

Saberes e Sabores: Memórias da Doçaria Conventual de Coimbra

Dina de Sousa

Introdução

Os historiadores nunca deixaram de estar atentos à ritualidade de gestos e comportamentos que envolvem a alimentação e que a transformam num acto de sociabilização e de cultura.

Para o estudo da vida quotidiana e privada dos homens, os historiadores “reequacionam-se à luz de novas conceptualizações e metodologias do saber histórico. Convocam, interdisciplinarmente, os olhares das ciências humanas, das ciências sociais, das ciências da saúde, pois só no cruzamento de saberes se pode alcançar o multifacetado conhecimento do fenómeno alimentar”¹.

Este ramo da investigação apresenta grandes desafios aos investigadores, em virtude da raridade das fontes, mormente as manuscritas. Daí a necessidade de “uma visão que se deseja polifónica, multidisciplinar, na medida do possível, abrangente”².

Pouco se sabe sobre a alimentação do povo, desvalorizada pela sua frugalidade. Por oposição, os grupos dominantes deixaram alguns testemunhos, enquanto sinais de opulência e de distinção social.

Aqui se integra a doçaria conventual, uma vez que a fundação das casas monásticas esteve, quase sempre, ligada à intervenção de reis e senhores.

Entende-se, vulgarmente, por doçaria conventual os doces confeccionados nos conventos, caracterizados por serem, na sua maioria, constituídos por grandes quantidades de açúcar e de ovos.

O esplendor da doçaria conventual em Portugal terá ocorrido em meados do século XV já que, foi neste século, que o açúcar entrou na tradição gastronómica dos conventos. Até esta altura, o principal adoçante era o mel, sendo o açúcar usado como componente na confecção de mezinhas e medicamentos nas boticas³. Com a

¹ Maria Helena da Cruz Coelho, “A mesa dos Reis – Acto e teatro”, *A mesa dos reis de Portugal*, Maia, Círculo dos Leitores, 2011, p. 6.

² Carmen Soares, Paula Barata, *Contributos para a história da alimentação na antiguidade*, Coimbra, Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, 2012, p. 7.

³ A este propósito consta no registo do Foral Manuelino de Coimbra a tabela de valores de condimentos a vender nas boticas. Na sua discriminação refere-se, entre outros produtos, a água rosada e destilada, o açúcar e confecções de açúcar ou de mel. Maria Helena da Cruz Coelho, *O Município de Coimbra, Monumentos Fundacionais*, Coimbra, Câmara Municipal de Coimbra, Imprensa da Universidade, 2013, p. 74.

colonização da Ilha da Madeira e da América do sul, intensifica-se a cultura do açúcar, vulgarizando-se o seu consumo.

A maioria dos Conventos ou dos Mosteiros teve a protecção de reis e de nobres (para além dos instituídos por autoridades clericais), dotando-os de foros, mercês e padroados que lhes garantiram uma subsistência abastada e farta.

Os conventos femininos acolhiam, essencialmente, as filhas da nobreza e das famílias mais ricas⁴ que, além de consideráveis dotes e rendas, levavam consigo hábitos alimentares e receitas de família que deram origem a esmeradas preparações gastronómicas e a uma doçaria rica, por vezes complexa.

Aos conventos interessava, pois, o ingresso destas jovens, possuidoras de bens que, assim, garantiam a entrega de um dote e a possibilidade de um contacto mais próximo com o poder régio.

Como já atrás referimos, a maioria destas mulheres, ao ingressarem na vida religiosa, transpuseram para as cozinhas e para as mesas dos conventos costumes alimentares requintados.

Estas práticas estavam, porém, consignadas a cautelosos sigilos, na medida em que os testemunhos eram passados mediante juramente de não transmissão desses saberes. Os segredos dos receituários eram ciosamente guardados, assim como os métodos de preparação, já que eram propriedade do convento e que as freiras se comprometiam a não divulgar.

É certo, porém, que estes princípios nem sempre foram seguidos, pelo que encontramos, para a mesma iguaria, variadas receitas consoante a região e o convento de origem. É o caso, entre outros, do leite-creme, do pudim da abadessa, da barriga-de-freira, da charcada, dos papos de anjo, da lampreia de ovos, dos ovos reais, das trouxas-de-ovos, do arroz de leite, do arroz-doce, do toucinho-do-céu, da marmelada, das compotas de fruta.

De referir, ainda, que a nomenclatura de alguns doces é comum, não só, a conventos de várias regiões do nosso país, como também à de outros países. Na vizinha Espanha existem algumas similitudes, por exemplo, com os pastéis e biscoitos de Santa

⁴ Veja-se o caso peculiar do Real Colégio Ursulino das Chagas de Coimbra onde “a estada neste colégio era apenas acessível a uma pequena minoria de raparigas oriunda de meios privilegiados da nobreza ou da média e alta burguesia para quem a instrução, à maneira iluminista, era um sinal distintivo”. Irene Vaquinhas, “*Senhoras e Mulheres*” na *Sociedade Portuguesa do Século XIX*, Lisboa, Edições Colibri, 2000, p. 100.

Clara, os melindres, os suspiros, o arroz de leite, o toucinho-do-céu ou com o manjar branco.

Talvez pela referida prática de sigilo, os receituários sejam raros já que, muitos destes segredos, acompanharam as religiosas até à sua sepultura. Por outro lado, sabe-se que muitos desses preciosos registos encontram-se hoje na posse de particulares que os guardam como relíquias de família. Tal facto, condiciona o acesso a esses acervos documentais, impossibilitando o estudo rigoroso sobre estas matérias.

Também não chegaram até nós muitos resquícios sobre o quotidiano da vida destas mulheres, susceptíveis de se poder elaborar um estudo muito aprofundado sobre esta área. Com algumas limitações, consegue-se reunir um curioso manancial de informações possibilitando delinear um pouco da história dos conventos de Coimbra, onde floresceu a doçaria, a par de algumas práticas e tradições ligadas a esta atividade. Referimo-nos aos Mosteiros de Santa Clara e de Santa Maria de Celas e aos Conventos de Sant’Ana e Sandelgas⁵.

Conforme a sua ligação ao poder, era habitual receberem, com especiais honras, alguns familiares e ilustres visitantes, muitas vezes o próprio rei. Nessas alturas melhoravam as ementas, pelo que aumentavam as despesas com essas estadias. Como depreendemos, os doces eram uma das formas escolhidas para assinalar a importância dessas visitas, confeccionando, para o efeito, as suas especialidades.

Assim, de necessidade fisiológica, a alimentação revestiu-se, em determinados contextos, de um aparato simbólico, foi auxiliado pelo protocolo que esses momentos exigiam e as ocasiões proporcionavam. “ Não obstante o carácter eminentemente aristocrático de que estes actos se revestiam, a mesa serviu outros fins em contextos e espaços distintos dos paços e das casas nobres, sem que, no entanto, o seu carácter simbólico perdesse o seu lugar”⁶.

Entretanto, importa ressaltar o facto de que nem toda a produção doceira pode ser entendida com sumptuosa, faustosa e exuberante. As suas características dependiam dos conventos a que estavam ligadas, sendo que alguns eram relativamente humildes e modestos. Assim, no universo das origens da doçaria, encontramos também raízes de cariz tradicional e popular que, “provavelmente, também influenciaram a própria

⁵ Dina Fernanda Ferreira de Sousa, *A Doçaria Conventual de Coimbra – o Segredo das madres conserveiras. Contributo para o seu estudo (séculos XVIII – XIX)*, Sintra, Colares Editora, 2011.

⁶ Ricardo Silva, “Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII”, *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no tempo*, Braga, Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória, 2012, p. 73.

doçaria conventual, já que algumas freiras responsáveis pela execução dos doces deveriam ser de estratos sociais mais baixos, levando para dentro dos conventos os conhecimentos familiares e os seus próprios”⁷.

Como já se disse, os primores da rica doçaria eram especialmente destinados a agraciar altas personalidades em ocasiões de festa. Para pessoas de estrato social inferior, estariam indicados os bolinhos e biscoitos que as congregações classificavam como doçaria pobre. Todas estas guloseimas, para quem a elas não estava acostumado, deveriam ter sido consideradas verdadeiras maravilhas, magicamente elaboradas pelas mãos das freiras.

Contudo, além dos doces poderem ser considerados *ricos* ou *pobres*, em nosso entender, repartiam-se em vários géneros, face às suas características. Assim, considerámos a seguinte tipologia: doces de colher, bolos finos, bolos secos, fritos, compotas e confeitaria.

Quadro I
Tipologia dos Doces Conventuais de Coimbra

Tipologia dos doces	Mosteiro de Santa Clara	Mosteiro de Celas	Convento de Sant’Ana	Convento de Sandelgas
Doces de colher	*Sopa dourada *Pudim de Ovos das Clarissas *Barriga de Freira *Orchata do Convento de Santa Clara *Lampreia de ovos *Manjar Real *Aletria	*Manjar Branco *Lampreia de ovos *Tijeladas	*Arroz doce *Arroz de leite *Aletria *Doce de Natal	*Manjar Branco *Aletria *Arroz de Leite *Doce da Abadessa *Leite creme *Doce de Natal
Bolos Finos	*Pasteis de Santa Clara *Pasteis de Coimbra *Mães Bentas	*Queijadas *Pão de Ló do Convento *Talhadas de Príncipe	*Bolo de S. Nicolau *Bolos de Natal	*Bolos de Natal
Bolos Secos	*Biscoitos de canela *Arrufadas *Broas de milho de Stª Clara *Biscoitos de Coimbra *Melindres		*Arrufadas *Bolos de Sant’Ana	*Folares *Bolos da Páscoa *Esquecidos *Bolos secos *Biscoitos de manteiga *Bolinhos dos Santos *Pães de leite *Broa doce da Assumpção
Fritos		*Coscorões *Belhós de leite	*Sonhos *Pasteis	
Compotas	*Pessegada *Marmelada *Ameixas cobertas	*Marmelada *Quadrados de Marmelada *Cidrão *Pêssegos cobertos	*Doces de pêssego, ameixas, peras, chila, cidra *Doce de fruta do Natal	*Marmelada *Doce de cabaço, chila, peras, ginjas *Doce de abóbora retalhada

⁷ Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora., 1999, p. 35.

			*Marmelada	
Confeitaria	*Rebuçados de ovos		*Amêndoas	*Caramelos

Fontes: Manuscritos 120, 3164, 1320, 1321, 1322, 1374, 1377, 1378, 1379, *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sant'Ana* 1860-1871, *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sandelgas* 1817-1820, 1820-1829, 1840-1849, Livro da Confeitaria (Mijadinha), 1893-1951.

Impressas, *O Livro da ultima Freira de Odivelas*, *ob. cit.*, Alfredo Saramago, *ob. cit.*, Emanuel Ribeiro, *ob. cit.*, Paulino Mota Tavares, *ob. cit.*, A.C. Borges de Figueiredo, *ob. cit.*, Nelson Correia Borges, *ob. cit.*, D. Sebastião Pessanha, *ob. cit.*, Maria Odete Cortes, *ob. cit.*, Fr. Bernardo d'Assumpção, *ob. cit.*

No caso de Coimbra ficou clara a importância social dos Mosteiros de Santa Clara e de Celas, comparativamente ao Conventos de Sant'Ana e, sobretudo ao de Sandelgas. Este último, localizado nos arredores de cidade, era uma comunidade essencialmente rural, de poucos recursos e distante do poder.

