

## Doçaria Conventual em Trás-os-Montes: dificuldades da sua inventariação

Começo por agradecer o convite para estar aqui presente. Estava no Brasil quando recebi o convite, que aceitei rapidamente, e só depois percebi a dificuldade em apresentar a comunicação sem ter matéria fruto de investigação cuidada. Poderia esta oportunidade ser, também, uma forma de disciplinar alguma informação que vinha guardando à espera de tempo para melhorar os elementos recolhidos.

Possivelmente será feio, neste auditório, afirmar que muitas vezes opto pelo caminho da qualidade de vida em detrimento de tempo em bibliotecas ou centros documentais para continuar a investigação.

Decidi ver atentamente o que está publicado em livros sobre esta região e, um leitor não familiarizado com o assunto, encontra os seguintes conventos em Trás-os-Montes:

- Convento de Santa Clara em Bragança; Convento de Santa Escolástica em Bragança;  
Convento de Nossa Senhora da Assunção em Bragança
- Convento de Nossa Senhora dos Anjos em Chaves
- Convento de S. Bento em Murça
- Convento de Nossa Senhora do Amparo em Vila Real; Convento de Santa Clara em Vila Real
- Convento de Santa Clara em Vinhais

A primeira dificuldade foi confirmar a existência de todas estas unidades surgindo uma nova lista:

#### Bragança

**Mosteiro de Santa Clara** que é o mesmo que o Convento de Nossa Senhora da Assunção

**Mosteiro de S. Bento** que é o mesmo que o Convento de Santa Escolástica

#### Chaves

**Convento de Nossa Senhora dos Anjos**

#### Murça

**Mosteiro de S. Bento**

#### Vila Real

**Mosteiro de Nossa Senhora do Amparo** que é o mesmo que o Convento de Santa Clara

#### Vinhais

**Convento de Santa Clara.**

Temos ainda confirmado, perto de Vinhais, a fundação e funcionamento do **Recolhimento das Oblatas do Menino Jesus**, de Mofreita, a 1 de novembro de 1793, e que veremos mais à frente porque o incluí nesta lista.

Voltando às fontes publicadas, pelo menos 2 livros e várias revistas, estes apresentam receitas específicas para cada mosteiro ou convento, mesmo quando estes são apresentados sob diferentes designações, com receitas diferentes, mas que afinal se trata da mesma instituição.

O meu principal trabalho, para começar, foi verificar as fontes dos trabalhos publicados e, lamentavelmente, apenas o Convento de Santa Clara de Vila Real tem estudo bem fundamentado, e com base em documentos encontrados.

Pela dificuldade em garantir as provas das receitas, decidi percorrer a região e, com a lista de doces referidos, indagar em cada localidade a prática daquela doçaria e recolher as informações maioritariamente transmitidas por via oral. Procurei também junto dos municípios que referem aqueles doces no seu património, ou nas informações turísticas e saber sobre a fundamentação para a sua divulgação.

Tive respostas surpreendentes: desde a confirmação de alguns doces ainda serem de prática corrente, e haver uma tradição que os ligam aos conventos respetivos, ao desconhecimento absoluto de outras. Mais frustrante foi na minha terra, Bragança, local onde as respostas foram as mais negativas e de grande surpresa quando citava os doces.

Aproveito para contar um episódio que me aconteceu há cerca de 2 anos. O diretor de uma revista brasileira que estava a escrever um texto sobre doçaria conventual portuguesa questiona-me sobre um doce específico. Vasculho em toda a minha documentação e lá o encontro sem qualquer referência conventual. Descubri qual a localidade onde era vendido, telefonei e não obtive qualquer resposta sobre a origem

do doce. Dia seguinte meto-me à estrada e tive a sorte de conhecer o dono da pastelaria que me diria a verdade se eu promettesse não publicar. Claro que prometi e não publiquei mas a verdade é que não era conventual. Tinha inventado o doce nos anos 40 e uma estória associada, pós guerra e com necessidade de atrativos, e fez muito sucesso. E assim se criam mitos...! Recentemente também, fui convidado para júri do concurso nacional de doçaria conventual da Qualifica e pela apreciação dos doces a concurso tive dúvidas sobre 2 doces. As fichas indicavam origem conventual mas não referiam o convento, o que seria obrigatório. Contactados os concorrentes, afirmaram telefonicamente que eram uma criação atual...! Está na moda, e o público informado é muito diminuto.

