

# **Dos ciclos solenes da liturgia católica aos quotidianos monásticos: a magia do açúcar e as festividades nos espaços claustrais portugueses<sup>1</sup>**

Antónia Fialho Conde<sup>2</sup>

## **Resumo**

Nos quotidianos monástico-conventuais a questão da prática alimentar vem sendo cada vez mais estudada. Partindo da divisão entre os dias feriais e os dias festivos, pretende-se, no presente artigo, com os enquadramentos julgados pertinentes em termos nacionais e internacionais, analisar a presença do açúcar, e dos doces conventuais, numa comunidade cisterciense feminina de Évora: o mosteiro de S. Bento de Cástris. Esta análise documenta ainda a presença do açúcar

---

<sup>1</sup> O presente texto resulta do trabalho desenvolvido no âmbito do Este trabalho é financiado por fundos nacionais através da Fundação para a Ciência e a Tecnologia, no âmbito do projeto UIDB/00057/2020.

<sup>2</sup> Antónia Fialho Conde (CIÊNCIA ID: 5811-DF13-3CD0; Scopus Author ID: 56001670400). Professora Auxiliar com Agregação no Departamento de História da Universidade de Évora. Membro integrado CIDEHUS e colaboradora do CEHR/UCP e do LEM-CERCOR. Os seus interesses de investigação situam-se na História de Portugal (período moderno), na História do monaquismo cisterciense, no Património Histórico-Cultural e na Cultura Material (período moderno), domínios onde tem vindo a publicar diversos trabalhos, a dirigir e a colaborar em projectos de investigação financiados a nível nacional e internacional, e a orientar teses e dissertações. É Diretora do Mestrado em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural da Universidade de Évora e vice-coordenadora do Master Erasmus Mundus TPTI (*Téchniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie: Histoire, Valorization, Didactique* - Universidades de Évora, Paris 1-Sorbonne e Pádua).

Antónia Conde

na história da cidade de Évora, bem como a excepcionalidade da doçaria no mosteiro tratado e como essa exceção se refletia na contabilidade monástica.

**Palavras-chave:** Doçaria conventual; S. Bento de Cástris; Évora; período moderno.

### **Abstract**

In monastic-conventual daily life, the question of food practices has been increasingly studied. Starting from the division between holidays and festive days, the present article aims, with the framework deemed relevant in national and international terms, to analyse the presence of sugar, and conventual sweets, in a female Cistercian community of Évora: the monastery of S. Bento de Cástris. This analysis also documents the presence of sugar in the history of the city of Évora, as well as the exceptionality of confectionery in the treated monastery and how this exception was reflected in the monastic accounts.

**Keywords:** Conventual confectionery; S. Bento de Cástris; Évora; modern period.

## Introdução

A história da alimentação em Portugal é um tema que tem vindo a despertar cada vez mais o interesse dos investigadores<sup>3</sup>, a exemplo de estudiosos franceses, italianos, espanhóis, ingleses e brasileiros, entre outros. Por outro lado, dentro desse vasto universo, não deixam também de ser escassos os estudos sobre a doçaria<sup>4</sup>, e particularmente sobre a doçaria conventual em Portugal, sendo que trabalhos recentes<sup>5</sup> a este nível procuram colmatar esta lacuna.

A História do quotidiano e da cultura material, de que a história da alimentação e também da doçaria fazem parte, é uma área de excelência não apenas no domínio da História, mas também do Património, particularmente do património gastronómico e das dimensões material e imaterial que o mesmo comporta<sup>6</sup>. De facto, respondendo a uma necessidade básica, a sobrevivência do Homem, e

---

<sup>3</sup> Não era um assunto muito estudado, como constata nomeadamente BUESCU, Ana Isabel, *Na corte dos reis de Portugal: saberes, ritos e memórias*, Lisboa, Edições Colibri, 2011, pp. 83-86 e BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Portugal à Mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*, Lisboa, Hugin, 2000, pp. 13-15. Neste domínio, porém, as citadas Autoras são das que mais vêm produzindo sobre o tema, transversal na História de Portugal, marcando tradições e identidades, como lembra Maria Antónia Lopes no capítulo: “Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)” que consta no livro *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coord. ARAÚJO, Maria Marta Lobo de; LÁZARO, António Clemente; RAMOS, Anabela; ESTEVES, Alexandra, Braga, CITCEM, 2012, pp. 167-179.

<sup>4</sup> Lembremos a decisiva separação entre cozinha, confeitaria e copa que o século XVII consagrou, resultado da influência francesa em toda a Europa e nos territórios em que a sua influência se fazia sentir. Cf., entre outros, ALGRANTI, Leila Mezan “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)” in *Cadernos Pagu*, nº 17-18, 2002, p.397-408.

<sup>5</sup> BORGES, Nelson Correia, *Doçaria conventual do Lorvão*, Penacova, Ed. Câmara Municipal de Penacova, 2013; MARTINS, Rui de Sousa, “As artes conventuais nos Açores e o processo de criação do arcano místico da Ribeira Grande”, *Arquipélago- História*, Universidade dos Açores, 2ª série, vol. 13, 2009, pp. 49-85.

<sup>6</sup> Refiram-se, a propósito, para Portugal, as determinações da Resolução do Conselho de Ministros n.º 96/2000, de 26 de Julho, onde a gastronomia portuguesa é considerada “como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal».

que o levou a interrogar e a potenciar os recursos da Natureza, a alimentação compreende não apenas os rituais diários inscritos nas refeições e que fazem a diferença entre os diversos povos, como também todo um conjunto de normas e procedimentos que os acompanham, complexificados ao longo do tempo histórico, sublimando o seu aspecto social<sup>7</sup>. Os receituários de cozinha constituem pois, no domínio da história da alimentação, uma fonte indispensável, sendo que, se para os homens a cozinha era uma atividade profissional, para as mulheres era uma tarefa que lhes estava associada<sup>8</sup>.

Partindo deste tópico muito genérico, e no que às comunidades monásticas se refere, as refeições deviam decorrer nas horas determinadas na *Regra* e *Constituições*, que, se têm raízes especialmente mediévicas, também se adaptaram aos diversos contextos, sobretudo de cariz reformista, e de que o Concílio de Trento foi um exemplo. Para o período moderno, e numa comunidade cisterciense feminina, S. Bento de Cástris, as principais refeições, o jantar e a ceia, decorriam em conjunto, presididas pela abadessa. No seu quotidiano cisterciense a hora de *Prima*, no Verão, era por volta das 5 da manhã e no Inverno das 6, sendo que passadas cerca de duas

---

<sup>7</sup> Cf. especialmente BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Portugal à mesa.....*

<sup>8</sup> Estas questões são especialmente tratadas por PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, "Recetarios manuscritos de la España moderna" in *Cincinnati Romance Review*, 33, Winter 2012, pp. 27-58. A Autora sublinha a existência de quatro tipos diferentes de receituários de cozinha ou pastelaria de acordo com a sua proveniência: os cortesãos, os conventuais, os de confeitaria e os femininos, afirmando ainda que, devido ao facto de os homens serem considerados profissionais da cozinha, a maior parte dos manuscritos na área são da autoria de homens, sobretudo mestres confeitadores e cozinheiros da Corte. Somente as mulheres ligadas à nobreza, e que tinham funções mais ligadas à supervisão, escreviam ou mandavam escrever esses receituários (enquanto a tradição popular se baseou na transmissão oral) e que, segundo a Autora citada, se mantiveram manuscritos em Espanha no período moderno, combinando em si receitas de cosmética, medicinais, de limpeza, além das de cozinha, onde as de doces predominavam.

