lv002, p. 2.

de 1911 iniciava-se a reconstrução da nova cozinha dos Anjos, através dos fundos do Ministério do Fomento, no valor de 9000 escudos. A conclusão das obras verificou-se em abril de 1914 e, a 1 de abril de 1915, abria ao público. A arquitetura aplicada à reconstrução desta cozinha seguiu as recomendações higienistas e de saúde pública veiculadas na época, respeitando a designada trilogia higiénica do ar, da luz e da água:

A fachada para esta importante via pública dispõe aos lados do grande vão central em arco, de dois guichets para a venda de senhas, recortando-se lateralmente em angulo reto dois pequenos corpos recuados, que são vedados por cortina e grade de ferro [...]. Dez amplas janelas laterais, e três janelões ao fundo da cozinha, largamente ventilam e iluminam todo o conjunto [...]. Ao centro da cozinha está disposta a bateria de oito caldeiros para a confeção dos alimentos pelo vapor, e no refeitório vinte e duas mesas e quarenta e quatro bancos, completando-se com quatro lavatórios (Carvalho, 1914, pp. 8-9).

As preocupações relacionadas com a saúde da população e sobretudo dos seus utentes, pautaram o discurso institucional e a forma de agir da SPCEL, que acabaria por se repercutir nos edifícios que acolhiam os estabelecimentos. Repare-se no que é transmitido no relatório de 1912:

E abríamos por último a n.º 2 aos Anjos, também arruinada em parte pela queda de uma empena do Teatro Moderno se, contrariamente aos nossos bons desejos, as obras nesta cozinha não estivessem de ser demoradas devido a uma melhor localização do refeitório a que tinha de obedecer tornando-o mais acessível, amplo e claro, em suma, mais adequado ao seu fim altruísta de conforto moralizador²⁷.

Além das dificuldades observadas entre 1910 e 1913, a administração da SPCEL viu-se a braços com as repercussões que a Primeira Grande Guerra implicou para as populações. A inflação e a escassez de alimentos agravaram seriamente as contas da Sociedade, aprofundando o seu *déficit*, tornando-o mesmo crónico. Nestes anos, a procura pelos serviços das cozinhas cresceu exponencialmente devido à qualidade da comida servida e ao seu baixo preço, que se manteve inalterado mesmo com a inflação dos géneros alimentares. A Sociedade absorveu todo o passivo causado por esta situação, bem como pela contratação de novos funcionários, que se agravou pela relutância da administração da SPCEL em aumentar o valor cobrado pelas refeições. No relatório anual de 1915, Rosendo de Carvalheira expunha o difícil panorama:

E dizemos contra toda a expectativa porquanto, á luta em extremo desigual de recursos financeiros juntou-se a progressiva carestia da vida, ultimamente ainda mais agravada em razão do estável conflito europeu, elevando o custo de todos os artigos (20 a 50 e mais por cento) entretanto que não alterámos os preços das senhas e por agora não pensamos em alterá-los cónscios de que é justamente nestas graves situações que as Cozinhas Económicas devem mostrar, posto que com maior sacrifício, todo o seu préstimo que é implicitamente o seu benéfico valor moral e social²⁸.

Este cenário manteve-se inalterado até ao fim da guerra, vendo-se a administração das cozinhas com grande dificuldade na gestão diária. No início da década de 1920, Braga Paixão descreveu a situação da SPCEL:

Por alturas de 1920 – onze anos sobre a morte da fundadora – as Cozinhas estiveram para encerrar as portas. Apareceu então um jornal com este clamor: “Diz-se que vão fechar as Cozinhas Económicas, aqueles lugares que eram de previdência de milhares de pessoas; nunca mais ninguém se lembrou de arranjar um grupo de senhoras que dirigisse esses trabalhos... As Cozinhas Económicas serviam ainda, mesmo em penúria, quarenta mil refeições mensais [...] (Paixão, 1944, p. 32).

Face às dificuldades, o Governo Civil de Lisboa tentou integrar as cozinhas económicas na Santa Casa da Misericórdia de Lisboa (SCML), mas sem sucesso, como pode ler-se nas Atas das Deliberações da Mesa da SCML:

²⁷ Relatório da Direção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerência de 1912, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 4.

²⁸ Relatório da Direção – Parecer do Conselho Fiscal da Sociedade Protetora das Cozinhas Económicas de Lisboa – Gerência de 1915, Lisboa, Imprensa Nacional, p. 5.

O Sr. Provedor participou que fora procurado há dias, pelo Sr. Governador Civil pedindo para comparecer na reunião da Comissão Central de Assistência Pública, tratando-se de ocorrer às dificuldades com que lutam as Cozinhas Económicas, mostrando desejo de que tal serviço passasse a cargo da Misericórdia. O Sr. Provedor declarou que a sua opinião a tal respeito era contrária á aceitação de tal encargo pelas razões que expus, com o que se conformou a Administração²⁹.

A integração das cozinhas na SCML só viria a verificar-se em 1928. Por forma a salvar a instituição, a comissão administrativa tomou a iniciativa de solicitar ao Governo a passagem da SPCEL para o domínio do Estado. Em 1921 a Sociedade cedeu todos os seus ativos à Assistência Pública. Esta cedência foi apresentada pela comissão administrativa ao Ministério do Trabalho e aceite pelo Ministério das Finanças ficando este com todos os seus bens e valores e a obrigação do pagamento dos débitos até aí pendentes, bem como de manter o número de funcionários e as suas remunerações.