Numa pequena “viagem” podemos partilhar a mesa de algumas casas monásticas de Coimbra e o primor dos seus doces. Entretanto, após um período de desafogo e até de ostentação, assistimos ao seu declínio, testemunhando a amargura e o sofrimento que se abateu sobre as religiosas.

“Entre as mudanças fundamentais concretizadas após a Revolução de 1820, destaca-se o decreto de 1833 que proíbe os noviciados em qualquer mosteiro, completada, no ano seguinte, pela decisão do ministro Joaquim de Aguiar que decreta abolição dos conventos”⁸.

A partir de 1834, data da extinção das ordens Religiosas em Portugal, despojadas dos seus bens, as religiosas são confrontadas com a necessidade imperiosa de ganharem o seu sustento, como foi o caso da venda de doces.

Neste último período, ao serem confeccionados, terão perdido algumas das suas qualidades iniciais. “As dificuldades nos produtos que dantes eram abundantes, a falta de população conventual com novos entusiasmos, a ausência de gente ingressa habituada a hábitos gastronómicos mais exigentes e a necessidade imperiosa de lucro, constituíram condições para que as receitas perdessem algum rigor, aligeirando-se de maneira a poderem proporcionar alguns ganhos”⁹.

Intensifica-se a entrada, nos conventos, de mulheres que, sem professarem a ordem, ajudavam as religiosas nas mais variadas tarefas. Neste conturbado período, essas mulheres passaram a ter um significativo papel no seio da comunidade ao

⁸, Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora., 1999, p. 45.

⁹ Alfredo Saramago, *Doçaria Conventual do Alentejo as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, 2000., p. 65.

encontrarem, ali, um meio de subsistência e, simultaneamente, auxiliarem as professoras na feitura e “comércio” dos doces.

Muitos dos antigos receituários, outrora privilégio de mães e abadessas, foram transmitidos por via oral, pelo que nem sempre de forma mais fiel, transpuseram as paredes do Convento e originaram uma nova atividade praticada por mulheres do povo que viriam, mais tarde, a ter o seu próprio negócio.

Através de uma pesquisa e do estudo de alguns documentos foi possível reencontrar doces, muitos deles já perdidos na memória dos tempos e que agora podem ser repostos. Muitos deles terão sido originários das casas monásticas que referimos, chegando-nos, assim, um vasto elenco de iguarias: a marmelada, a perada, a pessegada, as tigelinhas de ovos moles, as queijadas, os melindres, os sequilhos, o leite cozido, o pudim de ovos, os sonhos, as suplicas, a aletria, o arroz doce, os suspiros, o pão de ló de Coimbra, a charcada de Coimbra, a barriga de freira, os pastéis de Santa Clara, as arrufadas, o manjar branco, entre muitos outros.

I – Conventos Femininos

Para a elaboração deste trabalho foram estudados os conventos femininos de Coimbra, aos quais está associada a prática da confecção de doces: Mosteiro de Santa Clara, ao Mosteiro de Celas, ao Convento de Sant’ Ana e ao Convento de Sandelgas.

Os três primeiros estão localizados, durante o período considerado, nas cercanias da cidade; o último no limite do concelho de Coimbra com o de Montemor-o-Velho, precisamente na localidade que deu o nome ao convento - Sandelgas.

Para conhecermos a génese e a evolução destas instituições, optámos por apresentar um breve historial de cada casa conventual.

O **Mosteiro de Santa Clara**, instituição “das clarissas de Coimbra, inicialmente de fundação senhorial, tornou-se casa régia depois de (re)fundado por iniciativa da rainha D. Isabel, infanta aragonesa que, em 1281, casou com o rei D. Dinis”¹⁰.

Durante os séculos XV e XVI, as águas do Mondego invadiram, periodicamente, o mosteiro, originando a sua progressiva degradação e tornando dramáticas as suas

¹⁰ Francisco Pato de Macedo, *Santa Clara-a-Velha, singular Mosteiro Mendicante*, Dissertação de Doutoramento apresentado à faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob orientação do Professor Pedro Dias, Coimbra, Impressões e Soluções, 2006, p. 123.

condições de habitabilidade. No séc. XVI, as freiras abandonam a parte inferior da igreja, socorrendo-se da capela funerária da rainha para a prática das cerimónias religiosas¹¹.

Neste cenário de degradação, surgem as primeiras atitudes reveladoras da preocupação em conservar o mosteiro, tendo sido determinante a existência do túmulo de D. Isabel.

As obras realizadas, entre 1612 e 1615, ficaram a dever-se à iniciativa do bispo-conde D. Afonso de Castelo Branco. Entre as várias intervenções então levadas a cabo, destaca-se a construção, de um novo pavimento intermédio, ao nível da capela sepulcral da rainha, que se estendeu a toda a igreja. Entretanto, a parte inferior do templo foi abandonada, tendo o edifício ficado reduzido a cerca de metade da sua altura¹².

Estas obras permitiram apenas adiar, por algum tempo, a necessidade de abandonar o espaço. Sem condições para ali continuarem, em 1677, as clarissas foram transferidas para o novo edifício situado no vizinho Monte da Esperança¹³.

Com um mosteiro que guardava no seu interior a relíquia de uma rainha santa “o burgo de Santa Clara redimensionou-se e sacralizou-se, disputando a primazia a outras instituições eclesiásticas da cidade. E mesmo quando a água venceu a pedra, não morreu a obra de Isabel, mas apenas a comunidade das clarissas se trasladou para o Mosteiro de Santa Clara-a-Nova”.¹⁴

Dada a morosidade do processo de construção do novo edifício, só em Outubro de 1677 houve, finalmente, condições para as freiras se mudarem, uma vez que já estavam concluídas as obras do dormitório, da cozinha e do refeitório. Em construção estava a igreja e a sacristia. Neste ano é, ainda, trasladado o corpo da Rainha Santa Isabel.

A igreja foi sagrada a 26 de Junho de 1696 e dedicada à Rainha Santa Isabel de Portugal. O túmulo de prata, mandado fazer pelo Bispo-conde Afonso de Castelo Branco, foi colocado no altar-mor, no dia 3 do mês seguinte, acto a que assistiu a

¹¹ Teresa da Paz Sanches de Miranda Mourão, *Entre murmúrios e Orações-Aspectos da Vida Quotidiana de Santa Clara-a-Velha capatados através do Espólio Funerário (séculos XVI e XVII)*, dissertação de mestrado em Museologia e Património Cultural, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 2004, p. 33.

¹² *Idem*, p. 183.

¹³ Nelson Correia Borges, *Coimbra e Região*, Lisboa, Editorial Presença, 1987, p. 72.

¹⁴ Maria Helena da Cruz Coelho, “Esboço sobre a vida e obra da rainha Santa Isabel”, *Revista Monumentos*, nº 18, Lisboa, D.G.E.N.M., 2002, p. 32.

maioria da nobreza, o corpo docente da Universidade, representantes das corporações religiosas e quase todo o episcopado português¹⁵.

Ainda no altar, frente à urna seiscentista, encontra-se a imagem policromada em mogno da Rainha Santa Isabel, oferecida pela Rainha D.^a Amélia à cidade, executada por Teixeira Lopes, em 1896¹⁶.

Sendo o Real Mosteiro de Santa Clara uma instituição ligada ao poder, terá passado por períodos de grande prosperidade económica. Porém, viveu também tempos de menor vigor, senão mesmo de grandes dificuldades financeiras quando foram extintas as ordens religiosas. Os seus bens foram confiscados, permitindo-se que as religiosas lá permanecessem até à morte da última freira. Despojadas de tudo o que lhes pertencera, torna-se óbvia a precária situação em que passaram a viver.

A 29 de Janeiro de 1886, morre a última freira pertencente ao Real Mosteiro de Santa Clara¹⁷. Todos os bens foram inventariados e incorporados na fazenda nacional, tendo sido solicitada ao Bispo a sua intervenção, no sentido do edifício ser desocupado.

O mosteiro beneditino de **Santa Maria de Celas**, situado na antiga quinta de Vimarannes ou Vimarães, assim chamada “por ficar no meio de dois vales, o de Santo António e o da Conchada”¹⁸, era propriedade da Infanta D. Sancha, filha de D. Sancho I e de D. Dulce.

Segundo António Nogueira Gonçalves, a sua fundação teria sido a concretização de um sonho de menina, esclarecendo que: “Viviam ainda os Reis em Coimbra. As princesas, com suas aias e açaafatas, em mulas mansas, saíam da alcáçova e, descida a ladeira do castelo, ficavam no campo. Em passeio por caminhos fáceis, a meia encosta, iam até à ermida de Santo Antão, no alto dos Olivais, ou desciam à de Santa Comba e, por Coselhas, entre a frescura de árvores e campos arroteados, contornavam o monte, voltando à cidade. Dizia a pequenina infanta D. Sancha, parando a olhar o vale aberto

¹⁵ Nogueira Gonçalves e Vergílio Correia, *Inventário Artístico de Portugal. Distrito de Coimbra*, Lisboa, 1952, p. 84.

¹⁶ *Idem*, p. 78.

¹⁷ A. de Vasconcelos, *Dona Isabel de Aragão*, reprodução fac-similada da edição de 1891-1894, Prefácio e introdução de Manuel Augusto Rodrigues., vol. I, Coimbra, Arquivo da Universidade de Coimbra, p. 518.

¹⁸ Fernando António Almeida, "Celas: As Mãos de D. Maria Fernandes", *Jornal Expresso*, 8 de Dezembro de 1990.

em larga curva, no sítio de Vimarões, no alto de Valmeão: - Um dia mandarei fazer aqui um Mosteiro!”¹⁹.

Já adulta, D. Sancha teria pensado instalar uma comunidade de monjas cistercienses em Alenquer, vila do seu senhorio. Ali viviam umas mulheres recolhidas a quem chamavam de *enceladas* ou *emparedadas*²⁰. A princesa tomou-as sob a sua protecção com o intuito de criar uma instituição monástica. Porém, ao saber que a quinta de Vimarannes estava associada a um possível milagre²¹, mudou de ideias concretizando, deste modo, o seu sonho de menina. “Para lá teria levado as enceladas de Alenquer, juntamente com algumas freiras de Lorvão, nesta altura já familiarizadas com a Regra e aptas, por isso, a orientar as recém-chegadas”²².

É deste modo que, por volta de 1215²³, nasce o Mosteiro de Celas de Vimarões, assim denominado para se distinguir de um outro, também de freiras *enceladas*, que já existia em Coimbra, junto à ponte.

Em 1229 morre a fundadora e sua irmã, D. Teresa, faz transportar o corpo para Lorvão, mosteiro onde se recolhera após a anulação do casamento com o rei de Castela, tomando a seu cargo a protecção do Mosteiro de Celas.