Vou agora analisar receita a receita por convento:

**O Mosteiro de São Bento de Bragança**, também conhecido Convento de Santa Escolástica por ter nascido sob a invocação desta santa, foi fundado em 1590 e pertencia à Ordem de São Bento e estava sob jurisdição do prelado da diocese de Miranda e Bragança. O seu noviciado foi fechado em 1833 mas apenas foi encerrado em 1877 depois do falecimento da última religiosa. Da sua documentação constam inventários de espólios, testamentos, receitas e despesas da madre celeireira, notas sobre as profissões das religiosas, despesas da madre bolseira..., alguns com referência aos alimentos mas sem constar alguma receita específica. Segundo livros publicados existiria uma receita de **Bolo de Santa Escolástica**, que em Bragança parece ninguém conhecer. A receita apresentada é à base de manteiga (125 g) mais açúcar e farinha na mesma quantidade (200 g), e quatro ovos inteiros. Vai ao forno em forma barrada com manteiga e polvilhada com farinha. Com estes produtos e em proporções semelhantes

fazia-se um bolo idêntico que servia de base para depois fazer o chamado “Bolo Molhadinho” que seria regado com um molho de açúcar aromatizado, e que encontrei no caderno de receitas de minha Mãe. Volto a referir que em Bragança não encontrei ninguém que conhecesse o Bolo de Santa Escolástica.

Do Mosteiro de Santa Clara de Bragança, encontramos publicadas a receita de Doce de Viúvas, feito a partir de um ponto de açúcar (cabelo) ao qual se juntas gemas de ovo e manteiga. Depois juntam-se cubos de laranja cristalizada e de abóbora, e uvas passas. Parece que ninguém conhece este doce em Bragança, nem se confeciona.

Outra receita publicada é a de Torta à religiosa, que é uma receita muito curiosa de uma torta feita em forma, com base de massa folhada, uma camada de arroz cozido com baunilha, outra camada de marmelada de damasco e vai ao forno. Depois é retirada do forno e coberta com claras batidas em castelo com açúcar, polvilha-se com amêndoas laminadas e volta ao forno para alourar. Outra receita que é desconhecida na região. Continuamos agora com uma receita de Doce do mosteiro, que é feita a partir de um ponto de açúcar pérola, junta-se miolo de amêndoa e doce de gila, e depois gemas de ovo. Serve-se como creme em taças individuais. Curiosamente tem os mesmos ingredientes do toucinho-do-céu sendo que este termina em forma no forno. Não identifiquei a prática desta receita.

A receita de Ovos folhados, que me faz lembrar “encharcadas à alentejana”, consiste na cozedura, em ponto de açúcar, de gemas de ovo batidas (18 gemas + 3 claras) e depois colocadas em travessa e cobertas com o açúcar da cozedura. Outra receita também que não se pratica na região.

Ainda a receita de Pudim da padroeira, feito com leite e açúcar com ovos (12 gemas e 8 claras), que encontrei semelhante sob as designações de pudim francês e da casa.

Curiosamente aparece também atribuído a este convento um Sarrabulho doce, do qual há prática de confeção em Trás-os-Montes, e incluído no receituário de Maria de Lourdes Modesto e também no de Isabel Gomes Mota, sem qualquer referência à sua origem conventual mas sempre associado ao período da matança de porco. A confeção é semelhante para as receitas publicadas, que é partir de um ponto de açúcar ao qual se junta miolo de pão, miolo de amêndoa, uvas passas, sangue de porco cozido e esfarelado. Também se podem juntar nozes e é servido em travessa.

Para terminar ainda os Bolos de nozes de Bragança, que são feitos a partir da mistura de clara batidas em castelo com açúcar, depois junta-se miolo de nozes e canela, fazem-se bolas e vão cozer em tabuleiro, ao forno. A receita resulta numa espécie de “arrepiaados” cuja tradição nunca é presente na região. Encontrei, no entanto, uma receita semelhante no livro “Sabores Judaicos – Trás-os-Montes” de Graça Sá-Fernandes e Naomi Calvão, sem fazer referência à sua origem conventual.