A SPCEL, a partir de 9 de outubro de 1926, através do decreto n.º 12502, passou a estar sob a direção da Provedoria da Assistência de Lisboa e da superintendência do Conselho de Administração do Instituto de Seguros Sociais Obrigatórios e de Previdência Geral criado a 10 de maio de 1919³⁰. Esta integração sucedeu-se em harmonia com a proposta de lei que estava pendente de aprovação no Parlamento desde 30 de junho de 1922. A 15 de novembro de 1926, pelo decreto n.º 12598 de 4 de novembro, é extinta a Provedoria da Assistência Pública, verificando-se a passagem das Cozinhas Económicas de Lisboa para a dependência direta do Instituto de Seguros Sociais Obrigatórios e de Previdência Geral³¹.

Pelo decreto n.º 12652 de 15 de novembro de 1926 foi constituído um novo organismo denominado Administração das Cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres, que passou a integrar as Cozinhas Económicas e as Sopas dos Pobres, cujo diretor era de nomeação direta do Governo e a sede do conselho administrativo situava-se na cozinha dos Anjos: “Artigo 8: As Cozinhas Económicas, a que se refere o decreto-lei n.º 12502 de 9 de outubro de 1926, e as Cozinhas dos Pobres da extinta Provedoria da Assistência passam a constituir um único organismo denominado «Administração das cozinhas económicas e Sopa dos Pobres» ao qual são atribuídas as funções privativas e expressas neste decreto”³².

Por forma a acautelar a questão da inflação e subida de preços esta administração podia estabelecer contactos com a Bolsa Agrícola e com a Manutenção Militar, para a obtenção de géneros alimentares a preços reduzidos.

ALIMENTAÇÃO SERVIDA PELAS COZINHAS ECONÓMICAS ENTRE 1894 E 1926

Rações servidas entre 1894 e 1926

As cozinhas económicas entre 1893 e 1926 serviram exclusivamente almoços, a refeição tomada a meio do dia no intervalo laboral³³. O horário de distribuição era das 12 às 14 horas e das 14 às 15 horas tratava-se das refeições servidas para fora, para particulares ou instituições. A oferta de rações ficou praticamente definida desde a abertura do primeiro estabelecimento, sendo introduzidas poucas alterações. A partir de 1893 as cozinhas económicas serviam rações individuais de prato, sopa, pão e vinho. Em 1895 introduziu-se a sobremesa, em 1899 o

²⁹ Atas das Deliberações da Mesa da SCML, 19 de fevereiro de 1920, AHSCML, SCML/AO/MS/04/LV19, p. 192.

³⁰ *Diário do Governo* n.º 231/1926, Série I de 1926-10-16.

³¹ *Diário do Governo* n.º 247/1926, Série I de 1926-11-04.

³² *Diário do Governo* n.º 255/1926, Série I de 1926-11-15.

³³ Cândido Figueiredo no seu dicionário de 1913 define o almoço como «a primeira refeição do dia, que se toma de manhã» (Figueiredo, 1913, p. 89) e o jantar como a «refeição que se toma ordinariamente entre o almoço e a ceia, principal refeição do dia, por vezes a última». O jantar era a refeição que designamos hoje como almoço (Figueiredo, 1913, p. 1129).

café e em 1908 a salada. Estas duas últimas deixaram de ser servidas a partir 1910. Todas as rações podiam ser adquiridas de forma individual a diferentes preços conforme podemos verificar no Quadro 2.

Quadro 2 – Preços das rações entre 1893 e 1926 ³⁴

Ração	1893-1898	1899-1912	1913-1916	1917-1926
Prato	30 réis	40 réis	40 centavos	50 centavos
Sopa	20 réis	20 réis	20 centavos	20 centavos
Pão	10 réis	10 réis	10 centavos	10 centavos
Vinho	20 réis	20 réis	20 centavos	20 centavos
Sobremesa	10 réis	10 réis	10 centavos	10 centavos
Jantar	90 réis	90 réis	90 centavos	1 escudo
Café	10 réis	10 réis		
Salada	10 réis	10 réis		

As rações também podiam ser adquiridas de forma conjunta através da senha de jantar completo, que consistia numa refeição composta por prato, sopa, pão e vinho, tudo por 90 réis/centavos até 1917. A partir deste ano o jantar completo passou a ter o custo de 1 escudo. Não houve benefício financeiro para quem optava pela senha de jantar completo, pois o preço mantinha-se inalterado, fosse em senhas avulsas ou senha única. Relativamente aos preços cobrados verificou-se que estes pouco variaram entre 1893 e 1926. Salienta-se apenas o aumento do preço do prato de 30 para 40 réis a partir de 1899. As outras rações mantiveram os preços originais, sopa a 20 réis/centavos, pão a 10 réis/centavos, vinho a 20 réis/centavos, sobremesa a 10 réis/centavos, salada a 20 réis e o café a 10 réis. Com a entrada em circulação da nova moeda em 1911 os preços não sofreram alteração, mas passaram a ser cobrados em centavos de escudo. Em 1917 os preços do prato e do jantar completo foram atualizados para 50 centavos e 1 escudo, respetivamente, aumento que serviu para fazer face à escalada de preços pagos pelos géneros alimentares. A estratégia seguida pela SPCEL foi a de manter o preço elevado de alguns acompanhamentos para compensar outros que se vendiam a um custo mais baixo³⁵.