Nos séculos seguintes, o Mosteiro foi governado por abadessas que empreenderam várias reformas, dado não só o aumento de religiosas, e respectivas *encostadas*²⁴, que aí professavam, mas também devido à degradação dos próprios edifícios. De realçar os abadessados de D. Leonor de Vasconcelos e de D. Maria de Távora, durante os séculos XVI e XVII, época de grande esplendor na vida do Mosteiro.

¹⁹ José Manuel Azevedo e Silva, "O Mosteiro e Burgo de Celas nos Meados do séc. XVIII - Estudo Económico e Social", *Revista Munda*, nº 2, Novembro de 1981, Coimbra, G.A.A.C., p. 21-22.

²⁰ Eram mulheres que, ou para expiação dos seus pecados, ou para alcançarem a “altas recompensas” após a morte, decidiam privar-se de todos os bens, fechando-se em pequenas celas. Entaipadas entre quatro paredes, a porta fechada com pedra e cal, apenas lhes deixavam aberta uma estreita fresta para entrar a luz, o ar e alguns alimentos, na maior parte das vezes pão e água. Seria também através desta fenda que comunicavam com o confessor e recebiam a comunhão. Uma vez “emparedadas”, a porta só se voltava a abrir quando morriam, sendo levadas à sua sepultura. Catarina Carvalho, *Sant’Ana de Coimbra das Eremitas Descalças-Fisionomias de um Convento*, Coimbra, Câmara Municipal de Coimbra, 2002, p. 18-19.

²¹ É costume dizer-se que no local eleito pela infanta para fundar o mosteiro, terá Fernando Magno assentado, durante seis meses, as suas tropas pensando na estratégia de cerco à cidade de Coimbra. “Já desesperado, consegue a vitória contra os Mouros em 1064, com a ajuda dos monges de Lorvão e o favor milagroso de S. Tiago que, segundo a lenda, lhe apareceu montado num cavalo branco”. Fr. Bernardo d’Assumpção, *Mosteiro de Celas, Índex da Fazenda*, Manuscrito publicado pelo Dr. J.M. Teixeira de Carvalho, Coimbra, Imprensa da Universidade, 1921, p. 7.

²² Maria do Rosário Barbosa Morujão, *Um Mosteiro Cisterciense Feminino Santa Maria de Celas (séculos XIII a XV)*, dissertação de doutoramento, Coimbra, Universidade de Coimbra, Faculdade de Letras, Coimbra, 2001, p. 23.

²³ Nelson Correia Borges, *Coimbra e Região*, Lisboa, Editorial Presença, 1987, p. 119.

²⁴ *Encostadas* eram mulheres que, por falta de meios, se tornavam damas de companhia ou aias das religiosas.

A primeira consegue a colaboração dos melhores arquitectos da época, destacando-se João de Ruão e Nicolau Chanterenne, com o patrocínio de D. João III²⁵.

O Mosteiro de Celas nem sempre foi uma instituição rica, uma vez que, em alguns períodos, os rendimentos dos foros mal davam para o sustentar. Valiam-lhe as doações e os dotes das professoras, ligadas à Casa Real e às famílias nobres, bem como os fiéis.

Extintas as ordens religiosas, as devotas continuaram no Mosteiro até à morte da última freira, a Abadessa D. Maria Felismina do Ó de Figueiredo Negrão, que acabou por falecer em 15 de Maio de 1883.

O **Convento de Sandelgas**, na época designado por Sendelgas, nem sempre esteve localizado na localidade que lhe deu o nome. Esta comunidade franciscana teria sido fundada, no século XVI, por D. Isabel de Azevedo que, segundo alguns investigadores, seria mulher do 4º Vice-Rei da Índia, D. João de Castro²⁶.

Esta dama tinha grande devoção por uma imagem de Nossa Sr.^a de Campos existente numa ermida próxima do actual Largo da Feira da vila de Montemor-o-Velho, mais precisamente, num descampado “conhecido por Campozel”²⁷. Nesses tempos, atraía populações oriundas das redondezas, dada a miraculosa fama de sua patrona.

Quando D. Isabel de Azevedo enviuvou, decorrendo o ano de 1503, resolveu dedicar-se inteiramente a Deus. Assim, juntamente com outras senhoras, criou uma Casa de Recolhimento dando, assim, início ao que viria a ser mais tarde o Convento de Nossa Senhora de Campos. Adoptam a Ordem de São Francisco, despojando-se de bens materiais e de interesses mundanos.

Efectivamente, a fundadora deste pequeno recolhimento de religiosas desde cedo demonstrou vontade em elevar à categoria de mosteiro esta sua “casa”, estabelecendo, para tal, vários contactos e endereçando apelos ao Papa Alexandre VI. Os seus objectivos foram concretizados, em 1503, através da Bula emanada pelo referido Papa, conferindo-lhe permissão para fundar o Mosteiro junto da Capela de Santa Maria de Campos²⁸.

²⁵I.A.N./T.T., *Inventário do Mosteiro de Santa Maria de Cellas de Coimbra*, vol. L 496, p. 2.

²⁶ Maria Emília Quelhas Saraiva, *Convento de Nossa Senhora de Campos de Sandelgas: Subsídios para a sua história*, tese de licenciatura em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, Secção de Textos da Associação Académica de Coimbra, 1966, p. 15.

²⁷ Maria Emília Quelhas Saraiva, *Convento de Nossa Senhora de Campos de Sandelgas: Subsídios para a sua história*, tese de licenciatura em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, Secção de textos da Associação Académica de Coimbra, 1996, p. 11.

²⁸ *Idem*, p. 19.

Esta comunidade de religiosas vivia modestamente, tendo apenas como suporte financeiro o contributo de cada freira. Tal dependência acabaria por contribuir para o agravamento dos problemas económicos que arruinaram a comunidade.

Dada a sua localização, bastante próxima das águas do Mondego, o mosteiro era, ano após ano, atingido por constantes inundações, que lhe roubavam a solidez e que colocavam em perigo a vida das religiosas. A situação já deveria ser um pouco delicada em 1575, uma vez que as religiosas pediram auxílio às entidades competentes e ao monarca Filipe II.

Como a resposta tardou a chegar, e já em completo desespero, o Bispo de Coimbra, D. João de Melo, ordenou a sua transferência para Sandelgas, levando consigo a imagem de Nossa Senhora de Campos. A mudança fez-se com alguma inquietação, já que “as religiosas mais ousadas tapando os ouvidos aos pareceres e súplicas das mais tímidas, resolveram, em 28 de Maio de 1691 transferir-se em três barcas para Sandelgas, tendo sido acompanhadas pelo prelado da diocese, vigário geral, ministros da justiça e muitas outras pessoas”²⁹.

Uma vez em Sandelgas, alojaram-se numa casa e quinta doadas pelo lente Doutor Cónego João Henriques de Carvalho, como já referimos. Nessa altura receberam também ajuda do Cabido de Coimbra, na figura de D. João de Melo, que patrocinou todas as obras de adaptação e arranjos, necessárias à instalação das freiras na sua nova casa, atingindo a quantia de 85.000 réis.

Situado o convento no alto de uma colina, em local propício ao recolhimento religioso, aí se instalaram as religiosas, que foram organizando a comunidade até à sua extinção.

Por decreto de 1834, o convento foi suprimido em 1848, recolhendo as freiras que aqui se encontravam a Santa Clara de Coimbra. Sobre este caso encontramos uma curiosa e singular passagem que aqui transcrevemos: “Nos as Relligiozas de Sendelgas e hoje neste convento de Santa Clara de Coimbra, quando para aqui viemos fizemos muitas despesas e por motivos vendemos Thuribulo Costodia e Naveta. Santa Clara de Coimbra 28 de Abril de 1853. Anna Cândida do Santíssimo Coração de Jezus, Ex Abadessa”³⁰.

²⁹ Maria Emília Quelhas Saraiva, *Convento de Nossa Senhora de Campos de Sandelgas: Subsídios para a sua história*, tese de licenciatura em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, Secção de textos da Associação Académica de Coimbra, 1996, p. 28.

³⁰ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas 1840 a 1849*, p. 80.

O primitivo **Convento de Sant’Ana** situava-se na margem esquerda do Mondego, próximo de um local vulgarmente designado por “Ó da Ponte”.

Este convento então, conhecido por “Cellas da Ponte”, teve como grande impulsionadora D. Joana Pais, religiosa do Mosteiro de S. João das Donas de Santa Cruz. Como devota de Santa Ana, fundou o convento numa das casas e respectiva quinta que recebera por herança de seus pais, Miguel Pais e Aldonça Gonçalves³¹.

Seu irmão, o bispo D. Miguel Pais, dedicou todo seu empenho a este projecto, tendo sido colocada a primeira pedra a 26 de Julho no ano de 1174, precisamente no dia consagrado a Santa Ana.

O bispo veio a falecer a 5 de Agosto de 1180, estando ainda a decorrer a construção do edifício. Porém, as suas disposições testamentárias asseguravam a continuação da obra, recomendando a responsabilidade a seu sobrinho D. Martinho, cónego Regrante de Santa Cruz³².

Terminadas as obras em 1184, entraram para o novo convento D. Joana Pais, D. Maria Martins, D. Maria Lopes, que vieram a ser, respectivamente, a priora, a mestra e a rodeira. “É provavel que às três santas creaturas desde logo se juntassem outras, o que era indispensável para a priora mostrar toda a extensão do seu poder, para a mestra ter a quem ensinar”³³.

Obtida autorização, outorgada por um Breve do Papa Lúcio III, e com a licença do Prior Mor de Santa Cruz, o novo convento ficou dependente dos bispos de Coimbra, que o sustentavam através das suas esmolas, uma vez que se tratava de uma comunidade de poucos recursos. Entre as religiosas que ali se fixaram, viviam as chamadas *emparedadas*.

Entretanto, um século após a edificação do convento eram imensos os incómodos causados pelas progressivas enchentes do Mondego, tornando insustentável a sua continuidade naquele espaço. Foram subsistindo “até ao ano de 1561, em que as sucessoras de D. Joanna viram não poder elle continuar a ser habitado”³⁴.

Recorrem ao bispo D. João Soares, tendo-lhes sido feita doação da Quinta de S. Martinho para nela se recolherem, até ser construído um novo edifício.

³¹ Jorge Manuel V. A. Ferreira e José Romão Mourato Caldeira, *Sant’Anna Três Séculos de Convento Um século de Quartel*, Coimbra, Câmara Municipal de Coimbra, 2006, p. 16.

³² Catarina Carvalho, *Sant’Ana de Coimbra das Eremitas Descalças-Fisionomias de um Convento*, Coimbra, Câmara Municipal de Coimbra, 2002, p. 16.

³³ Borges de Figueiredo, *Coimbra Antiga e Moderna*, Coimbra, Coimbra Almedina, 1996, p. 87.

³⁴ *Idem*, p. 87.

O local eleito, outrora conhecido por Eira das Patas³⁵, ficava situado numa colina fronteira à cerca de São Bento e ao aqueduto reconstruído no reinado de D. Sebastião, sob fundação romana.

Este novo edifício foi mandado edificar pelo bispo-conde D. Afonso de Castelo-Branco, numa propriedade que já tinha sido adquirida pelos seus antecessores. Ao fim de nove anos e meio, a 13 de Fevereiro de 1610, as religiosas ingressam no novo convento de Sant'Ana, passando a usar o hábito das Ermitas de Santo Agostinho³⁶.