horas ocorria o almoço, acorrendo as religiosas ao refeitório de forma individual, sensivelmente a meio dos Offícios matinais (*Prima, Terça, Sexta e Noa*) a que se seguia a missa maior do dia, entre as 9 e as 10 horas<sup>9</sup>. Após esta missa, normalmente depois da *Sexta*, tinha lugar a refeição mais substancial, o jantar (pelas 11 horas, no Inverno, e 12 horas, no Verão); a ceia seria pelas 18 horas, no Inverno, e pelas 19 horas<sup>10</sup>, no Verão, o que fazia com que o tempo decorrido entre as duas mais significativas refeições do dia, o jantar e a ceia, fosse preenchido com orações, *Vésperas* e *Completas*, e com um pouco de tempo livre. O uso da carne três ou quatro dias por semana acabou por se instalar nos mosteiros, sendo porém de ter em conta os dias considerados de carne e os dias de abstinência, em que o consumo da carne era interdito, que se situava entre os 68 e os 70 dias/ano<sup>11</sup>; acentuava-se aqui o consumo de ovos ou de marisco, mais tarde também proibido. É neste quotidiano, eminentemente contemplativo, que a materialidade dos doces acaba por se instalar, herdeiro de práticas e saberes locais, mas também de saberes oriundos de ambientes sociais distintos, unindo no mosteiro jovens de origem humilde e de classes mais abastadas com práticas domésticas distintas. Essa materialidade nota-se especialmente nos momentos festivos das Casas, celebrando

---

<sup>9</sup> Para os mosteiros femininos, cf. DIAS, Geraldo J.A. Coelho; RODRIGUES, Fernando Matos, "A Mesa Conventual de Arouca – Valor gastronómico e significatividade social" in *Rurália – Revista da Ruralidade*, Arouca, 1994, pp. 101-121.

<sup>10</sup> Segundo as *Definições da Ordem de Cister de 1593*, desde a Páscoa até Santa Cruz de Setembro, a ceia deveria ocorrer às 5 horas da tarde, a que se seguia um intervalo para os monges fazerem exercício, passado o qual se tangeria a *Completas*.

<sup>11</sup> Em Espanha, as clarissas da primeira Regra deveriam praticar, depois da profissão, rigoroso jejum, excepto dia de Natal. O jejum viria a ser mitigado: desde a Festa de Todos os Santos ao Nascimento do Senhor, todas as Sextas-feiras do ano, e na Quaresma Maior ou da Igreja. Também jejuavam nas têmporas e vigílias e na Vigília de Santa Clara. Cf. PÉREZ SAMPER, Maria de los Angeles, "Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna", *Contrastes: Revista de história moderna*, n.º 11, 1998-2000, p. 37.

patronos e mecenas, Santos da Casa ou da Ordem, dias da Igreja, a que se juntavam especialmente a música e o canto.

### **Notas para a presença da doçaria e da confeitaria na história da alimentação em Portugal**

Ao longo da História portuguesa foram muitas as determinações que surgiram querendo regulamentar o excesso no consumo de alimentos, de que é exemplo o reinado de D. Afonso IV e o surgir das *Pragmáticas de 1340*, estabelecendo claras diferenças conforme o estatuto social. Aqui se enquadra, no caso português e dentro da produção literária da Corte de Avis, o texto que consta da obra *Leal Conselheiro* de D. Duarte, o *Regimento do Estômago*, e que deve ser entendido como um manual de boas práticas alimentares, enquadradas pela grande máxima *Mente Sã em Corpo Sã*. Neste *Regimento*, escrito por um nobre, o rei, e destinado especialmente aos nobres da sua Corte, e cujo manuscrito original acabaria por circular pelas Cortes europeias de Castela, Aragão, Toscana para finalmente ir ter a França, D. Duarte refere-se muito especialmente ao pecado da gula (a que se opunha a virtude da temperança), e que ele entende que pode manifestar-se em quatro formas básicas.

A complexidade e sofisticação na variedade de produtos à disposição propiciada pelas descobertas ultramarinas cedo começou a dar os seus frutos e a manifestar-se sobremaneira na Corte portuguesa. Assim, em 1497, uma carta de quitação a Álvaro Domingues, guarda de D. João II, confirma a entrega, entre os bens que recebera, de:

[...] 73 arrobas de açúcar e 2 arrobas de pimenta, uma arroba e 22 arráteis e meio de malagueta, 29 arráteis de alfenim, e 71 arrobas e 18 arráteis de confeitos; 11 arrobas e 15 arráteis de amêndoas confeitas [...] 257 alqueires de amêndoas com casca; 24 arrobas e 8 arráteis de arroz; [...] 24 arrobas e 6 arráteis de tâmaras; 15 arráteis e

meio de canela; 5 arráteis de açafão, e 5 arráteis de gengibre, [...] 5 arrobas de abóbora confeitada [...]<sup>12</sup>.

Pouco tempo depois, em 1521 o então vedor da Fazenda, o Barão de Alvito, mandaria Mestre Nicolau, guarda-reposte do rei, entregar a Martim Vaz, guarda-reposte da Infante Duquesa de Sabóia, 2 arrobas de amêndoas e confeitos<sup>13</sup>, num período em que também se enviavam 10 arrobas de confeitos e amêndoas a portugueses na Flandres (para João Brandão, em 1520) e em que o açúcar, branco ou refinado, ganhava cada vez maior realce em Portugal<sup>14</sup>, sobrepondo-se o seu consumo definitivamente ao do mel, que tradicionalmente se usava em especial desde as presenças judia e islâmica.

No Livro da Fazenda do Infante D. Henrique, em 1538, entre as tenças e ordenados pagos pela sua Casa constam o mantieiro, o escrivão da cozinha, o cozinheiro e o cozinheiro-mor da estrebaria, os copeiro-mor, copeiro e copeiro pequeno e o uchão (despenseiro)<sup>15</sup>. Toda esta complexidade, especialmente a nível de produtos, seria transportada para a cozinha, propiciando a junção entre novos

---

<sup>12</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Chancelaria de D. Manuel I*, liv. 29, fl. 27v.

<sup>13</sup> A que se juntariam, no mesmo ano, 10 arrobas de açúcar para despesa do seu ofício. Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Corpo Cronológico*, Parte I, mç. 27, nº 36. Nesse mesmo ano, 1521, por Alvará, a Rainha solicitou que se levasse em conta que o tesoureiro de sua Casa arrecadara, para despesa anual da mesma, 330 arrobas de açúcar e conservas do guarda-reposte de D. Sebastião. Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Corpo Cronológico*, Parte I, mç. 107, nº 110.

<sup>14</sup> Por alvará de 1533, D. João III ordenava que ao provedor, almoxarife e oficiais da Alfândega do Funchal que o açúcar a entregar em 1534 para despesa da Casa da Rainha, 160 arrobas do branco e 40 do refinado, fosse da melhor qualidade. Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Corpo Cronológico*, Parte I, mç. 52, nº 24. Em 1534, o mesmo monarca ordenava que fossem entregues 300 arrobas de açúcar branco para despesa do guarda-reposte, e mais 150 arrobas destinadas a conservas. Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Corpo Cronológico*, Parte I, mç. 52, nº 53.

<sup>15</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CVII/1-29, *Livro da Fazenda do Infante D. Henrique*, Fl. 35, Tenças e ordenados.

recursos e os saberes já instalados advindos da construção da identidade nacional e de toda a complexidade que a mesma comporta.

Por outro lado, na Corte das Descobertas acentua-se a presença de confeitores<sup>16</sup> particularmente ligados à Casa da Rainha, sendo alguns de proveniência estrangeira, reflexos da conjuntura coeva, como acontecia com um dos confeitores que estava ao serviço da Rainha D. Catarina, Cornélio Izarte, que seria flamengo. A documentação fornece indicações muito claras sobre os seus ordenados e regalias<sup>17</sup>. A mesma rainha, em 1554, solicita ao seu tesoureiro que fosse pago um moio de amêndoa que despendera, mas para a botica, revelando uma proximidade ainda latente entre a produção de medicação e a arte da cozinha. Cerca de um século e meio depois (1684), Manuel de Moura era reconhecido como confeitiro no Registo Geral de Mercês de D. Pedro II<sup>18</sup>. O mesmo monarca passara já em 1681 um Alvará de Mercê de vedor da Casa Real a D. João de Almeida, sendo que parte do seu ordenado (73 do total de 193 mil réis) era paga para uma escudela de manjar branco e arroz-doce por dia<sup>19</sup>.