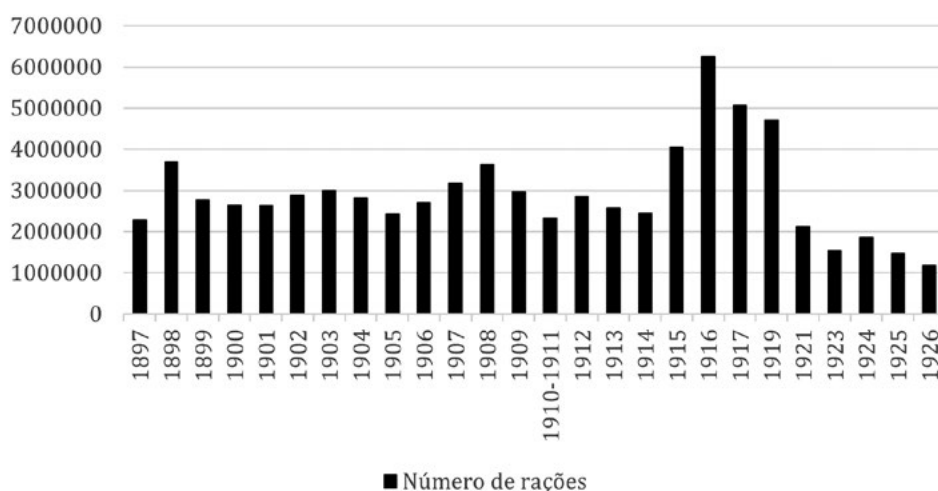
Entre 1897 e 1926 foram distribuídas mais de setenta e seis milhões de rações (76 034 550), o que representa uma média anual superior a dois milhões e seiscentas mil rações (2 621 881) e uma média mensal acima das duzentas e dezoito mil rações (218 490). Dezassete dos vinte nove anos em análise apresentam resultados acima dos dois milhões e meio de rações distribuídas anualmente. Entre 1909 e 1911 verificou-se um claro decréscimo na sua distribuição, facto que se explica, em grande parte, pelo encerramento da cozinha dos Anjos, em 1909, e da cozinha de Xabregas, em 1910. Foi ainda neste período que todas as cozinhas encerraram algumas semanas

³⁴ Quadro realizado a partir dos preços indicados nos relatórios anuais da SPCEL.

³⁵ “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.

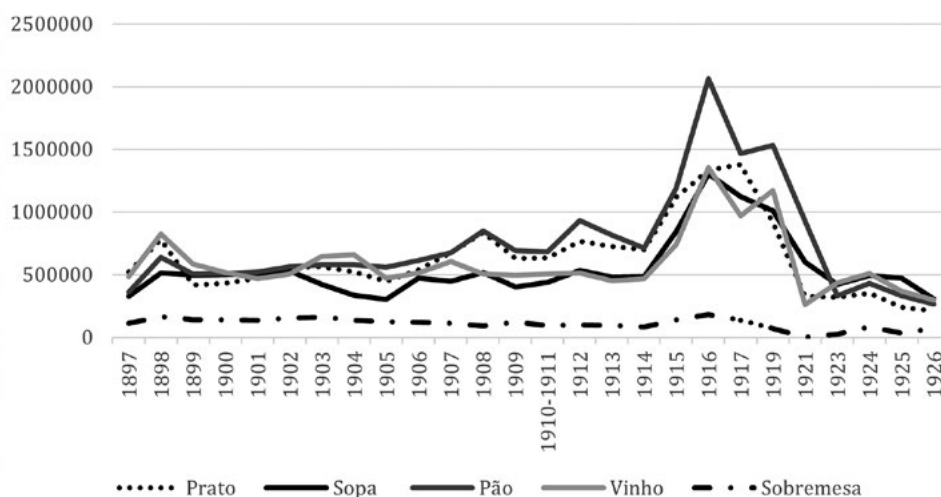
depois de 5 de outubro de 1910. Atendendo ao Gráfico 1, os anos de 1916 e 1917 atingiram um número acima dos cinco milhões de rações distribuídas³⁶.

Gráfico 1 – Número de rações distribuídas pela SPCEL entre 1897 e 1926



É necessário ter em consideração que o número de pobres aumentou durante a Primeira República, primeiramente em situação transitória, devido à guerra e à carestia de vida, depois em permanência, devido ao afluxo de imigrantes vindos da província (Caldeira, 2004). A afluência e procura dos serviços da SPCEL esteve intimamente relacionada com o agravamento das condições de vida da população de Lisboa. Este aspeto é de extrema importância para a compreensão das flutuações no número de rações distribuídas no período a que se dedica este estudo (Gráfico 2).

Gráfico 2 – Rações de prato, sopa, pão, vinho e sobremesa servidos pela SPCEL entre 1897 e 1926 ³⁷



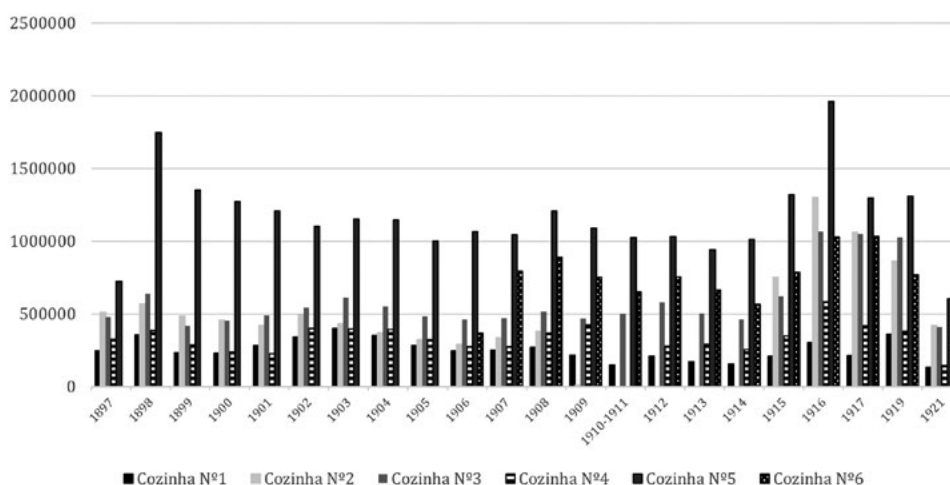
³⁶ Gráfico realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos relatórios da fiscalização feita às cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres. SCML, 1897-1926.