Tal como aconteceu nos outros conventos, em 1810, devido às Invasões Francesas, os sinos do Convento de Santa'Ana tocaram a rebate e num ápice as religiosas procuram salvar do roubo alguns objectos de valor, enterrando-os. Aterrorizadas com a perspectiva de maus-tratos, muitas fugiram levando consigo alguns bens, refugiando-se em conventos, geograficamente mais distantes, ou em casa de familiares.

Poucos anos depois, as guerras liberais vêm agravar a sua frágil situação económica, conduzindo à extinção das Ordens Religiosas e à desamortização dos seus bens através da Lei de 4 de Abril de 1864.

O convento é considerado extinto a 6 de Junho de 1885, altura em que a última prelada, D. Maria José de Carvalho, de idade já avançada e desprovida de bens económicos, abandona o Convento de Sant'Ana, juntamente com mais algumas idosas que com ela viviam, na sua maioria criadas e *encostadas*. Consigo levou também alguns objectos que lhe serviriam de conforto, ao deixar um espaço no qual entrara quando tinha sete anos de idade.

A sua mudança dá-se para o Real Colégio Ursulino das Chagas, instalado no extinto Colégio de S. José dos Marianos.

³⁵ Catarina Carvalho, *Sant'Ana de Coimbra das Ermitas Descalças-Fisionomias de um Convento*, Coimbra, Câmara Municipal de Coimbra, 2002, p. 30.

³⁶ Refira-se que esta comunidade acolheu a jovem Josefa de Óbidos. Além dos ensinamentos religiosos, ali recebeu aulas de pintura. Assim, foi nesta cidade que Josefa começou a pintar, pois, parece que a sua obra mais antiga data de 1644, uma série de gravuras de Santa Catarina e São José. Como não seguiu a vida religiosa regressou a Óbidos em 1653, trabalhando para conventos e igrejas. Mais tarde, foi convidada pela família Real, para fazer os retratos da rainha D. Maria Francisca de Sabóia e da sua filha, a infanta D. Isabel.

II - Produção doceira de Coimbra

A organização familiar e estabelecimento de morgadio sujeitaram à entrada nos conventos jovens mulheres possivelmente mais aptas para a vida secular do que para a vida religiosa.

Provinham de um ambiente sócio cultural distinto, portanto da nobreza. Um dote acompanhava cada professa, estabelecido em função da sua riqueza familiar. Encontram-se dotes que oscilam entre os 300.000 e os 800,000 reis, sendo habitual a entrega, em simultâneo, de uma quantia destinada para cera.

Aos conventos interessava, particularmente, o ingresso de filhas das melhores famílias, as filhas segundas, as herdeiras solteiras, as viúvas, as adolescentes órfãos, possuidoras de bens que, assim, garantiam a entrega de um dote³⁷ e a possibilidade de uma aproximação ao poder régio³⁸.

Confirmando a estreita relação que algumas casas monásticas mantinham com o poder acolhendo, inclusive, o monarca e o seu séquito, surge documentada a dívida de 4.000 reis que D. João III fez às freiras do Mosteiro da Esperança “pera o seu jantar quamdo laa foi vindo de Belém”³⁹.

A confecção da doçaria conventual decorreu da prática de hábitos alimentares refinados e de exigentes paladares, procurando deliciar a comunidade e os que a visitavam ou lhe eram próximos.

Realmente, “as refeições reais transcritas em livros, as ofertas de bolos e de guloseimas conventuais, os mimos oferecidos a abades e confessores criaram a ideia da supremacia da doçaria conventual. A transmissão de muitas das receitas palacianas devem ter sido levadas pelas noviças, originárias das famílias nobres, que usavam os doces como instrumentos de representação social contribuindo fortemente para a melhoria da qualidade de vida dentro do convento. Aos doces cabia, neste contexto, a

³⁷ A título exemplificativo refira-se o caso que se cita: “No anno do nascimento de Nosso Senhor Jezus Christo de 1747 aos 7 dias do mes de Agosto thomarão o habito de noviças Brígida Josepha Maria de Jezus e Anna Roza Maria filhas legitimas de Manoel da Silva Crus e de sua molher Domingas de Araujo, naturais da freguezia de Pinheiro, a primeira irmãa em hum lugar de numero que estava vago por morte de M.^e Soror Cezilia de S.^{ta} Catherina; e a segunda irmãa um lugar extranumero, com dote de sete centos e cincoenta mil reis, e a de numero com dote de sete centos mil reis, sendo Provençal o N. M.^{to} R.^{do} P. M.^e Fr. Francisco de S.^{ta} Thereza Xavier e a Abbadessa a R.^{da} M.^e Soror Marianna Jacinta de Sam Boaventura e escrivã ou em fe de que fiz este termo que asinão as Madres do governo”. A.U.C. – Manuscrito 27 – *Termo das entradas das noviças*, p. 104.

³⁸ Testemunhando este facto foi registado o pagamento de 600 réis, a um homem castelhano, a mando do vedor, “por ir ajudar a fazer pastéis ao mosteiro d’Esperansa quamdo S.A. laa foy”. Maria José Azevedo Maria José Azevedo Santos “A Escrita Serve à Mesa”, *Livro de Actas VI Congresso Galiza – Norte de Portugal*, Chaves, 2005, p. 43 e 59.

³⁹ *Idem*, p.43.

representação do prazer e do luxo, razão pela qual muitas das receitas não eram transmitidas ou reveladas, pois poderiam pôr em causa o prestígio do convento”⁴⁰.

Atestando estas práticas e os segredos que se procuram salvaguardar, alguns documentos dos cartórios dos conventos “narram compromissos de honra redigidos e assinados pelas freiras quando mudavam de convento, mesmo que essa mudança fosse efetuada para uma casa pertencente à mesma Ordem. Esses compromissos referiam que as freiras não podiam revelar, quando chegassem a outra comunidade, as receitas que eram executadas no convento do qual tinham saído”⁴¹.

Às irmãs conserveiras, normalmente duas por convento, era entregue sob sigilo todo o complexo receituário, através de juramento de não transmissão desses saberes. Contudo, apesar do segredo desta actividade, percebemos que havia troca de informações com outros conventos, geradora de novas receitas. A título de exemplo, no livro de receitas do convento de Santa Clara de Évora, incluem-se duas receitas pertencentes a outros conventos de Évora. Por sua vez, no *Livro de Receitas da última Freira de Odivelas* registaram-se 209 receitas, reunindo um manancial de tradição culinária, mas traduz o intercâmbio que houve com outros conventos: Mafra, Lagos, Lamego, Coimbra e Semide .

Noutros mosteiros, como é o caso da gastronomia que fazia parte da Festa de S. Bento do Mosteiro de Tibães, no rol das sobremesas compradas a conventos da região, consta uma tipologia de doces bastante semelhante à de Coimbra.

Quadro II

Sobremesas compradas pelo Mosteiro de Tibães para a Festa de São Bento (Século XVII-XIX)

Doces de colher	Bolos finos e secos	Compotas e confeitos
Aletria	Beilhões ⁴²	Açúcar rosado
Arroz doce	Biscoitos	Caramelos
Arroz de leite ⁴³	Bocados de amêndoa	Cidrada
Manjar branco	Bolos de manteiga	Confeitos
Manjar real	Broinhas doces	Compota de pêra e de gíngua

⁴⁰ Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A tradição conventual na doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora, 1999, p. 44.

⁴¹ Alfredo Saramago, *Para a história da doçaria conventual portuguesa*, Lisboa, CTT, 2000, p. 63.

⁴² A propósito deste doce refira-se que em 1449, o Mosteiro de Celas “acusou os lavradores de Figueiró do Campo de não pagarem o foro de 50 dúzias de beilhões”. Maria Helena da Cruz Coelho, *O Baixo Mondego nos finais da Idade Média*, Dissertação de Doutoramento em História apresentado à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Coimbra, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, 1983, p. 655.

⁴³ Considerámos o arroz de leite nos doces mais ricos porque esta receita leva muito mais leite, ovos e açúcar, em comparação com o vulgar arroz doce.

Ovos de fio	Ferraduras	Doce de cidra e abóbora
Ovos-moles	Filhós	Doce de ameixa
Ovos reais	Maçapão	Geleia
Pão-de-ló	Melindres	Marmelada
Pudins	Morcelas	Perada
Sopa dourada	Pão leve	Pessegada
Tigeladas	Pães de leite	
Tigelinhas de ovos moles	Pasteis de doce ⁴⁴	
Tortas de fruta	Queijadas	
Toucinho do céu	Sonhos	

As iguarias constituíam uma forma de representação e afirmação das comunidades conventuais tentando colher o reconhecimento de quem as comia. Para celebrar acontecimentos relacionados com a vida do convento eram oferecidos doces, muitas vezes designados por mimos, que constituíam requintadas oferendas, presenteadas por abadessas e prioras aos reis e altos dignatários.

Citemos a propósito, uma passagem referente à oferta que, em 1652, as freiras dos Mosteiros de Santa Clara e de Celas fizeram chegar ao rei D. João IV que se encontrava no hospital das Caldas da Rainha “a curar-se de um estupor no braço direito” oferecendo “meia dúzia de caixas grandes de vários doces: pêssegos cobertos de Celas, ameixas de Santa Clara, marmelada fina e cidrão de Celas. E pela estimação que fez dellas, mandou-as a rainha a Cintra, onde se vê o quanto convem não faltar nesta obrigação o reconhecimento”⁴⁵.

No mesmo ano, as religiosas de Celas, “em reconhecimento da suserania do Abade de Alcobaça”, cabeça da Ordem de Cister, enviaram-lhe uma oferta onde figuravam “entre outros doces do presente as famosas tigeladas, de que o capellão do mosteiro fr. João da Natividade fez menção especial por sua novidade e delicado sabor”⁴⁶. Em relação à tigelada, este doce, a par de outros, surge já mencionado no século XVI quando o Juiz dos Órfãos “ antes da Festa de São Yohão mandava espiritos pellos termos desta cydade pelos tytores e outras pessoas de sua jurdyção pera que lhe mandassem queyjadas e requeyjooes e tegelladas e outras cousas sem lhes pagar per isso”⁴⁷.

Aquando da visita que, em Agosto de 1704, D. Pedro II fez à cidade de Coimbra, “a Abadessa do mosteiro de Santa Clara mandou a Sua Magestade hum magnifico

⁴⁴ Anabela Ramos, Deolinda Soares e Paulo Oliveira, “A festa de São Bento: uma viagem pela gastronomia beneditina”, *Mínia*, Associação para a defesa, estudo e divulgação do património, nº 11-12, IIIª Serie, 2004-2005. Segundo este estudo os referidos pastéis são análogos dos nossos pastéis de Santa Clara de Coimbra.

⁴⁵ “Os doces das freiras de Celas e Santa Clara”, *O Conimbricense*, 19 de Agosto de 1873, p.3.

⁴⁶ José Maria D’Andrade, *Memórias do Mosteiro de Celas*, Coimbra, Imprensa Académica, 1892, p. 42.

