

## 3. ARTIGOS

### 3.1. Mitos e Realidades da Doçaria Tradicional Portuguesa\*

Isabel Drumond Braga<sup>1</sup>

*Tratar da história da alimentação significa tratar de sentidos culturais, além de recursos, de produção, de necessidades... que se modificam no tempo. Uma versão desenvolvida deste texto foi apresentada no Museu Histórico de Londrina, no âmbito do mini-curso "História da Alimentação", promovido numa parceria entre a Pós-Graduação em História Social, o Museu Histórico, Especialização em Patrimônio e História, Especialização em Religiões e Religiosidades e Departamento de História da Universidade Estadual de Londrina. Financiado pelo programa PAEP/CAPES e pelo PROEXT/MEC, o seminário configurou-se como um esforço em prol do fortalecimento das pesquisas e da formação docente acerca do período moderno, bem como na tentativa de estabelecimento de pontes investigativas que se convertam em projetos de internacionalização da produção acadêmica local.*

**Resumo:** Este texto consiste na apresentação sumária do conteúdo da obra *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume, 2015, na qual se procedeu à transcrição, análise e interpretação de dois receituários conventuais setecentistas inéditos. O percurso empreendido procurou avaliar a originalidade real ou imaginária das receitas preparadas nas casas religiosas da Época Moderna e permitiu responder a várias interrogações, destaquem-se algumas: até que ponto as receitas conventuais foram criadas nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, frades, monjas monges, criadas e criados? Atendendo a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas? desvairadas receitas? Estaremos perante criações de doces genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe?

**Palavras-chave:** Cozinha Conventual; Doçaria; Portugal; Século XVIII

A doçaria conventual portuguesa, potenciada pelo açúcar proveniente do Brasil, tão variada como famosa e apreciada, está envolta em ideias feitas e, sobretudo, muito alheia a fundamentação documental, pois não abundam trabalhos sérios sobre a temática o que se pode relacionar directamente com a escassez de fontes. Note-se que nos dois únicos balanços historiográficos produzidos sobre a história da alimentação em Portugal, praticamente nada se referiu sobre a matéria. Consequentemente, a descoberta, transcrição e estudo de manuscritos culinários revela-se essencial para, de forma fundamentada, coerente e segura, se avançar na apreensão da matéria.

\*Agradecemos à Prof.ª Doutora Maria Renata Duran todas as diligências que permitiram tornar possível esta iniciativa.

<sup>1</sup>PHD em História Moderna e professora da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. CV e parte da produção científica disponível em <https://lisboa.academia.edu/IsabelDrumondBraga>.

Tendo como objectivo a publicação e estudo de dois manuscritos conventuais, um masculino e outro feminino, visou-se um melhor e mais aprofundado conhecimento dos receituários do clero regular português da Época Moderna. O primeiro documento, depositado na Biblioteca Nacional de Portugal, intitula-se *Livro Arte de Cozinha para se governarem os que curiosamente quizerem guizar. Feyto pello padre frei Manoel de Santa Thereza e oferecido aos irmaos leygoz desta Provincia dos Algarvez para aserto de seu laburiozo execircio (sic) e por especial merce do mesmo autor he do uzo do irmão frei Theodoro de Santa Anna com todaz as licençaz necessarias em a oficina do mesmo autor que não nega os frutos do seu trabalho maz sim os despnde por timbre de generozo*. Refira-se que a Província dos Algarves, da Ordem dos Frades Menores, foi constituída a pedido de D. João III, tendo resultado de uma cisão da Província dos Franciscanos da regular observância. A sede ficou no convento de São Francisco de Xabregas, localizando-se uma boa parte das casas a Sul do Tejo. Tinham igualmente jurisdição sobre clarissas da regra urbanista.

O segundo é um texto sem autoria e sem título, depositado nos Arquivos Nacionais Torre do Tombo, que terá pertencido às visitandinas, se for credível a observação com letra posterior e a lápis, no primeiro fólio, onde se pode ler “Salezias”. Efectivamente, a Ordem da Visitação de Santa Maria, também conhecida como Salésias ou Salesianas, foi fundada em Annecy (França), em 1610, por Francisco de Sales e Joana de Chantal. Inicialmente as freiras faziam votos simples. Porém, com as directrizes tridentinas, foram obrigadas a professar votos solenes e a ficarem enclausuradas. Em Portugal, só em 1782, por intermédio do oratoriano padre Teodoro de Almeida, a rainha D. Maria I admitiu a nova ordem religiosa. A primeira casa em Portugal, ficou estabelecida em Belém, tendo as religiosas, provenientes de França, dado entrada em Janeiro de 1784, depois de terem ficado algum tempo no convento da Encarnação. Tratou-se de uma fundação da rainha D. Maria I à semelhança da que fizera sua tia D. Maria Bárbara, rainha consorte de Espanha, em 1748, ao fundar as Salesas Reales, em Madrid.