Sobre o **Convento de Nossa Senhora dos Anjos**, de Chaves, que pertenceu à Ordem da Conceição de Maria, designação pela qual também é conhecido, nasceu em 1685 inicialmente como recolhimento de Terceiras e que em 1691 tomaram sua posse, sabe-se muito pouco. Em 1717 o convento tornou-se de freiras concepcionistas e sob a obediência do arcebispo de Braga, e encerrado em 1892 por morte da última freira. Depois de conversar duas vezes com o Dr Manuel Pizarro, que estudou este convento, e sobre o qual irá publicar brevemente a sua tese, confirmou-me que não encontrou

nenhum documento com referência ao receituário que circula. Confirmou-me também, enquanto natural de Chaves e aí residente, não conhecer nenhum dos doces que lhe citei e que estão publicados como sendo daquele convento.

Mas vejamos as receitas. A de Uvas cobertas é um simples e múltiplo mergulho de um cacho de uvas em calda de açúcar fervente. Nunca vi e não se aproxima de tradicional receita de Uvada.

Quanto às Azeitonas doces, a receita proposta em livro não consegui identificá-la noutros manuais e, mais grave, na região parece desconhecida. Aparecem, no entanto, algumas receitas de “compota de azeitonas” e “pasta de azeitonas açucaradas” e uma prática de confeção especialmente na Terra Quente Transmontana. Contam-se várias estórias sobre este doce. Que seria de pobres que apanham as azeitonas caídas que depois demolhavam antes de fazer o doce. Segundo António Monteiro, sabedor e investigador de tradições transmontanas, é “...um registo de doçaria popular.” Segundo ele, ouviu falar desta tradição no Convento de Chaves, e que também se faria em Bragança e “... ajeitavam-se numa moenda azeitada com mel. Servia, neste caso, para barrar o pão, logo pela manhã”. “Basta passar pelo ralador marmeladeiro meio quilo de azeitonas pretas descaroçadas ou de alcaparras (azeitona verde escachada), em modo a dar para o grosseiro... levar pouco menos de meio quilo de açúcar a ponto de espadana, misturar-lhe a moenda conseguida e mexer bem. De seguida, é só adicionar um ovo completo razoavelmente batido, raspa de limão e um fio de mel bem amarelado.” Também Graça Sá-Fernandes, investigadora e com livros publicados, me confirmou esta prática com a informação de que teria sempre ouvido sobre a origem no convento.

Outra receita deste convento é a de Doce de pêssego, que é o que noutros locais encontramos como pessegada. Pêssegos cozidos sem caroço e depois misturados numa calda de açúcar em ponto de espadana. Não encontrei ninguém na região que identificasse esta preparação.

Ainda no convento de Chaves, um Doce dos anjos, feito a partir de um ponto de açúcar, em pérola, ao qual se juntam gemas de ovo, miolo de pão, miolo de amêndoa, casca de laranja e canela. Também não encontrei ninguém que na região identificasse este doce.

Para terminar com o convento de Chaves, surge ainda uma Torta da festa, que se trata de um bolo enrolado. Feita uma base de claras em castelo com açúcar e miolo de amêndoa vai cozer ao forno em tabuleiro forrado com papel vegetal. Depois de cozer, desenforma-se e barra-se com ovos-moles e enrola-se cuidadosamente. Parece que esta receita também se poderá fazer cortando a base ao meio e barrando com o ovos-moles e ficará um bolo recheado. Já encontrei tortas semelhantes no Alentejo e no Algarve sem que lhe atribuam origem conventual.