⁴⁷ A.H.M.C., *Vereações*, nº 10, 1557, fl. 53v.

presente de diversos doces, que sua majestade lhe mandou agradecer, e ordenou se repartissem pelos Grandes, Fidalgos, Officiaes da Casa, e Ministros que o acompanhavam”⁴⁸.

Embora a oferta se destinasse a uma figura menos ilustre, em 1836, as freiras do Convento de Sant’Ana também despenderam 9,420 reis “com o presente que se deo ao Parocurador do Porto pelo trabalho com a demanda de D. Emília de Noronha composta por 12 caixas de dossed e cachaça”⁴⁹.

No Convento de Sandelgas as freiras gastaram, em Maio de 1786, “com um mimo que se deo ao festeiro de Nossa Senhora de Campos” 1.115 réis, enquanto que, no mês de Julho de 1824, “em hum mimo ao juiz de fora” despenderam 1.080 réis.

Simultaneamente, estas instituições constituíam sugestivas pousadas, possuindo meios para oferecer hospitalidade de acordo com a dignidade das visitas. Nessas alturas realizavam-se lautos banquetes, sendo “uma forma de legitimação do poder, como se as iguarias sagradas tivessem esse desígnio. De agregar-se à determinação divina”⁵⁰. Durante visitas mais curtas, os doces desempenhavam o papel de obséquo para com o visitante que se pretendia agradecer.

Foi neste contexto que as religiosas deram corpo á sua criatividade, trabalhando com mestria, a simbiose entre o açúcar e os ovos. Tornaram-se as criadoras dos pontos de açúcar, de uma cozinha e de uma doçaria notável, quiçá provocante, que atraía aos conventos grupos de freiráticos, entre os quais estudantes, clérigos e poetas. Os Conventos foram assim os grandes difusores da doçaria.

A maioria dos doces conventuais resultava de uma aprimorada confecção, onde o açúcar, os ovos, o mel e a amêndoa raramente faltavam, apenas variando a quantidade e a forma de os confeccionar.

Destes ingredientes é evidente que foi o açúcar que permitiu, através dos vários pontos a que podia ser levado, a realização de novos doces onde entrava como ingrediente principal. “Desde muito cedo os doces acompanhavam as refeições conventuais, principalmente em certas datas festivas, servidas como pitanças ou, como hoje se diria, como suplemento alimentar, mas foi sobretudo a partir dos séculos XV e

⁴⁸António Caetano de Sousa, *História Genealógica da Casa Real Portuguesa*, tomo 7, Lisboa, Officina Sylviana e da Academia Real, 1740, p. 564.

⁴⁹ A.U.C. *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sant’Anna de 1860-1871*, p.86.

⁵⁰ *Idem*, p. 22.

XVI que a elaboração doceira conventual ganhou fôlego, devido, em parte, à maior divulgação do açúcar e de certas especiarias, como a canela”⁵¹.

Conhecido já na Antiguidade, teve grande difusão na Idade Média por intermédio dos Árabes que instalaram refinarias nas imediações de Sevilha, Valença e no Algarve.

Recorde-se que o seu uso era, inicialmente, limitado às boticas adquirindo estatuto de medicamento pois era um “produto que fazia bem, adoçava as inflamações, era utilizado para fazer pensos nas feridas, medicado em supositórios para desarranjos intestinais, etc.”⁵².

Esta função permaneceu ao longo dos tempos, uma vez que, em pleno século XIX, abundavam as referências à sua prescrição nas boticas dos conventos. Assim, por exemplo, o Convento de Sant’Ana, entre os anos de 1859 e 1865, gastou em açúcar “para remédios” a quantia de 5.120 réis.

No século XV generalizou-se o seu consumo e a abundância deste precioso produto permitiu que os conventos se consolidassem como grandes produtores e difusores da doçaria.

III - O Comércio de Doces em Coimbra (Séculos XVIII – XX)

No que diz respeito á venda de doces, é vulgar associar-se esta pratica á extinção das ordens monásticas. Todavia, ao que parece, esse costume já existia nos conventos, sendo feito com algum recato e pudor. A venda pública contribuía não só para confirmar as especialidades de cada casa monástica, como também para equilibrar o orçamento. “Já no século XVIII o dominicano frei João Mansilha, como beneplácito do Marques de Pombal, tentou pela força do seu sinete, proibir as freiras de vender doces, excepção feita aos conventos muito pobres”⁵³. Os seus intentos não foram alcançados, uma vez que, após a morte de D. José, a sua filha D. Maria I, liberalizou essa prática.

Em Lisboa, nos dias de festa, as freiras vendiam arroz doce, aletria, marmelada, alféloas, docinhos de ovos e amêndoas. Para a mesma época, e ainda para Lisboa, a explicação para o comércio da doçaria justifica-se pelas consequências do terramoto de 1755, que teria deixado arruinados muitos conventos. Alguns sobreviveram á catástrofe,

⁵¹ Nelson Correia Borges, *Doçaria Conventual de Lorvão*, Câmara Municipal do Lorvão, 2013, p. 38.

⁵² A. H. Oliveira Marques, *A Sociedade Medieval Portuguesa*, Lisboa, Livraria Sá da Costa, 1974, p.12.

⁵³ Maria Antónia Góis, *Doçaria Tradicional do Alentejo*, Sintra, Colares Editora, 2002, p.21.

mas com modestos dotes, pelo que as “pobres raparigas enclausuradas” teriam morrido à fome se não tivessem recorrido à venda de trabalhos de agulha e dos seus doces⁵⁴.

Será, no entanto, com o período correspondente á extinção das ordens religiosas que os conventos, uma vez privados dos seus bens, se assumem como locais de comércio.

Após um período de desafogo e até de ostentação, assistimos ao seu declínio, testemunhando a amargura e o sofrimento que se abateu sobre as religiosas.

Algumas começaram a tirar partido dos seus "trabalhos de mão" (bordados, rendas, registos, caixas bordadas para bolos, papel recortado) mas, particularmente da doçaria, através da qual os seus conventos se tinham tornado famosos⁵⁵.

Despojadas dos seus bens, recorreram ao que melhor sabiam fazer – os doces. Eram vendidos, então, para conseguirem algum dinheiro que assegurasse a sua sobrevivência. “Depois dos conventos ficarem sem rendimentos, em condições de pobreza, os doces mudaram de viagem, indo para a roda da portaria à espera de serem trocados por algumas moedas”⁵⁶.

Tomando como exemplo o Mosteiro de Celas, sabemos que as freiras “a braços com a fome em casa e amestradas no fabrico de doces, com suas antigas e leaes servas, recorreram a esta arte para por ela alcançarem os meios de viver e de sustentar, ao lado da fome que as affligia e a toda a população do mosteiro”⁵⁷.

Definhadas pela doença e pela velhice trabalharam dia e noite no fabrico das iguarias que, outrora, fizeram as delícias dos visitantes. Após a morte da última freira, uma antiga leiga, a quem foi dada a guarda do imóvel, ali sobreviveu continuando a arte do fabrico de doces⁵⁸.

Era habitual a venda de doces em caixas de diversos tamanhos adornados com papel de cor e recortado. Em 1868 encontramos um anúncio na Tribuna Popular: “papel

⁵⁴ Carlos Consiglieri e Marília Abel, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Sintra, Colares Editora, 1999, p. 45.

⁵⁵ A venda pública de doces não resultou apenas do conturbado período vivido aquando da extinção das ordens monásticas. Esse costume já existia sendo feito com alguma prudência. Esta prática mereceu a reprovação de algumas religiosas, como foi o caso das Ursulinas que, aquando da sua estadia no Convento de Sant’Ana, entre os inconvenientes da coexistência no mesmo edifício estava a prática do comércio de doces incompatíveis para “uma casa de educação”. Irene Vaquinhas, “O Real Colégio Ursulino das Chagas de Coimbra”, *“Senhoras e Mulheres” na Sociedade Portuguesa do século XIX*, Lisboa, Edições Colibri, 2000, p. 92.

⁵⁶ Alfredo Saramago, *Doçaria Conventual do Alentejo as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, 2000, p. 65.

⁵⁷ José Maria D’Andrade, *Memórias do Mosteiro de Celas*, Coimbra, Imprensa Académica, 1892, p. 72-73.

⁵⁸ *Idem*, p. 72-74.

bordado, de lindo gosto no mosteiro de Celas para enfeite de caixas de doces, de 120 a 140 reis. Satisfaz com pontualidade qualquer encomenda que lhe seja feita, enviando-se-lhe o importe em vales de correio, ou como melhor convier”⁵⁹.

Desfecho mais dramático tiveram as freiras do Mosteiro do Lorvão, pois, ao que parece, a última religiosa terá morrido à míngua de alimento. A este propósito Alexandre Herculano deixou-nos um comovente relato da sua visita aquele cenóbio. “Quasi todas essas faces tem-nas empallidecido a fome. Morrem aqui lentamente umas poucas de mulheres, fechadas numa tumba de pedra e ferro. [...] Quando vejo a facilidade com que a sorte das freiras de Portugal se tornaria feliz, e considero o estado de Lorvão, de Celas, e de tantos outros mosteiros, como hei de esperar que remedeiem um mal cuja cura é mil vezes mais difficil? *Infortúnio, infortúnio, infortúnio*”⁶⁰!

Nesta altura ingressam cada vez mais nos conventos mulheres de estratos populares, para além daquelas que, outrora, asseguravam quer os trabalhos domésticos quer os do campo. Um dos elementos essenciais na mercância dos produtos era a recoveira, uma mulher que, sem professar na ordem, era a grande intermediária e mediadora da nova economia de sobrevivência, transacionando, muitas vezes, os doces de porta a porta ou em feiras.

Estas mulheres entram nas cozinhas e acabam por trazer consigo alguns segredos guardados durante gerações. Este facto contribuiria para desprestigiar a qualidade da doçaria, fazendo com que certas receitas perdessem a sua autenticidade.

Poderemos, assim, entender a origem da nossa doçaria regional, enquanto simbiose entre o rigor da herança conventual e a expressão do saber popular.

Na sua maioria não sabiam ler pelo que a transmissão foi por via oral, perdendo alguma da sua autenticidade. Estamos também perante grupos sociais detentores de hábitos gastronómicos menos exigentes, predominando a necessidade do lucro.

A estes factos devemos ainda associar um outro aspecto, nem sempre equacionado, e que se prende com o aparecimento das novas medidas métrico-decimais, que exigia a equivalência das tradicionais a este novo sistema. Efectivamente, um dos grandes segredos da doçaria conventual consistia, justamente, no rigor, quase matemático, da conjugação entre os vários ingredientes, sobretudo a proporção entre o açúcar e os ovos. Uma vez perdido esse rigor, muito do novo fabrico deixa de ter anterior qualidade.

⁵⁹ *Tribuna Popular*, nº 1271, Abril, 1868, p.11.

⁶⁰ Alexandre Herculano, “As freiras de Lorvão”, *Opúsculos*, Tomo I, Lisboa, Bertrand & C^a, 1873, p. 92.