Lembremos que também os processos inquisitoriais nos revelam a presença de muitos confeitores e confeitiras. Alguns exemplos. Paula Duarte em 1594 foi acusada de judaísmo; vivia em

---

<sup>16</sup> Sobre os confeitores, cf. ALGRANTI, Leila Mezan, "Alimentação, Saúde e Sociabilidade: a arte de conservar e confeitir os frutos (séculos XV - XVIII)" in *História: Questões & Debates*, Curitiba, Ed. UFPR, nº 42, 2005, pp. 33-52.

<sup>17</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, 1553 - Mandado de D. Nuno Alvares Pereira, mordomo-mor da rainha, pelo qual mandou ao tesoureiro da dita senhora pagasse a Cornélio Izarte, flamengo, confeitiro, 11.250 réis de seu ordenado. No ano seguinte, novo mandado da rainha para que o seu tesoureiro pagasse a Manuel Rodrigues, confeitiro de sua Casa, 4000 réis de mercê sem vencimento de moradia em 4 meses.

<sup>18</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Registo Geral de Mercês*, Mercês de D. Pedro II, liv. 2, f.31.

<sup>19</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Registo Geral de Mercês*, Mercês de D. Pedro II, liv. 1, f. 38v.

Igaraçu, no Brasil, com um cristão-novo que era confeitiro, e o seu processo foi conduzido pelo Inquisidor Heitor Furtado de Mendonça<sup>20</sup>. Rui Dias, confeitiro e jogador de xadrez, teve também processo na Inquisição e foi condenado em 1542, por relapsia no judaísmo. Na década de 50 o Tribunal do Santo Ofício actuou ainda junto de mestre Pedro (1560), mestre cozinheiro e pasteleiro do embaixador de França (o duque de Atouguia); era de naturalidade francesa, a mesma de Diogo Fernandes (1567), cozinheiro e pasteleiro do duque de Aveiro, tendo o primeiro sido alvo de confisco de bens, excomunhão maior e relaxação à justiça secular. Como doceira, e também perante a Inquisição e em Auto-de-fé, surge Branca Dias Soares (1660), natural de Estremoz e moradora em Elvas<sup>21</sup>.

Por outro lado, a crescente diversidade e a complexidade na confecção dos alimentos acabariam por começar a marcar fronteiras entre as refeições simples, do dia-a-dia, e as refeições para ocasiões especiais, distinguindo a refeição diária, que pode consumir-se numa sobremesa pouco elaborada, às ocasiões festivas, onde os bolos e os doces acabam por ter papel central.

Quanto aos bolos, em inícios do século XVIII, o Padre Raphael Bluteau<sup>22</sup> considerava-os como significando um pedaço ou bocado de pão, derivando do termo latino *Bolus*, em que à farinha amassada se juntava manteiga e ovos. Reconhece o Autor que nos *bolos de açúcar* se acrescentaria, além dos elementos enunciados, um copinho de vinho branco, água almiscarada, fermento e sal, borrifando-se quando saíam do forno com água de flor, para depois se abafarem. Distingue

---

<sup>20</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Tribunal do Santo Ofício*, Inquisição de Lisboa, proc. 3299.

<sup>21</sup> Arquivo Nacional Torre do Tombo, *Tribunal do Santo Ofício*, Inquisição de Évora, proc. 7490.

<sup>22</sup> Raphael Bluteau, *Vocabulário português & latino: aulico, anatomico, architectonico...*, volume 2, pp. 144,145.

os *Bolos de bacía*, amassados neste tipo de recipiente e com toalha à medida, os *bolos de rodilha* (enrolados num pau, depois cortados aos pedaços), os *bolos de ovos* (com muitas gemas e açúcar em ponto de espadana - erva fina, forte) e os *bolos de amêndoa*, que apostavam neste ingrediente e no açúcar no chamado ponto de alambre (ou de bola enxuta, que se toma na água). Neste período (início do segundo quartel do século XVIII) eram ainda conhecidos os *bolos de farmácia* (sabendo-se do uso do açúcar nas boticas para feitura dos medicamentos), em que os mais comuns seriam o *Bolo Arménio* (uma espécie de terra, de cor avermelhada, originária da Capadócia, e que no seu estado original se desfazia na boca como se fosse manteiga, com funções ligadas à digestão, e que fora comparada por Agrícola à *terra sigilata*) e o *Bolo Purgativo ou Catártico*, que deveria ter uma consistência similar à do mel.

Quanto à confecção dos bolos no Alentejo, Castro e Brito<sup>23</sup> num estudo que efectuou para o Baixo Alentejo apresenta a divisão básica entre *bolos* e *doces finos*, e em que cada um se subdivide em *peças pequenas*, *peças grandes* e *doces de prato*. Dentro dos bolos, *peças pequenas*, temos os folhados, as costas e folares (com decoração específica, com os *carimbos pintadeiros*), bolos de amassadura, popias e cavacas; nos bolos grandes ou de fatia, os bolos Sabóia e Podre, o Pão leve, o Bolo de prata; quanto aos doces de prato, o seu uso era limitado nas famílias e restrito às comemorações festivas, ou de congratulação intencional: o arroz doce, leite-creme, arroz do Japão, ovos-moles, marmeladas e geleias. Porém, é sobre o sentido do gosto, o protagonismo dos doces, e sobre a importância que eles assumiam nas comunidades religiosas femininas no Alentejo que pretendemos

---

<sup>23</sup> CASTRO E BRITO. *Doçaria de Beja na tradição provincial: apontamentos de Etnografia*. Separata da Revista *Ocidente*, Lisboa, Império, v.9, nº 25, 1940.

centrar a nossa intervenção. Mas o que é o doce? Recorrendo mais uma vez ao P. Bluteau, temos a sua definição:

Suave ao gosto. Não picante, não a cerbo, não amargoso, nem salgado, mas de hum sabor que com corpusculos, muito coados, & pello conseguente muito sutis, & flexíveis, causa nos nervos da lingoa huma branda, & agradável impressãõ. Todo o alimento doce, de pressa farta, por que como carece de acrimonia, não pica nem irrita a bocca do estomago. De mais do que o que he doce, de ordinário he alguma cousa gordo, & o gordo vem para cima, & não só não desperta o appetite, mas causa fastio<sup>24</sup>.

A sua confecção ocupou um lugar muito especial nos conventos portugueses, sendo que o secretismo das receitas nos impede hoje de ter acesso a dados mais concretos sobre essa mesma confecção. Se no panorama conventual nacional facilmente nos lembramos, no domínio da doçaria, de Santa Clara de Coimbra, de Celas, de Tentúgal, de Odivelas, de Santa Ana e da Esperança de Lisboa, de Santa Iria de Tomar, no Alentejo as comunidades da Conceição de Beja, das Maltezas de Estremoz, das Chagas de Vila Viçosa, do Bom Jesus em Viana do Alentejo<sup>25</sup>, do Paraíso e de Santa Clara de Évora são algumas que associamos a esta arte. De facto, nestas comunidades femininas a doçaria era uma arte, exigindo, como todas as artes, talento e aplicação prática, até chegar ao doce que, saído das mãos de *Esposas de Cristo*, teria que agradar, que ser grandioso e imaginativo para poder constar na Sua mesa. Neste mundo também se destaca a inovação e a invenção, ligadas à fantasia, mas também ao secretismo das receitas, ao toque pessoal dos cozinheiros e confeitores, ainda que fossem religiosos. Como exemplo, temos o manuscrito do P. Frei Manuel de Santa Teresa intitulado Livro de Cozinha para se governarem os que curiozamente

---

<sup>24</sup> BLUTEAU, P. Raphael, *Vocabulario portuguez & latino...*, volume 3, p. 276.

<sup>25</sup> Para este convento, cf. FARRICA, Fátima, “A alimentação no Mosteiro do Bom Jesus na Época Contemporânea”, in *No Espaço e no Tempo: Contributos para a História das Instituições de Viana do Alentejo (Séculos XIV-XIX)*, 2015.