Vamos agora até ao **Mosteiro de São Bento**, de Murça. Criado por vontade de Simão Guedes, nono Senhor de Murça, na segunda metade do século XVI como um “albergue para acolhimento de viandantes peregrinos e para assistência de pobres e enfermos.” Mais tarde pediu aquele senhor licença à Santa Sé para transformar o albergue em convento e solicitou aos superiores da Ordem Beneditina o envio de religiosas para dar início a uma nova comunidade. O novo convento continuou com a obra assistencial do albergue, designadamente tratar dos enfermos e servir refeições aos pobres, e

aumentou as suas funções acolhendo senhoras e instruir e educar raparigas. Foi com esta nova atividade do convento que se terá desenvolvido um apuramento das artes culinárias e possivelmente porque os seus instituidores viviam ao lado, mantendo a mesma capela comum ao convento e que aos senhores serviria como jazigo da família. Ora será desta última fase que se espalhou uma nova forma de receber nas casas mais abastadas, sendo fácil na região ainda associarem algumas receitas à sua origem conventual. Num texto do Município de Murça pode ler-se: “A influência do convento de S. Bento marcou profundamente a vila e o concelho de Murça. As suas donzelas e senhoras primavam pelas boas maneiras; as rosquinhas, os cavacórios, as queijadas e o toucinho-do-céu corriam as bocas da região; a Vila ganhava fama de bem receber e de bem servir; o povo, enfim, esmerava-se no respeito e na religião.”

Vejamos o receituário publicado: Morcelas. A receita publicada é semelhante a outras morcelas que se confeccionam noutras localidades, designadamente em Arouca (estas identificadas com o seu mosteiro) e em Portalegre. Os ingredientes são o açúcar em ponto de fio, amêndoa ralada, lombo de porco, miolo de pão, canela e gemas de ovo. São sugeridas para comer cruas, ou cozidas. Mas estas morcelas já estão presentes no caderno de receitas da Infanta Dona Maria, Isabel Gomes Mota apresenta quatro receitas para Trás-os-Montes e também Maria de Lourdes Modesto as incluiu no receituário transmontano sem qualquer referência à origem conventual que parece reservado a Arouca. Maria Odete Cortes Valente apresenta em Trás-os-Montes quatro receitas de morcelas em Bragança, Macedo de Cavaleiros, Mogadouro e Murça sem qualquer indicação de origem conventual, mesmo as de Murça.

Outra receita publicada: Madalenas, cuja receita se faz com açúcar, manteiga, ovos, miolo de amêndoa e farinha de trigo. A designação de Madalenas vem desde finais do século XVIII de França só que as francesas não levam amêndoa. No livro das Receitas da casa do mosteiro de Landim, tem 2 receitas de Madalenas mas também sem amêndoa. Não encontrei em Murça a origem conventual desta receita nem a sua prática local.

Está também publicada uma receita de Broas finas, feitas com farinha de trigo, farinha de milho, mel, açúcar, pinhões torrados e uvas passas. Estas broas fazem-se idênticas em várias zonas de Portugal.

Mais uma receita publicada, a de Sestas, que são uns bolinhos de forno feitos com açúcar, miolo de amêndoa, manteiga, farinha de trigo e ovos, sem que tenha encontrado alguma ligação ao convento e sem prática na localidade.

Curiosa é a receita de Rabanadas de vinho branco, que consiste em fatias de pão embebidas em vinho branco e depois “fritas” em calda de açúcar e polvilhadas com canela, que parece ninguém conhecer em Murça.

Ainda uma receita curiosa é a de Bom bocado de Murça à Moda de Braga, mas a partir da qual não é possível terminar sem que se deduza a fase final da sua confeção. Desconhecida no local.

Publicada está a famosa receita de Toucinho-do-céu, possivelmente o principal trunfo doce de Murça, em vários livros que sempre lhe atribuem a origem conventual, como a outros toucinhos-do-céu. A curiosidade é que esta receita vai ao forno em forma retangular, e depois é servida cortada às fatias.

Menos publicado, aparecendo apenas pela mão de Maria de Lourdes Modesto, é a receita de Queijadas, com um recheio de amêndoa e doce de chila.

Estes dois doces, Toucinho-do-céu e Queijadas, surgem com uma fundamentação interessante e divulgada pelo município. O “...segredo do seu fabrico deve-se à D. Serafina Alves que serviu no convento das freiras. É uma sua neta, Maria José (Zézinha) que hoje mantém a tradição.” Não se refere a outros doces!