Quando, pelas vicissitudes políticas já apresentadas, os conventos fecharam definitivamente as suas portas, algumas mulheres que, sem professarem a ordem, haviam ajudado as religiosas no fabrico e comércio dos doces, trazem consigo alguns dos sigilosos receituários guardados durante séculos.

Algumas criaram o seu próprio negócio, de maior ou menor dimensão, fixo ou ambulante, vendendo algumas das iguarias outrora apanágio de madres e conserveiras. Surgem pequenos locais de venda em redor do Mosteiro de Santa Clara depois de 1886, ano da morte da última freira, bem com em Celas, assim como noutras partes da cidade.

Refira-se, a propósito a história da vendedeira Rosa que, ocupando um lugar à direita do largo, vendia no Arco do Bispo de Coimbra alguns doces e amêndoas. Deslocava-se também à romaria do Espírito Santo, em Santo António dos Olivais, para angariar mais alguns proventos para o seu negócio⁶¹.

Curiosamente, alguns doces fizeram um longo percurso, como foi o caso dos pastéis de Coimbra, especialidade do Convento de Santa Clara⁶². A sua massa era folhada em “forma crescente”. Vendiam-se antigamente no Porto ao domingo à tarde, pelas ruas da cidade, dentro de pequenos tabuleiros cobertos com uma toalha ou então dentro dum pequenino baú de folha.

No que respeita ao Mosteiro de Celas, um dos testemunhos documentais encontrado refere-se à taberna da “Ti Narcisa”, mais tarde designada por “O Leopoldino”. Ficava localizada ao lado da Fonte d’El Rei, na esquina para a Rua das Parreiras e onde, em finais do séc. XIX inícios do XX, a “Ti Narcisa fazia e vendia o famoso Manjar Branco”⁶³.

“Além de terra de tricanas e estudantes, Coimbra é também, desde há muito, considerada a pátria das arrufadas”⁶⁴. Confeccionadas no Mosteiro de Santa Clara e no Mosteiro de Celas foi, porém, o Convento de Sant’Ana que lhe deu mais notoriedade.

O comércio das arrufadas vulgarizou-se pela cidade e, apesar de hoje já não existirem vendedeiras, ainda perdura na memória de alguns, os pregões “lançados” por essas mulheres. “No cais da estação Velha vendem-se arrufadas, queijadas, manjar

⁶¹ Augusto de Oliveira Cardoso Fonseca, *Outros tempos ou velharias de Coimbra: 1850 a 1880*, Coimbra Livraria Tabuense, 1911, p. 109.

⁶² Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou...Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*, Sintra, Colares Editora, nº 9, 1997, p. 72.

⁶³ *Jornal de Coimbra*, 4 de Maio de 1894.

⁶⁴ Nelson Correia Borges, *Coimbra e Região*, Lisboa, Editorial Presença, 1987, pág. 60.

branco e frutas apetecendo, principalmente nos meses próprios, as saborosas laranjas bem conhecidas dos pomares dos arredores de Coimbra”⁶⁵.

Ainda sobre a venda das arrufadas chegou-nos uma interessante descrição, para inícios do século XX que refere a realização de um mercado, em Sábado de Aleluia, no Largo de Sansão. “Algumas dezenas de vendedeiras ambulantes colocaram em linha os seus tabuleiros de arrufadas para a Páscoa, em ar de feira minhota (...). Quando, em Santa Cruz, bateu o meio dia, ainda as vendedeiras continuavam na sua faina, cobrindo-se com enorme capelões, do sol já quente de Abril, e as arrufadas, fofas e apetitosas, reluziam sobre os tabuleiros, forrados de toalhas de linho alvo de Almalaguez, lembrando altarezinhas da aldeia, em dias festivos como aquele”⁶⁶.

Por sua vez, para o mesmo mercado surge outra fonte que reforça a importância do comércio das arrufadas, transportadas à cabeça em tabuleiros por grupos de tricanas, vindas dos arredores que animavam a praça” com os seus trajes característicos e os seus corpos esbeltos, rostos expressivos, saia apertada nos quadris deixando ver dois palmos da perna nua, e chalé traçado no ombro à laia de capa de estudante. São elas, assim galantes e alegres, que no remanso das suas aldeias, continuam a tradição conventual, fabricam esses fôfos bolos que outrora as religiosas faziam nos conventos”⁶⁷.

Outra especialidade doceira, habitualmente relacionada com os Mosteiros de Santa Clara e de Celas que também passou a ser comercializada, foi a lampreia de ovos. Vendia-se ”em caixas de diversos tamanhos adornados com papel de cor, recortado”⁶⁸. No Convento de Sant’Ana, por exemplo, várias são as alusões à compra de papel e caixas para acomodar os presentes, neste caso os doces. Sabemos, ainda, que a arte do papel recortado era um dos labores onde as religiosas mais se esmeravam servindo para decorar as suas iguarias, sobretudo quando se tratava de ofertas ou de dias festivos.

O facto da lampreia de ovos ser vendida em caixas enfeitadas de papel recortado só vem reforçar a ideia de que alguns dos saberes deixados pelas religiosas, foram legados à cidade que os soube perpetuar.

Porém, este perpetuar é relativo na medida em que, com o decorrer dos anos, desapareceram as vendedeiras que davam um colorido especial à cidade a par das

⁶⁵ *Guia de Portugal*, Fundação Calouste Gulbenkian, 2ª edição, 3º Volume, I Beira Litoral, Coimbra, Gráfica de Coimbra, 1984, p. 176.

⁶⁶ D. Sebastião Pessanha, *Doçaria Popular Portuguesa*, Sintra, Colares Editora, 1997, p. 111, 115 e 116.

⁶⁷ A.U.C., *Coleções particulares Dr. João Jardim de Vilhena. Documentos referentes a Coimbra – Impressos, Estampas e Gravuras*.

⁶⁸ Emanuel Ribeiro, *O Doce nunca amargou...Doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário*, Sintra, Colares Editora, nº 9, 1997, p. 64.

pequenas confeitarias que fizeram história: “Confeitaria Alturas” (Praça do Comércio), “Casa das Mudanças” (Rua Ferreira Borges), “Confeitaria Inocência”, “Casa Castanheira” (Rua dos Gatos), Bento Ladeira e Adelino Simões (Celas), Teresa Prates (Couraça dos Apóstolos).

De todas a mais afamada terá sido a “Mijadinhas” situada entre os n.ºs 103 e 107, na Praça Velha. Para além do nome de alguns dos seus proprietários, não há indicações sobre a designação que esta casa comercial terá tido. Ficou, vulgarmente, conhecida pelas “Mijadinhas”, assim apelidada, segundo alguns, pelo carinho e ternura para quem produzia tais iguarias.

Efetivamente, nesta artéria da cidade existiu aquela que foi considerada a mais antiga confeitaria de Coimbra. Desconhece-se ao certo a data da sua fundação, mas presume-se que tenha sido em 1778 em função de uma placa que ali existiu, com a seguinte inscrição: *Homenagem da Corporação do Comércio à Casa Centenária, José da Fonseca Oliveira, Sucrs., Fundada em 1778, Coimbra.*

O primeiro proprietário que se conheceu foi João Figueiredo Peixoto, mais conhecido por João Russo. Após a morte deste confeitoiro, o estabelecimento passou para a sua afilhada, Maria Luísa dos Santos. Entretanto, já na década de 20 do século XX, foram herdeiras as suas filhas Maria José e Cândida Nazaré dos Santos, esta falecida com cerca de 90 anos, em 1951. Sucede-lhe, então, o seu afilhado Joaquim da Fonseca Oliveira e sua esposa, Dália de Jesus, que prolongaram o negócio por mais trinta anos até à sua morte dele (ocorrida em 1981). Este estabelecimento de renome é, sem dúvida, uma referência do comércio da cidade e de inegável valor cultural.

“Casa de muita nomeada, foi a principal fornecedora da Universidade, nas suas imponentes festividades, como a da Imaculada Conceição, e os Capelos, que, segundo a praxe obrigavam a distribuição de doces pelo Reitor, lentes e padrinhos da cerimónia, cabendo ao Guarda-Mor uma bandeja de guloseimas”⁶⁹.

Durante mais de dois séculos este estabelecimento confecionou doçaria originária dos conventos de Coimbra e da região.

⁶⁹ “A Doçaria de Coimbra”, *O Primeiro de Janeiro*, 1 de Dezembro, 1851.

IV -Algumas fontes para o estudo da doçaria conventual de Coimbra

4.1. Receituários

Como já referimos são escassos os receituários ligados à doçaria conventual. Na elaboração do nosso estudo foi de extrema importância os elementos retirados de um *receituário* conventual do século XVII ou XVIII, existente na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra⁷⁰.

Pouco sabemos sobre a origem deste manuscrito. Pelas receitas apresentadas, mormente pela inclusão do manjar branco, da marmelada, das queijadas ou da pessegada, poder-se-á atribuir a sua proveniência ao Mosteiro de Celas uma vez que estes doces lhes estão, historicamente, associados.

As receitas estão reunidas num livro sendo a última, a do manjar branco, assinada pela conserveira Bernarda Maria. No entanto, não nos parece que tenham sido redigidas pela mesma pessoa, uma vez que a caligrafia e o tipo de letra desta receita são diferentes das anteriores.

Trata-se de uma compilação de cadernos temáticos pertencentes a algum cartório que, posteriormente, foram encadernados contendo, assim, documentos sobre vários assuntos. Pela numeração feita aquando da redacção do documento e pela que posteriormente lhe foi atribuída, verificam-se omissões sequenciais nas páginas, devendo ter existido mais receitas.

Relacionado com a alimentação aparece, em primeiro lugar uma receita para pomada de jasmim, seguem-se as dos doces, a de lebre torina, a de barbo e, por último, receitas de mezinhas. Os documentos anteriores e posteriores a estes, nada têm a ver com estes temas, abordando assuntos variados como sejam registos de correspondência.

Esta analogia entre as receitas de culinária e as de medicina não é inédita. “Só o termo receita, desde logo, as aproxima. Não deve, pois, ser considerada inédita e estranha a inclusão de receitas medicinais em livros de cozinha. Mais, aquele facto associado ao tamanho, geralmente pequeno, e ao material-suporte de escrita (papel) conduzem-nos ao manuscrito de cozinha tipo de que o da infanta D. Maria é mais um exemplo”⁷¹. Nele se apresenta, no final, três receitas, respectivamente, para os dentes, para esquinência (amigdalite) e para fogo, ou escaldamento.

⁷⁰ B.G.U.C., Manuscrito 3164.

⁷¹ Maria José Azevedo Santos, *A Alimentação em Portugal na Idade Média, Fontes – Cultura – Sociedade*, Coimbra, Tipografia Lousanense, Lda, 1997, p. 39.

O melhor exemplo podemos encontrá-lo na utilização do açúcar. Considerado como fonte calórica, era usado quer na confecção de xaropes, quer no tratamento de feridas e de várias maleitas, incluindo a peste negra.

Recorde-se que quase todas as casas monásticas tinham um espaço destinado à botica. Ali armazenavam as ervas e os unguentos que serviam para o tratamento dos doentes da própria comunidade. Não raras eram as ocasiões em que também ministravam os remédios a outros pacientes que procuravam auxílio junto destas instituições de caridade.