*quizerem guizar*, oferecido aos irmãos leigos da Província dos Algarves<sup>26</sup>, onde trata tanto do carneiro ensopado como da feitura de um bom chocolate:

A chiculture fasce deste modo: pomce na chicolateira tantas chicaras de agoa a quentar quantas chicaras de xeculate se hão de tomar depois d'agoa ferver deitarlhe a chiculture dentro e batelo bem; depois de bem batido tirarlhe o rodizio e tapar bem a chicolateira e tornala a por no fogo e com ferver tirala do fogo e meterlhe o rodizio e bater o chiculture muito bem e deitalo nas chicaras, advertindo q[ue] hum pao deita 4 chicaras, mas o melhor he que deite 3 chicaras: este se corta primeiro com uma faca.<sup>27</sup>

## O açúcar na história da cidade de Évora: alguns apontamentos

Na história de Évora estão presentes os grandes eventos e ocasiões festivas de que a cidade foi palco, como nos sponsais do príncipe D. Afonso, filho de D. João II (1490), ou ainda em diversas visitas (de D. Maria, princesa das Astúrias, em 1543; de Francisco de

---

<sup>26</sup> Biblioteca Nacional de Portugal, Códice 11390, Reservados.

<sup>27</sup> P. Frei Manuel de Santa Teresa intitulado *Livro de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar*, fl. 22. Note-se a grafia diversa como no manuscrito surge o termo “chocolate”. Segundo PÉREZ SAMPER, Maria de los Angeles “(...) Casi siempre su finalidad era el aprendizaje de los nuevos cocineros, que sin experiencia alguna debían hacerse cargo de la responsabilidad de alimentar a la comunidad religiosa. Tal vez en esta razón se halla el motivo de quecasi todos los recetarios de cocina monástica y conventual conservados pertenezcan a órdenes religiosas masculinas. (...)”, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, *Cincinnati Romance Review*, 33, Winter 2012, p. 46. Uma das partes mais interessantes desta obra, retomando o discurso de Domingos Rodrigues, está no conjunto de *Advertências*, segredos e por vezes truques para impressionar os comensais (a partir do fólio 144), como servir um galo parecendo morto e que se levanta a cantar: “(...) Secretamente lhe darão a comer hum miolo de pão molhado em aguardente, a qual em o comendo ficara bêbado de sorte que o poderão depenar sem ele sentir e logo o untarão com ortigas para que empole depois o untarão com hum pouco de mel com asafrão mesturado e pondo-o entre dous pratos o mandarão a meza; na qual estará hum pano molhado em vinagre e tingido que lhe queima pegue com o pano molhado em vinagre pelo bico do galo e levantando-o a outra mão com a faca fingindo que o quer partir: como o cheiro do vinagre tornará a si o galo e encontinente se levantará e cantará. (...)”.

Borja, em 1553, 1557, 1571; do cardeal Alexandrino, em 1571) e recepções (da primeira embaixada japonesa à Europa, em 1584-85, ou, no século anterior, à recepção ao rei da Boémia, em 1466, e a Jerónimo Monetário, em 1494). Não esqueçamos que a cidade conferia particular aparato às entradas régias, foi palco da representação de sete autos de Gil Vicente, foi local de diversas reuniões de Cortes, testemunhou as despedidas de Vasco da Gama a D. Manuel e de D. João de Castro a D. João III, assistiu à leitura por João de Barros ao monarca da *Crónica do Imperador Clarimundo* e de um *Panegírico*. Também em actos mais humildes o açúcar acabou por marcar a sua presença na cidade, fazendo parte, por exemplo, de dotes de casamento<sup>28</sup>.

Na abertura do Catálogo da Exposição *Alquimia do Açúcar* Manuel Lopes, em 1967, apelida a doçaria como “arte feiticeira dos regalos do Paladar, Olimpo dos sentidos, requinte do gosto”, reconhecendo que “as mulheres do Sul procederam, durante séculos com mãos de fada à transmutação dos átomos do Açúcar”. O mesmo Autor reconhece a preciosidade de um manuscrito único exibido nessa Exposição, procedente do convento de Santa Clara de Évora, e já muito trabalhado em termos de investigação<sup>29</sup>, pois trata-se de uma pequena obra mas com características únicas, dado expor o receituário conventual não apenas das clarissas como de outras Casas religiosas

---

<sup>28</sup> A presença do açúcar fazia-se ainda sentir em contratos como os dotes de casamento, de que é exemplo contrato de Jerónima Ferreira da Fonseca para casar com Aires Gonçalves de Sampaio, sobrinho de um arcebispo na Sé de Évora, em 22 dezembro 1644. A noiva apresenta-se como emancipada, fazendo auto-dote de 9000 cruzados. O valor incluía uma quinta, olivais e herdades no termo de Évora, casas, dinheiro, cobrança de dívidas, vestidos, sendo que tinha a haver 600.000 réis de 17 caixas de açúcar, 13 branco e 4 mascavado, que estavam para se vender no porto de Lisboa e 180.000 réis que esperava virem-lhe da Baía de Todos os Santos, produto também da venda de açúcar. ADE, Notarial 531, Fl. 77v.

<sup>29</sup> Leila Mezan Algranti. “Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729)”...

femininas eborenses. Efetivamente, nos tempos livres de ofícios divinos, a doçaria era uma forma de os preencher, ao lado da costura, da música ou da escrita. Os doces produzidos eram apreciados não apenas pela comunidade: funcionavam como presentes e mimos, em caixinhas próprias, tanto para os Dons Abades<sup>30</sup> como para o próprio monarca, como aconteceu com as ofertas idas do mosteiro de S. Bento de Cástris para D. João V<sup>31</sup>. As suas formas, a decoração com enfeites e rendilhados, fruto de um trabalho laborioso e demorado, acabavam por contrastar com a doçaria popular, menos delicada, mas não menos imaginativa. Esta aproximação da doçaria à tradição popular é aliás sobejamente reconhecida:

[...] no todo fue austeridad y mortificación. La cocina religiosa alcanzó en la época moderna fama de abundancia y refinamiento. No hay que olvidar que muchos monasterios y conventos, sobre todo los femeninos, eran famosos por sus especialidades de repostería, confitería y conservería, destinadas a obsequiar a sus benefactores o a la venta, como ayuda a sus medios de subsistencia. Además, los recetarios monásticos y conventuales no solo nos proporcionan un buen conocimiento de la alimentación y del gusto en las órdenes religiosas, sino que constituyen una interesante vía de aproximación a la realidad de la cocina popular. A diferencia de lo que sucedía con la cocina cortesana, muy alejada de las posibilidades de la gran mayoría de los grupos sociales, los productos y procedimientos de la cocina religiosa se hallaban mucho más cercanos a los de las clases populares.

32

---

<sup>30</sup> Em Junho de 1669 foi pago o aluguer de “(...) aluguei uma besta para levar o presente a Alcobaça (...)”, sendo que em Setembro do mesmo ano se pagou “(...)fruta para oferta ao nosso Padre que lhe dão de mimo as Religiosas (...)”.Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-3, fls. 10 e 22v., respectivamente.

<sup>31</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXII/1-8, fl. 40. Neste fólio anotam-se as despesas feitas em Julho 1742: “(...) pagou-se de um presente que daqui foi para Alcobaça para com outros mimos se oferecer a El-rei que estava nas Caldas; a saber, caixas de doces, queijos e paios, que com os alugueis de 2 bestas gastos das mesmas e dos moços – 76.030 réis (...)”. As despesas com caixas para doces surgem com alguma frequência nas despesas, como em Agosto de 1672. Cf. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2, fl. 5.

<sup>32</sup> PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Recetarios manuscritos de la España moderna”, p. 46.