³⁷ Gráfico realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos relatórios da fiscalização feita às cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres. SCML, 1897-1926.

Das rações servidas entre 1894 e 1915, mais de três milhões e meio foram jantares completos (3 655 981), uma média de 166 mil por ano, 13 848 por mês. Nestes vinte e dois anos foram distribuídas mais de onze milhões de rações de prato (11 569 584), em média 525 890 por ano, 43 824 mensalmente. Mais de oito milhões de sopas foram consumidas (8 317 122), o que representa em média 378 051 por ano, 31504 por mês. O pão atingiu as doze milhões de rações distribuídas (12 194 704), o que deu uma média superior a 554 304 por ano, 46192 por mês. Relativamente ao vinho, foram servidas mais de sete milhões e meio de rações (7 528 462), 342 202 por ano, 28516 por mês. Quanto à senha de ração de sobremesa esta foi servida cerca de dois milhões e quatrocentos mil (2 437 808), dando uma média anual de cerca de 110 809 e por mês mais de 9200. Através destes valores podemos afirmar que metade das refeições foram constituídas por um prato, juntamente com o pão e que metade dos utentes das cozinhas acompanharam a sua refeição com um copo de vinho. Por sua vez, a sopa pode ter sido um reforço ao prato ou consumida isoladamente, acompanhada por uma fatia de pão e um copo de vinho.

Podemos constatar no Gráfico 3 que a cozinha n.º 5, da Ribeira Velha, foi o estabelecimento que mais rações distribuiu desde a sua abertura ao público: mais de vinte e cinco milhões de rações (25 611 592) até 1921, apresentando, na generalidade, resultados bem acima de um milhão de rações ao ano. Este número, muito superior ao das outras cozinhas, relaciona-se sobretudo com as próprias dimensões do edifício, sendo esta a maior cozinha a laborar. O estabelecimento de Alcântara distribuiu mais de doze milhões de rações (12 807 830) neste período, ficando com uma média anual de 556 862 rações. As cozinhas dos Anjos (9 487 589) e de São Bento (9 461 300) serviram mais de nove milhões de rações, a cozinha de Xabregas sete milhões (7 010 650) e a dos Prazeres mais de cinco milhões (5 613 630). Com estes números constatamos que tanto a cozinha da Ribeira Velha como a de Alcântara foram as mais utilizadas pela população de Lisboa. A sua localização junto aos centros fabris também favoreceu o elevado número de frequência destas duas cozinhas.

Gráfico 3 – Rações distribuídas por cozinha entre 1897 e 1921³⁸



³⁸ Gráfico realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos relatórios da fiscalização feita às cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres- SCML, 1897-1921.

Apesar destes números, que nos dão alguma dimensão sobre o impacto produzido pelas cozinhas económicas entre a população de Lisboa, podemos apresentar ainda uma análise mais fina sobre as refeições distribuídas. Os relatórios impressos da SPCEL, de 1897 a 1915, permitem-nos efetuar os cálculos para a obtenção do número médio de refeições (constituídas por diferentes rações) servidas pelas seis cozinhas. Se tomarmos em consideração que as senhas servidas de jantar completo, de prato e sopa, isoladamente se constituem como indicadores do número de refeições, podemos chegar a uma média diária de refeições distribuídas por cozinha.

Quadro 3 – Rações de jantar completo, prato e sopa servidas entre 1897 e 1915 ³⁹

Cozinha	Jantar	Ano	Dia	Prato	Ano	Dia	Sopa	Ano	Dia
Cozinha N.º1	282023	15667,94	50,21777	902951	50163,94	160,7819	740042	41113,44	131,7739
Cozinha N.º2	322736	26894,67	86,20085	1157557,5	96463,13	309,1767	1178389	98199,04	314,7405
Cozinha N.º3	486177	27009,83	86,56998	1726834	95935,22	307,4847	1251212	69511,78	222,7942
Cozinha N.º4	184068	11504,25	36,8726	1720959	107559,9	344,7434	934640	58415	187,2276
Cozinha N.º5	1558219	86567,72	277,4606	3591499	199527,7	639,5119	2646073	147004,1	471,1668
Cozinha N.º6	386010	21445	68,73397	1408756	78264,22	250,8469	987842	54880,11	175,8978
Total	3219233	189089,4	606,0558	10508556,5	627914,2	2012,545	7738198	469123,4	1503,601

Atendendo ao Quadro 3 verificamos que, entre 1897 e 1915, foram servidos por dia 606 jantares completos, 2012 pratos e 1503 sopas. Ou seja, foram distribuídas diariamente em média 4121 refeições pelas seis cozinhas. A cozinha da Ribeira Velha foi de longe a que mais refeições serviu, 1388, ficando a cozinha dos Anjos em segundo lugar com 710, em terceiro a cozinha de Alcântara com 617, em quarto a cozinha de Xabregas com 569, em quinto a cozinha de São Bento com 495 e por último a cozinha dos Prazeres com 342 refeições. Podemos reforçar uma vez mais a ideia de que era o prato que levava os utentes às cozinhas, seguido da sopa e só depois o jantar completo.