O presente receituário apresenta cerca de três dezenas de receitas e, tanto pelos ingredientes como pela denominação, situa-se entre a tradição culinária do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (século XVI), a inovação revelada na *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues (o primeiro livro desta natureza impresso em Portugal, no ano de 1680) e, sobretudo, da *Arte nova e curiosa para conserveiros confeitadores e copeiros* (1788).

Efectivamente, quase todas as receitas que este núcleo integra, surgem também descritas na última obra mencionada. O seu teor é muito semelhante, porém, as deste núcleo são mais sucintas, uma vez que não descrevem com tanto pormenor e clareza a forma de as confeccionar.

De igual modo, em quase todas as receitas se faz alusão à necessidade de clarificar o açúcar, um curioso processo que poderemos encontrar no *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*.

Assim, apesar de desconhecermos a sua história e a sua proveniência estamos perante um importante manuscrito que nos revela os segredos de um requintado e sugestivo receituário ligado a Coimbra: marmelada branca, marmelada de sumos, cidra ralada, cidra de espelho, perada, pessegada, abóbora, açúcar rosado, ginjas, tigelinhas de ovos moles, cenouras de espelho, marmelada de mel, perada, manjar real, queijadas, broinhas, maçapões, melindres, cavacas boas, bocados de amêndoa, pão leve, bolos de amêndoa, morcelas, receita melhor de perada, abóbora coberta, receita de leite cosido, receita de beilhões de queijo, receita de peras de conserva, receita de talhadas de açúcar rosado de santos com amêndoas, receita de caçoula de benjoim de boninas, receita de manjar branco.

4.2. Livros de Receita e Despesa

A consulta dos *Livros de Receita e Despesa*, revelaram-se um excelente contributo para a análise deste tema. Nestes documentos surgem, meticolosamente discriminadas as despesas feitas pelas religiosas dos conventos a que pertenciam.

Porém, além dos tradicionais agentes e factores de destruição ou desaparecimento, este tipo de documentação não é abundante uma vez que, os registos de natureza administrativa, terminavam a sua função “com os autos de somar, revisar e encerrar contas”⁷². Tomando como exemplo no Regimento do Hospital de Santa Maria de Palhais, ordenou-se que “as contas fossem postas no livro do tombo e que, uma vez encerradas, o livro fosse queimado”⁷³.

Apesar destas condicionantes encontrámos um razoável núcleo documental referente aos Conventos de Sant’Ana e de Sandelgas.

Em termos genéricos, Os *Livros de Receita e Despesa* caracterizam-se pela apresentação de um inventário contabilístico, onde eram anotadas as mais variadas despesas que a comunidade religiosa despendia, mencionando os gastos com o pessoal que trabalhava para o convento (tanto interno como externo), com os produtos e trabalhos agrícolas, com a aquisição de bens (louça, papel para caixas de bolos, tecidos), com as despesas da botica, com o hospício, com as inúmeras festividades religiosas que celebravam e com a alimentação.

Pela análise destes registos, depreendemos que houve períodos de grandes contenções financeiras, em que as despesas se reduziam ao essencial para a subsistência da comunidade, a par de outros de maior folgança, permitindo a aquisição de um maior e variado leque de produtos.

Este facto é perceptível, por exemplo, nos gastos com as inúmeras celebrações religiosas. Há alturas em que os valores são expressivos, enquanto noutras diminuem substancialmente, ou são mesmo suprimidas.

Assim, registámos o investimento financeiro nas celebrações religiosas dedicadas ao Dia de Reis (Janeiro), a S. José (Março), à Páscoa (Abril), à Quinta-feira Santa (Abril), à Quinta-feira de Ascensão (Maio), ao dia de Corpo de Deus (Junho), a S. João Baptista (Junho), ao Espírito Santo (Junho), a Santo António (Junho), a S. Pedro (Junho), ao dia

⁷² Maria José Azevedo Santos, *Jantar na Corte de D. João III*, Viseu, Câmara Municipal de Vila do Conde e Centro de História da Sociedade e da Cultura, 2002, p. 28.

⁷³ Maria José Azevedo Santos, “A escrita do bem e o bem da escrita”, *João Afonso de Santarém e a assistência hospitalar escalabitana durante o Antigo Regime*, Santarém, Câmara Municipal de Santarém, 2000, p. 113.

de Santa Ana (Julho), a Rainha Santa Isabel (Julho)⁷⁴, à Nossa Senhora da Boa Morte (Agosto), a S. Miguel (Setembro), à Nossa Senhora de Campos (Setembro), à Santíssima Trindade, ao Natal (Dezembro), a Nossa Senhora da Conceição (Dezembro) e aos Mártires de Marrocos (Janeiro).

Em algumas destas festividades, os gastos com o jantar da comunidade e respectivos hóspedes, mormente com as sobremesas, eram relevantes. Para o mês de Dezembro de 1821, por exemplo, em Sandelgas despenderam “com os dossed de Natal 13.500 reis”. Tendo em conta que para este mesmo mês gastaram em carne para o sustento das religiosas 16.000 reais, o valor é bem expressivo⁷⁵.

Para a mesma quadra registou-se, no ano de 1862, no Convento de Sant’Ana, a despesa de 37.900 reis “com o dosse de Natal para os presentes da comunidade e caichas”⁷⁶. Já em finais do séc. XIX, em 1884, investiram novamente “com o dosse dos presentes de Natal e dosse de fruta” o montante de 45.160 reis⁷⁷. Curiosamente, esta avultada quantia corresponde à fase final do convento, uma vez que a última freira recolhe ao Colégio das Ursulinas cerca de um ano depois, ou seja, em 1885⁷⁸.

Nestas solenidades, as casas monásticas não assumiam apenas os custos das refeições. Inúmeros são os encargos com a música, os sermões, o fogo e o gaitero, como aconteceu nas festas de Nossa Senhora, no mosteiro de Sandelgas, em Setembro de 1845, num total de 24.760 reis⁷⁹.

Em Agosto de 1819, “em dia da Senhora da Boa Morte com as Relligiozas organista e cantora” a comunidade gastou 5.320 réis⁸⁰. Para a mesma celebração, mas referente ao ano de 1821, despenderam 9.040 réis, enquanto que, alguns anos mais tarde (1845), a despesa diminuiu para 2.640 réis⁸¹.

Nas inúmeras festividades religiosas que as professoras organizavam nota-se um expressivo investimento no serviço da mesa. Em Março de 1861 as freiras de Sant’Ana gastaram “com arros de leite no Domingo do Banquete 2.100 reis” e com jantar do dia de Sant’Ana 5.249 reis.

⁷⁴ O dia de “Nossa Mãe a Rainha Santa Isabel”, como era assim designada na documentação de Sandelgas, festejava-se em Outubro.

⁷⁵ A.U.C., *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sandelgas de 1820-1829*, p. 115.

⁷⁶ É frequente encontrar-se para o convento de Sant’Ana a referência a caixas para acomodar os doces, assim com a aquisição de papel para os mesmos. Estamos na presença de um dos conventos, cujas freiras manusearam com primor a técnica do papel recortado, que servia para embelezar os pratos dos doces.

⁷⁷ A.U.C., *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sant’Anna de 1860-1871*, p. 90.

⁷⁸ Catarina Carvalho, *ob. cit.*, p. 117.

⁷⁹ A.U.C., *Livros de Receita e Despesa do Convento de Sandelgas de 1840-1849* (não está paginado).

⁸⁰ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas 1817-1820*, p. 234.

⁸¹ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas 1840-1849*, p. 161.

As de Sandelgas, no ano de 1789, desembolsaram “com o manjar branco para a festa do Nosso Patriarca 240 reis”⁸². Nos mesmos períodos festivos gastaram, respectivamente, “em vaca para as Relligiozas 2.400 em galinhas e frangos 2.300”⁸³ e “em cha, asucar letria manteiga e leite 2.710 réis”⁸⁴. No mês de Agosto de 1845, período de celebração da festa da Nossa Senhora da Boa Morte, embora seja mencionada a aquisição de uma pequena quantidade de carne, gastaram “em bacalhau, sardinha e cavala 700 réis”⁸⁵ não havendo já qualquer referência a doces ou mimos.

Através da análise destes livros podemos acompanhar o dia a dia da comunidade, retirando ilações do ponto de vista religioso, económico e social. A contabilidade destes livros e a idoneidade de quem os escreveu era avaliada pelo que, em algumas situações, no termo de encerramento o *examinador* dá o seu parecer.

Tal facto aconteceu com o Convento de Sandelgas, em 1790, quando Frei António de S. Francisco, secretário do examinador, enalteceu o acerto, a clareza e a exactidão das contas apresentadas durante o governo da Abadessa Joanna Michaela da Conseisam, ficando as mesmas aprovadas, escrevendo nestes termos: “ o que executando as achei feitas com muito acerto e clareza e exatidão em que se mostra o governo da R.M. Abbadessa digno dos maiores elogios: desta forma ficão approvadas as suas contas. Em fé do que fiz este termo em 3 de Mayo de 1790”⁸⁶.

Ainda sobre este assunto, dois anos antes, abadessa Joana Michaela da Conseisam declara todo o seu empenho “deste meo governo fica satisfeito e a comunidade dezenorada de todas as dívidas que aqui pertense as coais se satisfizeram com o produto do Anal das Missas do último Anno deste governo e mais resibos de trigo e milho”⁸⁷.

Como já explicámos, nestes extensos inventários eram registadas as despesas com alguns dos doces confeccionados nos conventos, a par dos produtos que faziam parte do seu fabrico.

Deste modo foi possível identificar uma expressiva lista de manjares e produtos que a mestria das monjas nos deixaram.

⁸² B.G.U.C., Manuscrito 1374, p. 50.

⁸³ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas* 1817-1820, p. 235.

⁸⁴ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas* 1920-1829, p. 97.

⁸⁵ A.U.C., *Livro de Receitas e Despesas do Convento de Sandelgas* 1840-1849, p. 161.

⁸⁶ B.G.U.C. Manuscrito 1374, p.60.

⁸⁷ B.G.U.C. Manuscrito 136, p.90.

Quadro III
Doces e produtos retirados dos *Livros de Receita e Despesa* dos Conventos de Sandelgas e de Santa'Ana

Doces	Produtos
Folares	Açúcar
Bolos da Páscoa	Açúcar fino
Arrufadas	Mel
Bolos de Sant'Ana	Farinha
Esquecidos	Trigo galego
Bolos secos,	Trigo de Soure
Bolos e bolinhos dos Santos	Amêndoas
Pães-de-leite	Ovos
Broa doce da Assunção	Água de flor de laranjeira
Biscoitos de manteiga	Arroz
Bolo de São Nicolau	Manteiga
Sonhos	Leite
Pastéis do Entrudo	Queijos
Doces e bolos do Natal	Chocolate
Arroz de leite	Cravo
Arroz doce	Canela
Manjar branco,	Cidra
Aletria	
Marmelada,	
Doces de cabaço, de chila, de pera ou de ginjas	
Abóbora retalhada	
Caramelos	
Amêndoas	

Fontes: A.U.C. *Livro de Receita e Despesa do Convento de Sant'Anna* de 1860-1871
Livros de Receita e Despesa do Convento de Sandelgas 1817-1820, 1820-1829, 1840-1849, 1860-1871.
 B.G.U.C. Manuscritos 1320, 1321, 1322, 1323, 1374, 1376, 1377, 1378 e 1379.