Ao mundo monástico e contemplativo ficamos a dever o esmero decorativo típico da doçaria alentejana. Eram produzidos nos conventos doces secos, de pequeno e grande formato, e os chamados doces de prato. Os doces de pequeno formato eram apresentados em tabuleiros, guarnecidos com franjas de papel multicolor, sendo os mais brandos envoltos em papel de seda de fino recorte. Pertencem a esta categoria os *tosquiados de amêndoa*, *pastéis de nata de toucinho*, *talhadas franciscanas*, *queijinhos de hóstia*, *Cristos* ou *queijinhos do céu* (com discos de hóstia na base e no topo), *rebuçados de ovos* ou *beijinhos*, *talhadas de bolo de Rolão*, *papos de anjo*, *trouxas-de-ovos*, *figos de chocolate*, *caroços* e *passarinhos de alçorça* ou de *alcorce* (massa fina de açúcar), estes últimos de demorada confecção, em molde próprio, juntando açúcar, massa de amêndoa, amido e alcatira (planta, espécie de goma medicinal). Nos doces secos de maiores dimensões revelava-se de forma mais evidente a capacidade artística das religiosas. Eram peças figuradas (*presuntos*, *queijos duros* ou de *entorna*, *peixes*, *Pão de Rala*), apresentados em caixas de cartão, madeira ou lata, que podiam ser circulares ou elípticas, e enfeitadas com papel de várias cores, emoldurando os doces, acompanhados de flores de papel, cobertos por finas rendas de papel recortado. Quanto aos doces finos de prato, destacam-se as *trouxas-de-ovos*, a *barriga de freira*, as *fatias da China*. Fialho d'Almeida jornalista e escritor pós-romântico português, na obra *Estâncias de Arte e Saudade*, acerca do convento do Paraíso, explicita que:

Os doces do Paraíso são no Alentejo tão célebres como entre Douro e Beiras os de Celas; tão célebres como as rezas das suas freiras e milagres dos seus santos; tão célebres como a tradição dos seus bordados! Há-os de todas as frutas, massas, combinações, formas e espécies. Grandes, enchendo prato, feitos de uma espécie de pão-de-ló de amêndoa e ovos, ligeiro como esponja, olorante ao olfacto, e vaporoso e fresco ao paladar – coberto de pasta de açúcar, com granulações vermelhas e rosadas – e chama-se o bolo real, centro de mesa de todas as bodas ricas e pobres da província. Há-os pequenos, de amêndoa e açúcar, com um filão de compota, ou uma surpresa de

licor escondida no bojo, e que imitam queijos (queijinhos do céu), presuntos, conchas, frutas, emblemas, ferramentas e edifícios<sup>33</sup>.

Pela astuciosa combinação de açúcar, farinha e ovos, com um ou outro extra de especiaria, as monjas guardavam na clausura o segredo destas delícias imortais, e de onde não se podia alhear a presença do demónio.

Nesta linha, o Autor cita o obituário da Misericórdia de Évora em 1470, em que 4 cónegos terão morrido por indigestão por trouxas-de-ovos; também em Évora, no mosteiro de Santa Mónica, já no século XVI, uma freira fazia bolos podres, típicos da região ainda hoje, que lançavam chamas de noite, dançando pequenos demónios por cima do tostado. No século XIV, as *fatias de parida* (por Évora, nos nossos dias, fatias paridas) terão dado à abadessa Joana Peres Ferreirim, antes de ser morta às mãos do povo, poderes de premunição para adivinhar o seu fim. O mesmo autor traça de forma clara, em seu entender, a história da Indústria da doçaria<sup>34</sup>. Muito remota, depurou-se com as especiarias e receitas do Oriente, refinando-se nos reinados de D. João V e D. José; no casamento deste monarca no Caia, e de sua irmã D. Maria Bárbara, com os congéneres espanhóis, o Senado de Évora ofereceu à comitiva grande presente em manjares, onde constavam 24

---

<sup>33</sup> FIALHO D'ALMEIDA, José Valentim, *Estâncias de Arte e Saudade*, pp. 171 a 175.

<sup>34</sup> Por indústria entenda-se trabalho, um conceito também adoptado por PEREIRA, Gabriel, *Estudos Eborenses*, Évora, Edições Nazareth, Vol. I, 1947, pp. 149, 150: “No convento do Paraíso guardam-se tradições de muitas virtudes, e também de trabalho e aptidão manual. Nas comunidades herda-se também, passa de geração em geração, certo género de actividade; por ocasião da nossa vimos bordados a matiz e ouro, de excelente acabamento, terminados recentemente; todos conhecem os bolos reais com os seus artísticos ornatos de açúcar, e outros doces especiais que ainda hoje ali se fabricam com muito esmero. Não julguem de pequena importância estas indústrias conventuais, são indústrias, é trabalho; e ainda há pouco o zeloso e inteligente prelado de Coimbra pedia a manutenção do mosteiro de Celas, fechado pelo falecimento da última religiosa, fundando-se exactamente na indústria dos doces que ali sustentava muitas mulheres. O convento do Paraíso é dos que tem menor rendimento na cidade, e todavia, na ocasião da minha visita, era o mais povoado, ali viviam 42 senhoras.”

caixas de doces, levadas por 24 meninas, doces «fabricados de tal forma, que pareciam as mesmas frutas que se fizeram»<sup>35</sup>, sendo as mais excelentes as do Paraíso, pela sua fiel imitação da fruta. Estas caixas circulavam pelas feiras da região, com belas caldas, pastas e cristalizações sacarinas, exibindo arte na sua feitura. Por isso, Fialho d'Almeida recomenda a continuidade dos mosteiros como forma de assegurar a memória das doçarias conventuais, numa altura em que as pastelarias francesas começavam já a instalar-se em Lisboa.

### **A excepcionalidade dos doces no mundo monástico-conventual: reflexos na contabilidade monástica**

Três séries de livros podem ser identificadas no que toca à economia das Casas monásticas: Os Livros da Tulha, que respeitavam ao controlo do celeiro, os da Bolsaria (receitas entradas) e os livros da Feitoria, ou livros de despesas. As despesas eram registadas anualmente. Mas, como era prática corrente noutras instituições (Misericórdias, Cabidos), os anos considerados eram anos económicos, não anos civis, ou seja, começavam pelo São João de um ano e terminavam no São João do ano seguinte. As despesas eram normalmente repartidas por duas grandes categorias: despesas ordinárias, despesas extraordinárias e extravagantes, abarcando

---

<sup>35</sup> “Em Janeiro de 1729, passando D. João V em Évora, na ida e volta da sua jornada ao Caia, para receber a infanta D. Maria Ana Vitória de Bourbon, filha dos reis de Espanha, como esposada do seu primogénito D. José, e entregar a infanta D. Maria Bárbara de Portugal, para consorte do príncipe das Astúrias, D. Fernando, mandou o senado eborense de presente aos monarcas um rebanho de 24 vitelas com fitas nos cornos, 24 cargas de peru, galinhas, capões, pombos, leitões, perdizes e outras caças; e assim um rancho de 24 meninas levando caixas de excelentes doces «fabricados de tal forma, que pareciam as mesmas frutas que se fizeram». Estes doces foram fabricados todos nos conventos, e há razões para supor que viesse do Paraíso a maior parte, atento o arremedarem frutas, e se conservar florente ainda naquele claustro a tradição da doçaria artística, reproduzindo toda a sorte de pomos e fruteados”. FIALHO D'ALMEIDA, José Valentim, *O País das Uvas*. (Nova ed.) Lisboa, Livraria Clássica Editora, 1946, p. 190.

desde a despesa às obras no mosteiro e aos gastos em ocasiões especiais, como festas dos patronos.

Desta forma, estes livros tornam-se essenciais para o entendimento das despesas relacionadas com a feitura de doces, dada a raridade dos registos de receitas de doces conventuais, particularmente nos mosteiros femininos, que se baseavam na transmissão oral dos conhecimentos no domínio<sup>36</sup>. Revestem-se de especial interesse as despesas com refeições e os “mimos” em dias ou épocas específicas e festivas como o dia do Espírito Santo, o dia do Patriarca, a Quaresma, a Quinta-feira Santa, o Domingo de Páscoa, os Santos<sup>37</sup>, o Advento, o Natal, o dia de Reis e o dia de S. João. Os mimos eram os doces feitos pelas religiosas para oferta a diferentes pessoas (vigário, confessor, sacristão, médico, cirurgião, familiares, etc.). A mesma prática se verificava noutras comunidades religiosas como o mosteiro de Santa Clara de Coimbra<sup>38</sup>; no Colégio de São Jerónimo na mesma cidade, no século XVII, o procurador tinha a obrigação de dar a todos os religiosos do Colégio, na véspera de Natal, “sua collação de doces, como se lhes costuma dar em suas cazas”, o que estava determinado nas próprias *Constituições* do Colégio de 1639<sup>39</sup>.