As refeições servidas entre 1897 e 1915

O prato, a refeição mais consumida entre os utentes, foi quase sempre de carne. Entre 1897 e 1915 foram consumidos mais de um milhão de quilos (1 398 892) de carne nas cozinhas, o que perfaz uma média de 73625 quilos de por ano, 6135 quilos por mês. Nestes dezanove anos foram servidos 925 825 de carne de vaca, em detrimento da de carneiro e de porco. Confeccionada nas cozinhas, distinguiu-se entre primeira e segunda qualidade, sendo esta última a mais consumida devido ao preço de mercado, conforme podemos observar no Quadro 4. Da vaca foram servidos sobretudo cabeça, língua, dobrada, fressura, fígado e mãos. Do porco foram confeccionados cabeça, chispe e toucinho, que atingiram um consumo de 148 068 quilos. Do carneiro, consumidos 258 902 quilos,

³⁹ Quadro realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL, 1897-1915. Foram tidos em conta o número médio de dias por ano em que foram servidas as refeições, de segunda-feira a sábado, cerca de 312 dias, os períodos em que os estabelecimentos estiveram encerrados e o desdobramento das rações no que respeita ao jantar completo, já que este era constituído pelas rações de prato, sopa, pão e vinho.

apreciaram-se mais as cabeças e línguas. Foram ainda consumidos em grande número enchidos, cerca de 66096 quilos, de chouriços de sangue, mouro e carne, entre outros. Se observarmos o Quadro 4 podemos constatar que um quilo de enchidos era mais dispendioso do que qualquer outra carne, incluindo a carne de vaca de primeira qualidade. Perante este facto podemos considerar que as cozinhas, apesar de todas as contingências, continuaram a confeccionar refeições que iam ao encontro do gosto e dieta alimentar das classes populares de Lisboa, mesmo que isso colocasse em causa as contas da instituição. Este aspeto, entre outros, diferencia as Cozinhas Económicas dos estabelecimentos que forneciam refeições em Lisboa na mesma época. Apesar das preocupações constantes com a sustentabilidade (custo da refeição *versus* preço cobrado) e do *déficit*, a SPCEL, desde a abertura do primeiro estabelecimento, apostou numa assistência alimentar que fornecesse refeições sãs, variadas e de qualidade, vendidas a baixo preço. Dessa forma, a estratégia para captar utentes centrou-se na apresentação de um menu que ia ao encontro do gosto das classes populares da capital, que privilegiava uma alimentação farinácea (Martins, 1997, p. 520). Para além do prato, a carne também entrava na confeção das sopas servidas. As carnes de coelho e de cabrito também foram consumidas, mas em número muito inferior.

O peixe confeccionado, no período em análise, foi sobretudo o não fresco. O bacalhau e o atum foram os mais consumidos, atingindo os 319 857 quilos entre 1897 e 1915. Em média foram servidos 16 834 quilos de peixe por ano, 1402 quilos por mês. Foram consumidos 249 238 quilos de bacalhau e 70 619 quilos de atum⁴⁰. Apesar do domínio da carne nas refeições servidas pela SPCEL, a partir de 1910 verifica-se um aumento consolidado do peixe. Neste ano consumiram-se 12 306 quilos de peixe, em 1912, 14829,5 e em 1915, 19802 quilos⁴¹. Este aumento pode dever-se a diferentes fatores, como por exemplo a procura exponencial pelas cozinhas a partir do início da Primeira Grande Guerra e o conseqüente aumento na distribuição de refeições por parte da SPCEL. Esta será a razão principal visto que o preço do peixe aumentou na mesma proporção que o da carne, como poderemos observar mais adiante. Bem mais raro foi o consumo de peixe fresco, servido pouquíssimas vezes, ficando dependente da frescura e do preço da oferta que quase sempre não agradava aos diretores das cozinhas, responsáveis pela gestão da aquisição dos bens alimentares. Em 1916 o preço do bacalhau aumentou 96% face ao cobrado em 1912, como podemos verificar no Quadro 4. À semelhança dos enchidos, a escolha pelo bacalhau ia ao encontro da dieta da população de Lisboa e, independentemente do aumento do preço, continuou a ser servido.

A batata, que fazia parte da base alimentar da generalidade dos portugueses, era incluída como acompanhamento principal da carne ou do peixe, ou utilizada na sopa. Foram consumidas nas cozinhas mais de 1 195 243 de quilos de batatas no período entre 1897 e 1915, uma média anual de 62907 quilos e mensal acima das cinco toneladas (5242). O seu consumo anual cresceu entre 1910 e 1915 passando de 55555 para 73 197 quilos, à semelhança do peixe. Tendo em conta o Quadro 4, observa-se que, apesar do aumento do preço verificado a partir de 1915, a batata foi um dos géneros alimentares menos dispendiosos e, segundo o Instituto Nacional de Estatística, em 1914 o terceiro género mais consumido na cidade de Lisboa, ficando o pão em primeiro lugar e o vinho em segundo⁴².

⁴⁰ Foram consumidos por ano 13 117 quilos de bacalhau e 3716 quilos de atum.

⁴¹ Foram consumidos 12 306 quilos em 1910-1911; 14 829,5 quilos em 1912; 16 641,5 quilos em 1913; 16 281 quilos em 1914; 19 802 quilos em 1915.

⁴² *Índice Ponderado do custo da alimentação e de alguns artigos de consumo doméstico na cidade de Lisboa – Memória Justificativa*, Instituto Nacional de Estatística, Lisboa, Imprensa Nacional, 1940, p. 8.