O manuscrito compilado pelo franciscano frei Manuel de Santa Teresa, de quem nada sabemos, pertenceu a Domingos Gonçalves Chaves e, mais tarde, a Vítor de Ávila Peres (c. 183-), antes de ter integrado os fundos da Biblioteca Nacional de Portugal, instituindo que o adquiriu a Victor Peres, em 1978. O códice foi escrito por várias mãos, durante o século XVIII, e apresentou acrescentos. As receitas foram aparecendo por ordem alfabética, embora a partir do fólio 146v, o compilador tenha regressado à letra A. Como era comum na época, recorreu a abreviaturas e a muitas oscilações na maneira de grafar as palavras.

A análise da escrita do texto permite verificar que o autor sofria de dislexia fonética, trocando fonemas e grafemas tais como: abobar por aboborar, agor por agro, asucre por açúcar, etc. Também se torna claro que o compilador usou e abusou da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues e traduziu algumas receitas de obras escritas em castelhano, as quais não identificou. Não só oscilou no uso das palavras molho e salsa e espetos e broquetas, como várias vezes escreveu frases como “*alcaravea* [cominho] que he adubo castelhano”, “em sima de masa firta [frita] a que en espanhol chamão *ajuelas* [hojuelas]”, sem esquecer o requeijão em torrijas [isto é, fatias douradas] ou “a salsa para lebres ou *pribada* em castelhano”, ou seja, um molho gordo. Em outros passos ficaram igualmente espaços não preenchidos tornando claro que o autor estava a copiar receitas de outras obras de culinária quer manuscritas quer impressas.

No que se refere ao códice das freiras da Ordem da Visitação de Santa Maria, ou visitandinas, actualmente na Torre do Tombo, foi escrito por uma só mão,

com excepção dos fólhos finais. A este manuscrito foram rasgados os fólhos 25 a 32. As letras permitem supor estarmos perante compilações de receitas do século XVIII. Outras informações contidas nos documentos autorizam a corroboração desta hipótese. Se é difícil sabermos quem foi Úrsula, Joana, Manuel Pereira, Clemente Belo, o padre Vasco de Mendonça, ou mesmo o boticário Pedro Gonçalves, com botica na Horta Seca (freguesia da Encarnação, Lisboa); já se torna mais fácil contextualizarmos D. João de Mendonça, bispo da Guarda (1673-1736) ou o próprio papa Inocêncio XI (1611-1689). O mesmo se pode afirmar em relação ao café Nicola, fundado em 1787. Ou seja, as referências que podemos datar situam-nos a partir do século XVII e, com mais precisão, na segunda metade da centúria seguinte. Desde logo se torna evidente que, tendo sido a casa das visitandinas fundada em 1784, com freiras francesas e portuguesas, rapidamente se esforçaram por compilar receitas, algumas das quais bastante anteriores, outras mais próximas da realidade de então, conseqüentemente, parece claro que pouco ou nada seria criação conventual daquela casa.

O receituário das visitandinas é predominantemente dedicado à culinária e, de entre esta, à doçaria. O manuscrito apresenta 174 receitas e duas novenas. As primeiras distribuem-se deste modo, 126 de culinária, isto é, 72%, 33 de mezinhas, ou seja, 19%, oito de economia doméstica, perfazendo 5% e sete de preparados de higiene e beleza, num total de 4%. De notar que as receitas de culinária são esmagadoramente constituídas por doces, ou seja, 106, isto é, 84%, seguindo-se 17 de pratos salgados, os quais representam apenas 14%, e três, ou seja, 2%, de preparações diversas, designadamente modos de conservar azeitonas e peixe fresco. Nas receitas de doces, as de ovos e as de frutos são em números significativos. Nas de salgados temos seis de legumes, cinco de carne e quatro de peixe e marisco, a par de uma de arroz e outra de um *couli* para carne. Retenha-se ainda que neste receituário, tal como era comum na época, algumas receitas de doces tinham carne e peixe.