Viajamos agora até Vila Real ao **Convento de Santa Clara**, também conhecido por **Convento de Nossa Senhora do Amparo**. Apesar de infelizmente demolido em 1926, foi estudado pelo Município e alguns trabalhos editados pelo Grémio Literário de Vila Real, designadamente o estudo feito por Joana Mafalda Pedreiro Madureira e publicado nos seus Cadernos Culturais, IV Série, nº 10. Muito embora a autora não refira expressamente os doces deste convento, o Grémio Literário, através de Elísio Amaral Neves, no seu livro “Vila Real – História ao Café”, desenvolveu recolhas de receituário que estavam ligadas ao convento. Há cerca de 70/80 ainda se venderiam pastéis na rua e haveria seis locais onde se poderiam adquirir os famosos Pasteis de toucinho, também conhecidos por Pastéis de Vila Real ou Cristas ou Cristas de Galo. Erradamente há alguns que ainda lhes chamam Pastéis de toucinho-do-céu. Estes doces Pastéis de toucinho, teriam começado a ser confeccionados no exterior do convento após 1855 quando o convento passou a dedicar-se a obras assistenciais. Algumas pessoas que lá trabalhavam, como costureiras ou de outros serviços domésticos, teriam trazido as receitas (melhor, teriam aprendido a confeção) que terão oferecido aos seus familiares como aconteceu na antiga Padaria Vila-realense e atualmente Casa Lapão, na rua da Misericórdia, onde se encontram, ainda, os

melhores doces. Para a massa dos pastéis é necessário farinha, ovos, e manteiga que depois de tudo bem misturado fica em repouso pelo menos 1 hora. O recheio leva açúcar em ponto de pérola com toucinho, amêndoa moída e gemas de ovo.

Ainda um doce confirmado pelas mesmas fontes são os Pasteis de Santa Clara. Não são idênticos aos vários Pasteis de Santa Clara que se fazem com origem em vários conventos de Clarissas, mas são semelhantes, na forma externa, aos de Tentúgal ou de Vouzela, mas com recheio ligeiramente diferente pois aqui acrescentam miolo de amêndoa.

Com origem confirmada temos também as Laranjadas de Vila Real, que hoje adquiriram a designação de Tigelinhas de laranja, que consiste numa caixinha redonda de massa (sobra da massa de confeccionar os Pasteis de toucinho, e à qual se adiciona um pouco de banha) e recheio de um creme doce de laranja.

Estes 3 doces estão confirmados por uma descendente de uma servidora do convento e pela investigação de Elísio Amaral Neves e escreveu que, além destes doces, também se fazia "...; arroz doce que também levava amêndoa; fruta coberta oferecida em caixas ornamentadas com papel recortado, que já no século XVII há registos de serem comprados ao "caixeiro" e que serviam também para os pastéis; fruta de conserva e marmelada que se oferecia juntamente com as malgas, que as religiosas também compravam para o efeito."

Outros doces estão associados a este convento como os Pitos de Santa Luzia mas que investigações mais recentes os confirmam como uma tradição popular. Trata-se de tender uma massa de farinha, água e manteiga, em quadrado, coloca-se doce de

abóbora e depois fecha-se puxando as 4 pontas e fica um quadrado mais pequeno. Estão ligados a tradições populares e, em dia de Santa Luzia a 13 de dezembro, que raparigas solteiras oferecem a rapazes, também solteiros, e eles devolvem a prenda que é a Gancha de S. Brás, no seu dia 17 de janeiro.

Ainda publicada a receita de Jerimús, que é um creme de abóbora cozida, gemas, farinha e açúcar. Vão depois a fritar e polvilham-se com açúcar e canela. Há muitas localidades que confeccionam um doce idêntico especialmente em período natalício, e devido ao pouco açúcar não me parece de origem conventual.

Também com abóbora uma receita de Velharocos. Depois de cozer abóbora, amassa-se com açúcar, ovos casca de laranja e de limão, mais gemas e farinha. Depois de tudo amassado fica em repouso e fritam-se os pedacinhos e polvilham-se com açúcar e canela. Surpreendente é a proporção da farinha para o açúcar (500/150) o que revela ser uma receita pobre.