---

<sup>36</sup> Notemos porém que a produção conventual de doces é documentada em Portugal já em 1290, quando no testamento de D. Mafalda, uma das Santas Princesas, e fundadora do mosteiro cisterciense do Lorvão. D. Mafalda deixou uma cláusula testamentária que determinava que no pagamento ao padre que fosse rezar o aniversário por sua alma deveria constar “(...) *um prato de ovos reais, (...)outro com uma queijada, um biscoito, uma talhada de pão leve, uma caixa pequena de marmelada (...)*”.

<sup>37</sup> Refere-se ao dia de Todos os Santos, ou seja ao dia 1 de Novembro.

<sup>38</sup> SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de, *A Doçaria Conventual de Coimbra: o segredo das madres conserveiras*. Contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX), Sintra, Colares Editora, 2011, p. 78.

<sup>39</sup> SANTOS, Cândido dos, *Os Jerónimos em Portugal: das origens ao fim do século XVII*, Porto, Instituto Nacional de Investigação Científica, 1980, p. 348.

De acordo com os assentos das despesas, no mosteiro de jerónimas de Viana do Alentejo o açúcar era muito consumido. Além de ser usado na confecção de bolos consumidos em épocas festivas, muitas vezes usados como presentes, tinha papel fundamental na conserva de doces (compotas) e frutos. O açúcar foi também objecto de doação em grandes quantidades pelos monarcas aos mosteiros<sup>40</sup>. O mosteiro de Jesus de Setúbal, a partir de 1779 passou a receber a doação régia de 53 arrobas de açúcar por ano, evidência de que o seu consumo era elevado<sup>41</sup>. Nos registos das jerónimas de Viana encontramos diversos tipos de bolos aí confeccionados. Em 1789, há registo de bolos de mel, bolos brancos, broas e Pão de Deus; em 1791, os folhados no Natal; em 1807, as queijadinhas, e as broas de milho, referidas em 1808. O açúcar era ainda usado para as famosas amêndoas cobertas, mimo para as religiosas na Quinta-feira Santa, a que se juntava o arroz-doce, uma grande queijada de doce, grãos doces e ovos<sup>42</sup>.

No mosteiro cisterciense de S. Bento de Cástris, em Évora, os produtos de grande consumo no mosteiro eram, além da carne e do peixe, especialmente o bacalhau, os ovos, o vinho, o azeite e o açúcar; outros com grande significado nas despesas eram as amêndoas (compradas especialmente na feira de Alvito, e que, tal como os figos

---

<sup>40</sup> BUESCU, Ana Isabel, *Na corte dos reis de Portugal...*, p. 95.

<sup>41</sup> GOMES, Saúl António, “Doces obrigações: o exercício abacial no Mosteiro de Jesus de Setúbal - séculos XVI a XVIII”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, nº 9, 2009, p. 64.

<sup>42</sup> Um grande consumo de açúcar é referido também na Casa do Marquês de Viana em meados do século XIX. Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond; BRAGA, Paulo Drumond, “A mesa do Marquês de Viana em meados de Oitocentos” in *Lusíada. História*, Lisboa, Universidade Lusíada, Série 2, nº 3, 2006, p. 119. Quanto à associação do leite à confecção de doces, Isabel Drumond Braga refere ainda que a prática de beber leite quotidianamente não era generalizada em meados do XIX mas o leite era consumido na confecção de doces (biscoitos e cremes) na primeira metade do século. Cf. BRAGA, Isabel M.R. Mendes Drumond, *Portugal à Mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade...*, p. 54.

e as passas de uva, eram compradas às arrobas) e as especiarias, as castanhas, as passas, os figos, o leite, e ainda o mel<sup>43</sup>. Na documentação do mosteiro existe também referência para a aquisição de doces, em ocasiões especiais, como na vinda ao mosteiro do Padres Visitadores ou Aliviadores<sup>44</sup>, ou para oferecer ao pregador<sup>45</sup>, como aconteceu em março de 1675, ou especificamente para as madres bolseiras<sup>46</sup>. Os doces eram também adquiridos para oferecer ao pregador<sup>47</sup>, como aconteceu em março de 1675, ou especificamente para as madres bolseiras<sup>48</sup>. Entre os designados adubos ou espécies (especiarias), a variedade era grande, com destinos a oficinas distintas (cozinha, enfermaria, sacristia, botica): citam-se pimenta, cravo, cravo fino, enxofre (farmácia ou pipas de vinho), canela, beijoim, almíscar, algália, erva-doce, cominhos, polvilhos, cravo grosso, cravo fino, cravo do Maranhão<sup>49</sup>, gengibre (cozinha e botica), açafião e açafião de palhinha de França<sup>50</sup> (para a enfermaria e para a botica), mostarda, elipodio (para a botica), escorcioneira (botica), pós brancos, óleo de murtinhos,

---

<sup>43</sup> Em Novembro de 1672 o mosteiro adquiriu sete alqueires e dezasseis canadas de mel. Cf. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 10v. Esta despesa assumia um carácter regular, no mês citado, reforçada normalmente no Janeiro seguinte.

<sup>44</sup> Em 1701, "(...) comprei de doces por ocasião da vizita (...)". Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-3 fl. 106v. Em 1702, "(...) paguei de doces dos aliviadores da quaresma (...)". Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-3 fl. 113

<sup>45</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 54.

<sup>46</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 57v..

<sup>47</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 54.

<sup>48</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 57v..

<sup>49</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-4, fl. 11v..

<sup>50</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-4, fl. 29v., sendo que um arrátel custava 4800 réis (era caro).

ruibarbo, e os cheiros (para arroz ou bolos<sup>51</sup>, para a comunidade e para a sacristia<sup>52</sup>).

Há referência a bens que eram adquiridos mais raramente, como as nozes, a aguardente, a farinha e a cidra<sup>53</sup>. O açúcar, conseguido no mosteiro de forma mais facilitada por privilégio régio (D. João III), era despesa regular ao longo do ano<sup>54</sup>. Porém, Agosto era o mês de maior consumo, tal como a manteiga, naturalmente associados à festa de S. Bernardo. Quanto aos ovos, também o seu consumo era regular ao longo do ano, com maior incidência ainda nos meses de Março, Maio, Agosto e Dezembro, acompanhados aqui pela manteiga.

Ocorria ainda uma despesa significativa com as ceias das religiosas<sup>55</sup>, e que se materializava nas passas, nos figos e nas amêndoas, com um ciclo de consumo mais intenso entre os meses de Setembro/Outubro e Dezembro. Novembro era, por excelência, o mês do consumo máximo da amêndoa. Os figos, por seu lado, são uma despesa nitidamente sazonal, entre Outubro e Dezembro, podendo ser consumidos também enquanto passas, embora as de uva fossem as

---

<sup>51</sup> Em Abril de 1727 o mosteiro gastou um cruzado (400 réis) com “(...) o cheiro para uns bollos de Forno(...)”: “...bollos de tulha do final do evangelista e bautista do anno passado de 1726, arroz doce e frutas...”, e 12 vinténs (240 réis) de água de flor para esses bolos. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-4, fl. 26.

<sup>52</sup> Para o P. Bluteau, “Cheiros. Todo o género de cousas naturaes, ou compostas, q cheirão bem, como âmbar, almíscar, algalia, pastilhas de cheiro, pivetes”. Cf. BLUTEAU, Raphael, *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico...*, Vol. 2, p. 285.

<sup>53</sup> Há referências já muito tardias ao consumo do chocolate, café e chá no mosteiro. Em Abril de 1810, ao chocolate, e em Outubro de 1816 ao café e ao chá. Respectivamente, Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-21, fl. 1, e Códice CXXXII/1-24, fl. 6.

<sup>54</sup> Em Fevereiro de 1760, foram gastos 36.100 réis em 12 arrobas de açúcar, e sua condução desde Lisboa. Biblioteca Pública de Évora, CXXII/1-11, fl. 4.