Pretendeu-se levantar um conjunto de perguntas pertinentes que desencadeassem um percurso investigativo conducente ao esclarecimento de algumas matérias relativas aos livros de culinária produzidos e utilizados nas casas religiosas do passado. Sendo esta matéria pouco tratada no âmbito da investigação histórica e nem sempre tendo em conta um questionário rigoroso, não é de estranhar que dentro e especialmente fora do mundo académico se repitam generalidades, incorrecções e mitos de forma totalmente acrítica.

Partindo de uma necessária contextualização do mundo conventual e especialmente das maneiras de agir relativamente à mesa e à alimentação das comunidades, sempre referidas nas regras das diferentes ordens, avançou-se para o estudo de dois casos, isto é, para a transcrição, análise e interpretação de dois receituários setecentistas inéditos, os quais foram objecto de comparação com outros congéneres de épocas próximas produzidos no mesmo âmbito e entre os leigos. O percurso empreendido procurou avaliar a originalidade real ou imaginária das receitas preparadas nas casas religiosas da Época Moderna.

A análise dos dois receituários permitiu responder a várias interrogações, destaquem-se algumas: até que ponto as receitas conventuais foram criadas nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, frades, monjas monges, criadas e criados? Atendendo a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas? É certo que monges, monjas, freiras,

frades, criados e criadas tinham tempo para a culinária e é admissível que muitos, ou pelo menos alguns, apreciassem a preparação de pratos salgados e especialmente de doçaria. Porém, não terão sido as ofertas e a comercialização dos doces os principais responsáveis pela exaltação da designação conventual, na falta, verificada nos séculos XVII e XVIII, de pastelarias e confeitarias cuja fama se expandisse pelo Reino? Estaremos perante criações de doces genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe?

Creemos que as respostas não podem ser taxativas e que haverá diversas situações, ao mesmo tempo que o escasso número de livros de cozinha não ajuda a resolver cabalmente as questões enunciadas. No entanto, é muito claro que a esmagadora maioria das receitas preparadas nas casas religiosas nada tem de original, basta comparar essas receitas com as que circulavam manuscritas ou impressas em outros receituários da época. Importa ter em conta que a mesma receita preparada por pessoas diferentes, com experiências variadas, recorrendo a produtos e utensílios semelhantes não dará origem a um prato doce ou salgado rigorosamente igual, tanto mais que muitas receitas deixavam vasta margem de manobra em matéria de quantidades que nem sempre eram indicadas de forma exacta. Ora isto significa que apesar do pretenso sigilo que deveria envolver as receitas ditas conventuais – e isso é patente em alguns receituários femininos – o mesmo era quebrado, de tal modo que livros de cozinha de leigos integram receitas com designações de algumas casas religiosas, o que não significa necessariamente que essas receitas aí tenham sido criadas mas sim que aí eram preparadas com êxito e objecto de apreço por quem tinha oportunidade de as degustar.

O estudo dos dois receituários, meras compilações de receitas de proveniência e cronologia diversificadas, torna claro que, como já se havia apurado, para as receitas de doçaria e de pratos salgados que estão inseridas no *Caderno de Refeitório*, não há propriamente criações. Traduções, transcrições, cópias e adaptações marcaram estas obras que correram manuscritas. No entanto, se tivermos em conta o primeiro livro de doçaria conventual, passado a limpo por ordem de soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, em 1729, poderemos encontrar 10 receitas de doces alguns dos quais diferentes dos que há conhecimento em outros receituários da época. Criações de casas religiosas femininas do Alentejo, concretamente de Évora, ou execução de receitas de origem leiga em espaços conventuais?

Existiram doces conventuais? Sem dúvida. A preparação cuidada, habilidosa, experiente e criativa de muitos elementos do clero regular, especialmente feminino, permitiu a elaboração de delícias por todos apreciadas, quer estejamos a falar das comunidades, dos que os compravam aos conventos e mosteiros ou dos que os recebiam como mimos; a fama de alguns desses doces deu, inclusivamente, origem a que ficassem conhecidos como de determinado convento. Daí a serem criações conventuais, no sentido de terem sido desenvolvidas no espaço restrito e fechado dos cenóbios, há uma distância que pode ser muitíssimo grande. As fontes encontradas e estudadas até ao momento não permitem alimentar fantasias nem mitos que podem fascinar mas não passam pelo crivo da análise histórica.