Quadro 4 – Preço médio dos principais géneros alimentares consumidos entre 1897-1916 ⁴³

Preços médios	Réis					Centavos/Escudo					Aumento dos preços dos géneros em %	
	1897	1900	1906	1908	1910-1911	1912	1913	1914	1915	1916	1897-1916	1912-1916
Género alimentar	1897	1900	1906	1908	1910-1911	1912	1913	1914	1915	1916	1897-1916	1912-1916
Arroz	107,6	114,9	96,3	104,8	98,4	108,8	113,5	107,3	124,7	153,8	43%	56%
Atum	119,1	117,6	101,6	141,1	167,9	172,3	200	207	238,3	261	119%	55%
Azeite	278	267,7	301	329	336,6	259,4	303	289	254,6	321,4	16%	-5%
Bacalhau	160,2	230,9	193,6	203,2	192	229,8	193	202	266,7	377,2	135%	96%
Banha	326	358,4	316,4	391,2	303,1	275	304	300	317,8	356,8	9%	18%
Batatas	27,6	29,4	26,4	28,8	29	25,08	29	27,4	39,2	46,2	67%	59%
Carneiro	147,2	172	175,2	196,1	199,1	199	185	210	210	230	56%	16%
Cebolas	17,1	25,4	18,6	16,4	23,4	28,4	34,5	26,1	25,5	20,7	21%	-12%
Chispe e cabeça	168,4	204,8	204,8	222,5	195,8	170	199	209,5	210,7	246,9	47%	26%
Chouriços	353	394,8	331,4	349,7	300,5	283,3	349	330	354,3	393,5	11%	31%
Dobrada	110,1	106,5	129,9	140	160	160	160	180	190	210	91%	31%
Feijão branco	62,2	71,1	54,8	70,1	53,1	52	61	74,9	79,8	88,1	42%	66%
Feijão frade	45,3	53,3	47	48,8	58,1	49,2	60	59,3	53,2	53,8	19%	-7%
Feijão manteiga	56,7	60,7	54,9	64,6	48	50,9	59	73,7	75	70,4	24%	47%
Feijão vermelho	60,6	68,2	57,8	67,8	55	64,2	73	71,5	74,7	81,6	35%	48%
Fressura e fígado	165,5	172	173,4	189,2	156,7	151,9	163	169,7	165,9	197,9	20%	26%
Grão de bico	71,2	61,3	75,4	66,2	49,3	56,8	87	84,3	74,2	74,8	5%	52%
Mãos de vaca	108,9	102	120	120	140	105	140	150	140	170	56%	21%
Massas alimentícias	88,1	102,5	101	99,9	109,9	92,5	116	116	119,9	156,5	78%	42%
Pão	76,3	86,3	86	86	84	84	84	84	84	91,3	20%	9%
Toucinho	288	341,3	294,8	374,1	261,7	240	260	239,6	260	374	30%	43%
Vaca 1.ª qualidade	245,5	233,8	240,4	240	240	160	230	239,6	240	281,9	15%	17%
Vaca 2.ª qualidade	170	162,7	160	140	160	160	160	160	160	200	18%	25%
Vinho	84,4	83,7	70	75	76,5	56	75	75	64,9	114,4	36%	50%

O arroz foi eleito como o segundo acompanhamento, mas muito distante das quantidades de batata. Foram consumidos, entre 1897 e 1915, 283 479 quilos de arroz, em média mais de catorze toneladas por ano (14920). É importante realçar a sua relevância principalmente nas duas primeiras décadas do funcionamento das cozinhas, visto que este género, segundo Miriam Halpern Pereira, parece ter sido um alimento raro na época, notando-se a sua ausência sobretudo nas principais regiões orizícolas como era a de Lisboa (Pereira, 1979, p. 88). O ano em que se serviu mais arroz foi o de 1908, um total de 21359 quilos. Ao contrário das batatas, o arroz teve um abran-

⁴³ Quadro constituído a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos relatórios da fiscalização feita às cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres- SCML, 1897-1916.

damento do seu consumo e até mesmo uma redução no período entre 1910 e 1914. Passou de 12231 quilos em 1910-1911 para 11488 quilos em 1914. À semelhança da batata, o arroz esteve presente nos pratos e nas sopas.

O terceiro acompanhamento mais servido foi o macarrão. Foram consumidos 213 745 quilos, sobretudo em 1915, quando atingiu os 23 385 quilos, uma média, por ano, de mais de onze toneladas de (11249) e mensalmente 937 quilos. Enquanto, a partir de 1914, o macarrão se consolidava como segundo acompanhamento principal das refeições com carne e nas sopas, verificava-se, paralelamente, uma diminuição do consumo do arroz. Este facto não pode ser explicado apenas com base no preço do arroz e do macarrão, visto que ambos aumentaram consideravelmente entre 1912 e 1916, o primeiro cerca de 56% e o segundo 42% (ver Quadro 4).

Os outros acompanhamentos mais utilizados nas refeições foram os legumes secos, mais objetivamente o feijão e o grão. Foram confeccionados 531 559 quilos de feijão nos dezanove anos em análise, o que dá uma média anual 27977 quilos, mensal de 2331 quilos. Foram consumidos em grande número diferentes variedades de feijão, entre os quais branco, manteiga, amarelo, moleiro, frade, mistura e vermelho. O ano de maior consumo foi o de 1915, 41561 quilos, com uma média mensal de 3463 quilos, o que divididos pelas seis cozinhas a funcionar dá uma média de 577 quilos por estabelecimento. Entre os legumes secos, o grão também teve um lugar de destaque nas refeições. Foram consumidos 275 111 quilos entre 1897 e 1915, o que dá uma média anual de mais de catorze toneladas (14479), mais de uma tonelada por mês (1207). À semelhança do feijão, também foram consumidos diferentes tipos, grão preto, grão chícharo e grão-de-bico. Foi ainda consumida a ervilha seca e a cevadinha, mas em menor quantidade.