<sup>55</sup> Em Outubro de 1775, a comunidade era composta por 48 religiosas, e as ceias esse mês significaram 89.670 réis, sendo que a ceia da abadessa era dobrada. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXII/1-13.

preferidas. Em finais do século XVIII, as religiosas, que recebiam uma arroba de figos cada uma, viram a ração ser diminuída para metade, ração essa a que chamavam *comadre*, sendo porém compensadas por meia arroba de passas de uvas das melhores. Em 1737, compraram-se amêndoas cobertas<sup>56</sup> e, em 1741, uma grande quantidade de figos (11 arrobas) e passas de uvas<sup>57</sup>.

A referência a todos estes produtos está relacionada com a feitura de doces no mosteiro. A exemplo da grande maioria das comunidades femininas, também o mosteiro de S. Bento de Cástris se tornou afamado pelos doces produzidos, particularmente a *Barriga de Freira* e o *Manjar Real*. Qualquer um implica um largo consumo de ovos, manteiga e açúcar, produtos que conhecem ciclos coincidentes de grande consumo, em Março, Agosto e Dezembro, aliados às festas do mosteiro. Se a estes produtos lhes acrescentarmos as despesas com a amêndoa, os meses de Março, de S. Bernardo (Agosto) e de Natal (Dezembro) são coincidentes nos maiores consumos, sendo que, porém, o mês de maior despesa em amêndoa, Novembro, é precisamente o da maior quebra nos outros três produtos. Contudo, isto estaria certamente ligado à aquisição do produto e não à sua utilização: comprar amêndoa com casca, no tempo dela, armazená-la, para depois a usar nas festas habituais, o que não impedia que a quantidade adquirida fosse reforçada.

Produtos como os ovos e a manteiga, especialmente, são de mais difícil conservação, daí que a sua aquisição coincida sensivelmente com o seu consumo. A aquisição do açúcar (para além do cedido por privilégio régio) ainda associada ao arroz e aos ovos

---

<sup>56</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-4 fl. 51v..

<sup>57</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-8 fl. 19v..

(comprados no mesmo mês). O mês de Dezembro neste mosteiro era também um mês de grandes despesas com bolos: em Dezembro de 1699<sup>58</sup> o padre feitor relatava as despesas feitas pelas madres tulheiras com os bolos pelo S. Brás (também designados como *fogaças*) e na festa de S. João Evangelista, a que estava associado o gasto com tigelas de arroz-doce.

Registam-se ainda despesas em pastéis “que se dão às religiosas pelo discurso do ano”<sup>59</sup>; na definição do P. Raphael Bluteau, eram de carne, em cuja massa entrava farinha, ovos, manteiga e açúcar. Em 1674, verifica-se a aquisição de confeitos (também designada como *confeitada* ou *confeitados* normalmente pelo São Bernardo, pelos Santos e nas Endoenças ao longo da documentação), ou ainda a presença em Maio de um confeitiro, João Roiz, nos livros da comunidade<sup>60</sup>. A fruta, em Agosto de 1742, tinha diferentes finalidades: maçãs e melancia para a comunidade; peras, ameixas e pêsegos para doces. Neste mês, para a festa de S. Bernardo estavam também reservadas as panelinhas cheias de doces<sup>61</sup>, tapadas com seda e enfeitadas, daí também a despesas em panelinhas vidradas.

---

<sup>58</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-3, Fl. 37v.

<sup>59</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 11v. Muitas vezes essas despesas não eram pagas na altura e transitavam para o ano seguinte, como aconteceu em Abril de 1727, em que se cita que “(...) paguei o gasto dos bollos de tulha do final do evangelista e bautista do anno passado de 1726, arroz doce e frutas(...)”, e ainda “(...)paguei o gasto dos bollos de tulha do final do evangelista e bautista do segundo anno, arroz doce, seis alqueires de castanha que tudo se costuma dar(...)”. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-4, respectivamente fólhos 28 e 34v. No mesmo códice, fl. 51v., para o ano de 1728 é descrita mais despesa em bolos: “(...) paguei o gasto dos bollos de S. Brás do anno de 1728 os do evangelista e bautista do mesmo anno, castanhas, arroz doce e frutas, que tudo se dá no dispêndio da tulha com os mesmos bolos (...)”.

<sup>60</sup> Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII 1-2 fl. 36v. Curiosamente, essa despesa mantém-se em Julho de 1701: “paguei um Rol a Pero Roiz de açúcar e manteiga e canela e cheiros”. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-3, Fl. 96.

<sup>61</sup> Em Setembro de 1700, o mosteiro pagou a Catarina Lopes de umas panelas e abóboras que vieram para a festa de S. Bernardo. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII/1-3,

## Considerações finais

Portugal não foi alheio ao contexto europeu, quando a imprensa multiplicou as compilações relativas às artes gastronómicas. A identidade portuguesa no capítulo da doçaria expressa-se na vulgarização do uso do açúcar mais precocemente que na Europa, sendo que o sul do território, com maior influência da presença islâmica, a feitura de doces muito herdaria (confeção, receitas, vocábulos). Estas artes – cozinha, confeitaria e copa – acabariam por se autonomizar a partir de finais do século XVII. É por esta altura que surge em Portugal o livro *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues, mestre de cozinha de D. Pedro II, com múltiplas edições, aumentando em finais do século XIX as obras de culinária.

Porém, no mundo monástico feminino, os raros testemunhos mantiveram-se manuscritos. É este testemunho a que não é fácil aceder que importa preservar: a doçaria é o símbolo de uma memória que ficou largamente por registar, a exemplo do que se verifica nos países do sul da Europa e por contraste ao mundo anglo-saxónico<sup>62</sup>.

---

Fl. 72v. Em Agosto de 1732, são referidas despesas em “(...) fruta para o nosso Padre São Bernardo para as Religiosas e banquete e para os doces que se fizeram (...)”. Biblioteca Pública de Évora, Códice CXXXII /1-5 fl.6.

<sup>62</sup> “(...) En líneas generales parecen dibujarse dos modelos, en función del papel social y cultural de la mujer según los países. Uno característico de la Europa del centro y del norte, especialmente inglés y también germánico, en que la autoría femenina en las obras publicadas es muy relevante. Y otro característico de la Europa meridional, Francia, España, Italia, que la presencia femenina resulta más reservada, se reduce al ámbito doméstico y apenas trasciende al ámbito público que supone la autoría de las obras editadas. (...)”. María de los Ángeles Pérez Samper. Los recetarios de mujeres y para mujeres: Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna. *Cuadernos de historia moderna*, N° 19, 1997, pp. 125-126.

## **Fontes e Bibliografia**

### **Fontes Manuscritas**

Arquivo Distrital de Évora, Notarial de Évora 531.

Biblioteca Nacional de Portugal, Cód. 3390, F.115, *Livro da Cartuxa (Livro dos Conselhos d'el Rei D. Duarte)*

Biblioteca Nacional de Portugal, Cód. 11390, *Livro de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar [Manuscrito] / Feyto pello P.Fr. Manuel de Santa Thereza e oferecido aos irmãos leygos desta Provincia dos Algarves para aserto de seu laburiozo exercício e por especial mercê do mesmo Autor He do uso do Irmão Fr. Theodoro de Santa Ana. Com todas as Licenças necessárias em a oficina do mesmo Autor que não nega os frutos do seu trabalho mas sim os depende por timbre de generoso.*

Biblioteca Pública de Évora, Cód. CXXXII/1-4.

Biblioteca Pública de Évora, Cód. CXXXII/2-26.

Biblioteca Pública de Évora, Cód. CXXXI/2-2.

Biblioteca Pública de Évora, Cód. CXXXII/1-3.

Biblioteca Pública de Évora, Livro 14 Fundo S. Bento, docs. 7 a 30.

Biblioteca Pública de Évora, Livro 24 Fundo S. Bento.

Biblioteca Pública de Évora, Cód. CVII/1-29, *Livro da Fazenda do Infante D. Henrique*

*Definições da Ordem de Cister de 1593*

SANTA TERESA, Manuel de (O.F.M.), *Livro de Cozinha para se governarem os que curiozamente quizerem guizar, feyto pello P.Fr. Manuel de Santa Theresa e oferecido aos irmãos leygos desta Provincia dos Algarves ...he do uzo do irmão Fr. Theodoro de Santa Ana...*, 17..., 175 fls.