Publicado está ainda um Creme da Madre Joaquina, que parece ninguém conhecer em Vila Real. A partir de um leite caramelizado, ao qual se juntam gemas de ovo, e depois manteiga. Depois de arrefecer juntam-se claras em castelo...!!!

Viajemos agora até ao **Convento de Santa Clara**, de Vinhais. Este convento era feminino e pertenceu à Ordem dos Frades Menores. A sua fundação, anterior a 1582, foi por vontade de Dr António Álvares Ferreira, juiz de fora da Guarda, e casado com Dona Helena da Nóvoa, que era natural de Vinhais, e o convento esteve sempre sob jurisdição do Bispo de Miranda. Em 1648 estava em ruínas e apenas com 2 freiras, foi restaurado e ampliado, graças à generosidade de 3 vinhaenses, recebendo mais 3

religiosas do Convento de Santa Clara de Bragança. Parece que o auge deste convento terá sido entre 1664 e 1667, chegando a ter 112 freiras, e com uma abadessa que veio do Convento de Amarante. Consta que tiveram um papel importante na defesa da região em mais uma tentativa de avanço espanhol nas guerras da Restauração. O convento encerrou em 1879 apenas com 1 freira e que foi expulsa pelo bispo especialmente por vender o espólio para garantir a sua sobrevivência. Há estórias ou lendas que se contam a propósito de uma freira que geria muito bem todos os alimentos e que criou um dito popular à sua volta com uma expressão que ainda hoje se diz: “... rende como o feijão da Madre Garcia”, conforme publicou o Padre Firmino A. Martins no livro *Floklöre do Concelho de Vinhais*, já em 1927.

Apesar de estarem publicadas as receitas de Barriguinha de Freira, Namorados, e Doce de Laranja, parece que em Vinhais ninguém os conhece. Há no entanto doces identificados com origem naquele convento e várias famílias referem antepassadas que dele saíram e lhes deram as receitas. Tive informações privilegiadas com Paula Barriga e Odete Barreiro que ambas continuam a confeccionar, e dispõem de um caderno manuscrito que foi pertença das suas bisavó e avó respetivamente. Também confirmada a existência de doces daquele convento através de texto de Roberto Afonso que estuda o convento a pedido do município.

A receita mais identificada é a Delícias do Convento de Santa Clara, também conhecida por Bolinhos de Amor, confeccionada com ovos, amêndoa, açúcar, castanhas e doce de gila. Seguramente parece ser a única receita que teve origem no convento, de acordo com o caderno de receitas da sua antepassada atrás referida. Tive a sorte de Paula Barrigas ter confeccionado estes doces que me ofereceu.

Também têm fama local de proveniência do convento as receitas de Canelões, que está publicada por Maria de Lourdes Modesto e Isabel Gomes Mota sem referência conventual. Encontrei vários locais em Portugal onde se encontram os mesmos canelões afirmando sempre, os seus confeccionadores, que têm origem conventual. Ainda as Patuleias que ... “eram uns biscoitos tipo rosquilhas á base de azeite, farinha, açúcar e ovos.” Em todas a região se fazem umas rosquilhas sendo que algumas seriam para fritar e outras para cozer no forno. E ainda os Camafeus, que caíram em desuso.

Referi no início o Recolhimento da Oblatas do Menino Jesus, de Mofreita. Estas informações foram obtidas através do já referido Roberto Afonso. Fundado em novembro de 1793 tendo como a “principal missão o abrigo a meninas da classe popular, pobres ou desamparadas”, não impediu que rapidamente tivesse 70 donzelas. “A rotina das freiras passava pela instrução religiosa, trabalhos domésticos, trabalhos artesanais e exercícios de piedade.” É fácil de imaginar que aprenderiam também algumas artes culinárias que ajudaram a desenvolver na região. Curiosamente este Recolhimento só foi extinto com a República. Ainda se contam algumas estórias sobre o bispo da diocese e relacionado com duas madres, cujo processo chegou ao Santo Ofício...

Maio 2014

© Virgílio Nogueiro Gomes