A confeção das refeições foi quase sempre sob a forma de guisados e estufados. Para isso era necessário refugar os alimentos em azeite, utilizado como principal gordura. Em média foram consumidos por ano 2 084 litros de azeite, 174 litros por mês. Apesar das oscilações do seu preço médio (ver Quadro 4), este continuou a ser utilizado visto ser um elemento imprescindível na preparação, por exemplo, das sopas. Destacamos ainda a utilização da banha como segunda gordura, sendo utilizados por mês mais de quatrocentos quilos. O consumo de cebola também foi em grande quantidade, atingindo 154 quilos por mês, por cada cozinha. As azeitonas também estiveram presentes nos pratos, cerca de 200 a 300 quilos foram consumidos anualmente nos diferentes estabelecimentos.

Conforme referido anteriormente, cerca de metade dos utentes das cozinhas acompanharam a sua refeição com um copo de vinho. Foram consumidos, entre 1897 e 1915, mais de oito milhões de litros de vinho (8 237 165), uma média de 433 535 litros por ano, 36127 litros por mês, cerca de 6000 litros por cozinha. Os dois decilitros correspondentes a um copo de vinho era a medida da ração servida. Esta ia ao encontro da média de Ferreira da Lapa que avaliara em cerca de 200 gramas de vinho a ração diária dos jornaleiros cultivadores (Lapa, 1873, pp. 31-33).

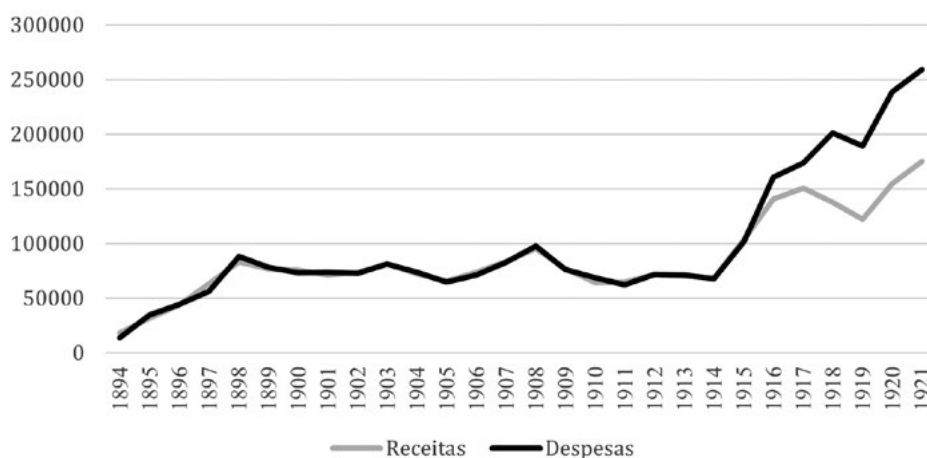
O pão servido era de trigo com o peso de 125 gramas cada fatia. Serviram-se mais de dois milhões e meio de quilos (2 537 595) de pão entre 1897 e 1915. Em média 133 557 quilos por ano, 11130 quilos por mês. Foi em 1907 que se consumiu mais pão, 217 365 quilos, e em 1897 e 1910 verificou-se um consumo mais baixo, cerca de 86000 quilos por cada ano. O pão também era parte integrante das sopas, como referiu a marquesa de Rio Maior: “[...] de dois em dois dias é de pão com caldo de carne para se aproveitarem os bocados de pão cortados”⁴⁴. Para além dos produtos referidos, também compunham a dieta as hortaliças, legumes frescos, fruta, açúcar e farinha.

⁴⁴ “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.

Preços dos géneros alimentares e despesa geral da SPCEL

Os 24 géneros alimentares mais consumidos pelas cozinhas, identificados no Quadro 4, sofreram em média um aumento de 42% entre 1897 e 1916. Se considerarmos apenas o período de 1912 a 1916 a média atinge 53%. A principal despesa entre todos os custos associados ao funcionamento da SPCEL foi a da aquisição de géneros alimentares. Entre 1894 e 1915 esta representou 77% entre todas as despesas, ficando o custo com os trabalhadores em segundo lugar com 13%. O custo dos alimentos que em 1911 era de 40 916,79 escudos passou para 56151,18 em 1912 e 80169,56 em 1915. A inflação e o conseqüente encarecimento dos bens alimentares desequilibraram as contas da instituição durante os anos da guerra. Este desequilíbrio e o aumento da distribuição de uma alimentação variada e de qualidade, que se prolongaram por mais de cinco anos, afetaram drasticamente um dos principais objetivos da instituição que era a sua autossuficiência financeira, por forma a dar continuidade ao trabalho de assistência a que se propusera desde a sua fundação.

Gráfico 4 – Receitas e despesas da SPCEL entre 1894 e 1921 ⁴⁵



As receitas da SPCEL, que até 1914 acompanharam as despesas, deixaram de ser suficientes para sustentar a instituição. Se observarmos o Gráfico 4, é sobretudo em 1916 que se verifica o aumento exponencial das despesas que atingiram o montante de 160 647,65 escudos face aos 140 927,77 escudos de receitas. Em 1918 esta questão agudiza-se com 201 312,21 escudos de despesas e 137 854,45 escudos de receita, verificando-se um *déficit* de 63457,76 escudos. A persistência deste problema viria a colocar em causa a continuidade da instituição que acabou, como referido, por ser integrada na Provedoria Central de Assistência de Lisboa, em 1926.