### **Fontes impressas**

*Arte de cozinha dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno. / Composta, & de novo accrescentada por Domingos Rodriguez, Lisboa, na officina de Joaõ Galraõ : a custa de Manoel Lopes Ferreira, 1683 (1ª ed. 1680).*

Biblioteca Nacional de Portugal, Códice 10763, *Livro das Receitas de Doces e Cosinhados vários deste Convento de Santa Clara de Évora, soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, Abadessa. Santa Clara de Évora 26 de outubro de 1729.*

BLUTEAU, Raphael, *Vocabulario Portuguez & Latino: aulico, anatomico, architectonico...Coimbra, Collegio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728, 8 vols.*

*Regra do Glorioso Patriarca S. Bento, Mosteiro de Singeverga, Ed. Ora et Labora, 1951.*

RIGAUD, Lucas, *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha [...]. 3ª. ed., Lisboa, Oficina de Simão Tadeu Ferreira, 1798.*

### **Bibliografia**

ALGRANTI, Leila Mezan, "Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da irmã Maria Leocádia do Monte do

Carmo (1729)", in *Cadernos Pagu*, Universidade Estadual de Campinas, nº17-18, 2002, pp.397-408.

ALGRANTI, Leila Mezan, "Alimentação, Saúde e Sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos XV-XVIII)", in *História: Questões & Debates*, Curitiba, Ed. UFPR, nº 42, 2005, pp. 33-52.

ARNAUT, Salvador Dias, *Livro de cozinha da Infanta D. Maria*. (1ª ed.), Coimbra, Universidade de Coimbra, 1967.

*ARTE nova e curiosa para conserveiros, confeiteiros e copeiros*. Estudo e atualização do texto de Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, Sintra, Colares Ed., 2004.

BORGES, Nelson Correia, *Doçaria conventual do Lorvão*, Penacova, Ed. Câmara Municipal de Penacova, 2013.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, "Culinária no feminino: os primeiros livros de receitas escritos por portuguesas" in *Caderno Espaço Feminino*, Universidade Federal da Uberlândia, v.19, n.1, Jan./Jul. 2008, pp. 17-141.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, *Portugal à Mesa: alimentação, etiqueta e sociabilidade 1800-1850*. Lisboa, Hugin, 2000.

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond; BRAGA, Paulo Drumond, "A mesa do Marquês de Viana em meados de Oitocentos" in *Lusíada. História*, Lisboa, Universidade Lusíada, Série 2, nº 3, 2006, pp. 105-123.

BUESCU, Ana Isabel, *Na corte dos reis de Portugal: saberes, ritos e memórias*, Lisboa, Edições Colibri, 2011.

CASTRO E BRITO, Doçaria de Beja na tradição provincial: apontamentos de Etnografia, Separata da *Revista Ocidente*, Lisboa, Império, v.9, nº 25, 1940.

CONDE, Antónia Fialho, "A opção claustral e a tradição gastronómica local e regional" in *Carta Gastronómica do Alentejo. Monumenta Transtaganae Gastronomica*, Évora, Entidade Regional de Turismo do Alentejo, 2013, pp. 66-85. <http://hdl.handle.net/10174/8798>

DIAS, Geraldo J.A. Coelho Dias; RODRIGUES, Fernando Matos, "A Mesa Conventual de Arouca – Valor gastronómico e significatividade social" in *Rurália – Revista da Ruralidade*, Arouca, 1994, pp. 101-121.

FARRICA, Fátima, "A alimentação no Mosteiro do Bom Jesus na Época Contemporânea" in *No Espaço e no Tempo: Contributos para a História das Instituições de Viana do Alentejo (Séculos XIV-XIX)*, Lisboa, Ed. Caleidoscópio, 2015, pp. 91-122.

FERNANDES, Maria Eugénia Mata, *O Mosteiro de Santa Clara do Porto em meados do Século XVIII (1730-80)*, Porto, Arquivo Histórico da Câmara Municipal do Porto, 1992.

FIALHO D'ALMEIDA, José Valentim, *Estâncias d'Arte e de Saudade*, Lisboa, Livraria Clássica Editora, 1924.

FIALHO D'ALMEIDA, José Valentim, *O País das Uvas*, (Nova ed.), Lisboa, Livraria Clássica Editora, 1946.

GOMES, Saul António, "Doces obrigações: o exercício abacial no Mosteiro de Jesus de Setúbal - séculos XVI a XVIII" in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, Coimbra, Centro de História da Sociedade e da Cultura, nº 9, 2009, pp. 43-85.

- HYMAN, Philip; HYMAN, Mary, “Imprimer la cuisine: les livres de cuisine en France entre le XVe et le XVIe siècles”, in *Histoire de l’Alimentation*, Dir. FLANDRIN, Jean Paul; MONTANARI, Massimo, Paris, Fayard, 1996, pp. 643-655.
- INFANTES DE MIGUEL, Víctor, “Letras en la Cocina. El primer recetario femenino : el *Libro de apuntaciones de guisos y dulces* (c. 1740) de María Rosa Calvillo de Teruel” in *Revista de Escritoras Ibéricas*, UNED, 1, 2013, pp.31-50.
- LOPES, Manuel, *Abertura à Alquimia do Açúcar: da meditação provocada pela revelação dos “segredos” do precioso e único manuscrito de receitas de doces do convento de Santa Clara de Évora, 1729*, Lisboa, [s.n.], 1967.
- LOPES, Maria Antónia, “Os alimentos nos rituais familiares portugueses (1850-1950)” in *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, coord. ARAÚJO, Maria Marta Lobo de; LÁZARO, António Clemente; RAMOS, Anabela; ESTEVES, Alexandra, Braga, CITCEM, 2012, pp. 167-179.
- MARQUES, A. H. de Oliveira, “A alimentação” in *Portugal da Monarquia para a República*, coord. MARQUES, A. H. de Oliveira, Lisboa, Presença, 1991, pp. 617-627.
- MARTINS, Rui de Sousa. As artes conventuais nos Açores e o processo de criação do arcano místico da Ribeira Grande. *Arquipélago - História*, Universidade dos Açores, 2ª série, vol. 13, 2009, pp. 49-85.
- MOTA, Salvador Magalhães, “O regime alimentar dos monges bernardos no final do século XVIII”, in *Revista de Ciências Históricas*, Porto, Universidade Portucalense, Vol. V, 1990, pp. 271-290.
- MOULIN, Leo, *Les liturgies de la table: une histoire culturelle du manger et du boire*, Paris, Albin Michelle, 1989.
- PEREIRA, Gabriel, *Estudos Eborenses*, Évora, Edições Nazareth, I vol., 1947.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Recetarios manuscritos de la España moderna” in *Cincinnati Romance Review – Special Issue: Writing about Food: Culinary Literature in the Hispanic World*, University of Cincinnati: Romance and Arabic Languages and Literatures, vol. 33, Winter 2012, pp. 27-58.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Mujeres en ayunas. El sistema alimentario en los conventos femeninos de la España Moderna” in *Contrastes: Revista de história moderna*, Múrcia, Faculdade de Letras da Universidade de Múrcia, nº 11, 1998-2000, pp. 33-80.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, “Los recetarios de mujeres y para mujeres: Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna” in *Cuadernos de historia moderna*, Madrid, Serviço de Publicações da UCM, Nº 19, 1997, pp.121-156.
- PESSANHA, Sebastião, *Arrufadas de Coimbra: elementos para o estudo da doçaria popular e religiosa em Portugal*, Typ. Anuario Commercial, 1915.
- REIS, José Pedro Lima, *Algumas notas para a história da alimentação em Portugal*, (1ª ed.), Porto, Campo das Letras, 2008.
- SANTOS, Cândido dos, *Os Jerónimos em Portugal: das origens ao fim do século XVII*, Porto, Instituto Nacional de Investigação Científica, 1980.
- SARAMAGO, Alfredo, *Doçaria Conventual do Alentejo: as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, D.L. 1993.
- SOUSA, Dina Fernanda Ferreira de., *A Doçaria Conventual de Coimbra: o segredo das madres conserveiras. Contributo para o seu estudo (séculos XVIII-XIX)*, Sintra, Colares Editora, 2011.