CONCLUSÃO

O conceito por detrás das Cozinhas Económicas de Lisboa constituiu-se quase cem anos antes da sua abertura. As Sopas de Rumford estabeleceram-se nos finais do século XVIII e inícios do século XIX por diversos países, promovendo a distribuição de uma alimentação sã e substancial aos operários a baixos preços. Indo muito além das instituições antecessoras, que foram as Sopas dos Pobres, estes estabelecimentos tiveram preocupações que passavam pela saúde e moralização dos seus assistidos. À semelhança das Sopas de Rumford, a SPCEL estruturou-se em torno de uma figura influente, com poder económico e social que utilizou a favor da instituição. Instalou

⁴⁵ Quadro realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos relatórios da fiscalização feita às cozinhas Económicas e Sopa dos Pobres- SCML, 1897-1916.

cozinhas junto aos centros fabris, cuja construção levou em conta os melhores preceitos higienistas e de saúde pública veiculados na época. Procurou acudir, através de uma alimentação sã e variada, sobretudo os operários, que pagavam uma módica quantia pelas refeições, quase sempre constituídas por um prato de carne, batatas e feijão, acompanhados por pão e vinho, bem ao gosto das classes populares, que apreciavam as refeições de base farinácea. Se considerarmos que em 1910 foram fornecidas em média por mês cerca de 107 177 refeições e a população de Lisboa nesse ano era de 351 210 pessoas, cerca de 30,5% da população da capital beneficiou desta instituição. Para 1911 o impacto foi de 25%, como podemos observar no Quadro 5.

Quadro 5 – Média de refeições distribuídas por ano e o seu impacto em Lisboa, 1900 e 1911 ⁴⁶

Anos	1900	1911
População de Lisboa	351210	431738
Média de refeições distribuídas	107177	107177
Impacto em %	30,50%	25%

A procura pelas cozinhas durante a Primeira Guerra Mundial aumentou exponencialmente. A inflação e os preços dos bens alimentares que dispararam neste período condenaram a SPCEL ao seu fim, enquanto instituição autónoma, devido ao *déficit* crónico entre receitas e despesas. Em 1926 esta instituição foi integrada na Provedoria Central de Assistência de Lisboa, não só devido ao seu estado financeiro, mas sobretudo pelo reconhecimento da sua utilidade pública em prole da população de Lisboa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Andrade, A. de (1902). *Portugal Económico*. Manuel Gomes.

Berchtold, L. (1793). *Ensaio sobre a extensão dos limites da beneficência a respeito, assim dos homens, como dos mesmos animais*. Régia Oficina Tipográfica.

Caldeira, M. de F. (2004). *Assistência infantil em Lisboa na 1.ª República*. Caleidoscópio.

Carstairs, P. J. (2022). *A generous helping? The archaeology of soup kitchens and their role in post-medieval philanthropy 1790-1914* [Tese de doutoramento, School of Archaeology and Ancient History, University of Leicester]. https://figshare.le.ac.uk/articles/thesis/A_generous_helping_The_archaeology_of_soup_kitchens_and_their_role_in_post-medieval_philanthropy_1790-1914/21187117.

Carvalho, J. L. (1914). *Notícia acerca do edifício da Cozinha Económica dos Anjos*. Typ. do Commercio.

Cordeiro, R. (2012). *Filantropia: As Cozinhas Económicas de Lisboa (1893-1911)* [Tese de mestrado, ISCTE-IUL]. <http://hdl.handle.net/10071/5510>.

Cromwell, T. K. (1828). *History and description of the parish of Clerkenwell*. OE & Moore.

⁴⁶ Quadro realizado a partir dos relatórios anuais da SPCEL e dos censos à população de 1900 e 1911.

- Figueiredo, C. (1913). *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. Livraria Clássica Editora.
- Geremek, B. (1987). *La potence ou pitié: L'Europe et les pauvres du Moyen Âge à nos jours*. Editions Gallimard.
- Jorge, R. (1880). *Saneamento do Porto: Relatório apresentado á Comissão Municipal de Saneamento*. Typographia de António José da Silva Teixeira.
- Lapa, J. I. F. (1873). *Tabela e considerações acerca do regimem alimentar médio português, a Alimentação do Povo*.
- Martins, C. A. (1997). Trabalho e condições de vida em Portugal (1850-1913). *Análise Social*, XXXII(142), 483-535.
- Mendes, E. M. C. (2000). *A obra do arquitecto Rosendo Carnevalheira (1863-1919)* [Tese de mestrado NOVA FCSH].
- Paixão, B. (1944). *A fundação das cozinhas económicas de Lisboa*. Tipografia da Santa Casa da Misericórdia de Lisboa.
- Pereira, M. C. M. (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, M. H. (1979). *Política e economia: Portugal nos séc. XIX e XX*. Horizonte.
- Quental, A. (1896). *Socialismo e philantropia*. Typ. Aurora do Cavado.
- Rumford, B. (1876). *The complete works of Count Rumford*. American Academy of Arts and Sciences.
- Rumford, B. (1801a). *Collecção de memorias sobre os estabelecimentos de humanidade*. Typographia Chalcographica e Litteraria do Arco do Cego.
- Rumford, B. (1801b). *Ensayos politicos, economicos e philosophicos*. Regia Officina Typografica.
- Sanderson, J. (1812). Account of the Soup Society in Spitalfields. *The Philanthropist, Or, Repository for Hints and Suggestions Calculated to Promote the Comfort and Happiness of Man*, 2, 173-196.
- The Cambridge Dictionary of Scientists* (1996). Cambridge University Press.

Submissão/submission: 26/02/2025

Aceitação/approval: 14/03/2025

Ricardo Cordeiro, Universidade Nova de Lisboa, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, 1069-061 Lisboa, Portugal, ricardocordeiro@fcs.unl.pt
<https://orcid.org/0000-0003-0467-6342>

Cordeiro, R. (2025). As Cozinhas Económicas de Lisboa: Conceito, administração e distribuição de refeições entre 1893 e 1926. *Cadernos do Arquivo Municipal*, (23), 1-20.
<https://doi.org/10.48751/CAM-2025-23400>

Licença Creative Commons CC-BY-NC 4.0