Como podemos verificar, estes doces nem sempre correspondem às características que vulgarmente se atribuem à doçaria conventual. Com efeito, algumas são confecções aparentemente simples e menos elaboradas se as confrontarmos com os receituários “convencionais”. Em nosso entender, este facto explica-se por dois motivos: estamos perante dois conventos com menos ligação ao poder, mais modestos comparativamente aos Mosteiros de Santa Clara e de Celas; a prática de sigilo impunha que se acautelassem os segredos das especialidades doceiras das casas conventuais, só “desvendadas” nos receituários onde as madres conserveiras as terão registado.

Estas fontes revelam preciosas informações sobre o quotidiano da comunidade, retirando-se informações sobre variados aspetos: servidores da comunidade, produtos

adquiridos, trabalhos agrícolas, festividades religiosas, organização da botica⁸⁸ e do hospício e, conseqüentemente, sobre a alimentação.

4.3. Livros das Rendas da Casa

Em termos sociais, aquando da entrada das religiosas para o convento, estas faziam-se acompanhar de criadas que as auxiliavam no quotidiano, algumas ligadas à cozinha, como seja a amassadeira, a moça do forno, a criada do refeitório e a cozinheira. Por sua vez, em função da estrutura interna da casa monástica, havia todo um conjunto de serviçais que se ocupavam de tarefas específicas. Estes elementos eram registados em cadernos que contabilizam, por exemplo, os ordenados dos muitos servidores da comunidade com referência aos seus nomes e cargos. Veja o caso do Mosteiro de Santa Clara a Velha, para meados do século XIX, onde podemos encontrar esta vasta lista de homens e mulheres ao serviço da comunidade.

Quadro IV
Servidores da Comunidade de Santa Clara

Mulheres		Homens	
Lavadeira	Amassadeira	Médico	Cirurgião
Criada de fora da porta	Criada da cerca e de outros serviços	Confessor	Sacristão
Criada da botica	Cozinheiras	Capelão	Prior da casa
Criada da sacristia	Criadas de abrir e fechar as portas	Armador (dos andores)	Procurador
Moça do forno	Rodeira	Juiz	Barbeiro do povo
Criadas do refeitório	Criadas do cartório	Criado da casa	
Criadas da porta	Criadas dos sinos		
Criada do órgão	Criadas da cerca e de outros serviços		
Recoveira	Criada do celeiro		

Todo este rol dos servidores é identificado em alguma documentação onde se menciona o nome e a actividade que desenvolviam, sendo pagos em função da importância que tinham

⁸⁸ Em Celas, durante o governo de D. Leonor de Vasconcelos e “para o mais pronto socorro das enfermas se estabeleceu uma botica, de que foi a primeira boticária – a madre Maria Clara, filha de um boticário de Coimbra, com quem aprendera pharmacia e na sua botica ajudara a manipular os remédios. José Maria D’Andrade, *Memórias do Mosteiro de Celas*, Coimbra, Imprensa Académica, 1892, p.27.

dentro da estrutura social a que pertenciam: religiosa ou laica. O pagamento poderia ser em dinheiro ou em géneros, como por exemplo milho, feijões, broa, bacalhau, azeite ou sardinha.

Tratando-se de uma grande casa agrícola, o leque de criadagem era largamente maior se tivermos em conta os trabalhos relacionados, por exemplo, com a sementeira dos alhos, dos feijões, das cebolas, das favas, do milho, apanha do azeite, do vinho, do mel, etc..

4.4. Fontes literárias

Os doces foram também motivo de inspiração para inúmeros poetas, por vezes metáforas em que figuravam sentimentos amorosos.

Teu seio é uma arrufada
E um manjar branco o teu rosto
Comê-los todos com beijos
É que era todo o meu gosto.

António H. de Melo

Esta singela quadra foi, certamente, uma das muitas que terá feito suspirar corações “enclausurados”, atijando paixões que deveriam ser reprimidas pelas normas impostas à condição das freiras.

A maioria das jovens que seguiram a vida religiosa não lhes fora dada qualquer oportunidade de escolha, entrando para os conventos, ou por conveniência familiar, ou porque seria a única alternativa para conseguirem sobreviver às contrariedades de ordem económica. Não é de admirar, por isso, que os conventos nem sempre tenham sido espaços de recolhimento e de fé, sendo, muitas vezes, um “lugar de privilégio ideal para resolver situações que a vida secular tinha ocasionado”⁸⁹.

Os doces eram então singulares ofertas que viriam a seduzir grupos de freiráticos, constituídos por estudantes, clérigos e poetas, nos habituais *Outeiros* ou *Abadessadas*.

Eram recitais poéticos, habitualmente nocturnos, onde junto às portarias dos Conventos femininos, devidamente engalanados para o efeito, onde se juntavam lentes, estudantes, poetas e fadistas. Estes freiráticos apinhavam-se nos adros, esperando que

⁸⁹ Alfredo Saramago, *Doçaria Conventual do Alentejo as receitas e o seu enquadramento histórico*, Sintra, Colares Editora, p. 30.

por detrás das gelosias do convento, as religiosas dessem o mote que seria depois desenvolvido pelos presentes em versos, sonetos ou outras criações melódicas.

Os Outeiros atraíam lentes, estudantes e fidalgos vindos até de Lisboa, para exhibir a arte do galanteio. Nos conventos femininos de Sant’Ana, Santa Clara, Celas, Sendelgas, ou Tentúgal, procuravam os estudantes amores, suspiros, poesia e doces.

Sobre os abadessados do mosteiro de Celas chegou-nos uma curiosa descrição referindo que, no decorrer dos anos, estes “ruidosos festejos” passaram a ser ali realizados. “Havia outeiros, motes, e poesias com três dias de festa e folgares dentro do mosteiro, e fora d’elle ao seu pateo vinam senhoras e gente do povo com musicas e descantes cumprimentar a nova abadessa”⁹⁰.

Efectivamente, no final e como escreve Almeida Garrett “mui guloso doce as madres nos davam”⁹¹. Ou seja, cada Convento oferecia as suas especialidades doceiras: as arrufadas, o sensual manjar branco, os pastéis de Tentúgal a par de compotas e covilhetes de marmelada que fizeram as delícias de Francisco da Silveira Malhão, Antero de Quental, de João de Deus, Almeida Garrett ou António Castilho. Estas tertúlias literárias e amorosas que durante séculos ligaram a cidade, a Universidade e a poesia às iguarias dos conventos, terminou após a extinção das ordens religiosas.

A esta tradição associemos também um curioso texto onde os doces continuam a ser os personagens principais, a par de um discurso satírico, trocista e jocoso. Referimo-nos ao *Suplicio dos Doces*, um curioso manuscrito do séc. XVIII, autoria do Padre Jesuíta e Professor de Teologia, Silvestre Aranha⁹². Deliciosa rábula satírica onde os doces são chamados a tribunal académico pelo mal que faziam aos estudantes, em termos de saúde e pelas “grandes pancadas nas bolsas”.

Face a tão grave delito os “criminosos” foram presentes ao juiz e foi determinada a sua sentença: pão-de-ló, açúcar rosado, caramelo, confeitos, talos de alface, amêndoas doces, marmelada, ameixas de conserva, pastelinhos de Santa Clara, doces de Natal, melão de Santarém, ovos reais, manjar branco, sonhos e o açúcar.

IV – Alguns doces de Coimbra

Com podemos constatar os doces, poesia e amores andaram frequentemente de mãos dadas, já que a doçaria conventual pode ser entendida como uma sublimação dos

⁹⁰ José Maria D’Andrade, *Memórias do Mosteiro de Celas*, Coimbra, Imprensa Académica, 1892, p. 42.

⁹¹ Almeida Garrett, *Versos do Visconde de Almeida Garrett*, I Lyrica, Sintra, Nova Edição, 1853, p. 34.

⁹² B.G.U.C., Manuscrito 555, p 278.

sentidos: “conteúdos afrodisíacos”, “singulares dádivas de amor, galanterias eróticas que ficaram na história”.⁹³

Face à panóplia de doces que fazem parte de um passado, mais ou menos remoto, optou-se por dar ênfase aos que perduraram na memória colectiva da velha tradição culinária desta cidade. Referimo-nos ao *manjar branco*, aos *pastéis de Santa Clara* e às *arrufadas*,

4.1. Arrufada

Considerado o bolo mais famoso de Coimbra apesar da sua simplicidade. A sua história surge ligada ao Convento de Sant’Ana, comunidade religiosa que os confencionava em grandes quantidades a julgar pelas inúmeras referências encontradas nos *Livros de Receita e Despesa*: “despendido em arrufadas pelo Corpo de Deus manteiga açúcar ovos 5:020 reis”⁹⁴.

Genericamente, a arrufada é descrita como sendo um “pão doce tradicional” especialidade de Coimbra. Outrora, apresentava-se à venda sob duas formas: uma tinha a configuração de uma ferradura, similar aos designados bolos de cornos; outra de forma arredondada, enfeitada com motivos variados e feitos com massa de trigo, por ser mais alva. Às vezes eram designada por bolos de Sant’Ana. Por razões que nos transcendem a que se popularizou foi esta última, tomando a designação genérica de arrufadas.

O seu comércio vulgarizou-se no cais da Estação Velha ou na Praça de Sansão, no sábado de aleluia, carregadas em tabuleiros por tricanas que vinham dos arredores animar a cidade com os seus trajes característicos.

Antes de irem ao forno eram as “enfeitadeiras” que, dando asas à sua imaginação, as decoravam com massa de trigo e criando os mais invulgares motivos.

A cultura popular eternizou-as em inúmeros versos como estes da autoria de H. Serra.

Saborosas arrufadas
É comer chorar por mais,
São feitas e amassadas
Entre suspiros e ais.

⁹³ Paulino Mota Tavares, *Mesa, Doces e Amores no séc. XVII português*, prefacio de Maria José Azevedo Santos, Sintra, Colares Editora, p. 39.

⁹⁴ A.U.C. - Livro de Receita e Despesa do Convento de Sant’Ana de 1860-1871.

Ó Senhor uma arrufada
Diz sorrindo a vendedeira,
E a gente fica encantada
Logo a pensar na doceira.

Toda a gente as aprecia
Basta provar uma vez,
Tem a fama e a doçura
Do bom doce português.⁹⁵

4.2. Pastéis de Santa Clara

Delicados e finos, os pastéis de Santa Clara são, talvez, o doce que mais se notabilizou do vasto receituário do real Mosteiro das Clarissas de Coimbra.

Apreciados ao longo dos tempos Borges de Figueiredo assinalou na sua passagem por Coimbra a degustação destes pastelinhos “em forma de chapéu armado, dos quaes o archeologo jurou não esquecer-se nunca”⁹⁶.

Também Thomaz de Mello Breyner visitou a cidade do Mondego e subiu ao Convento de Santa Clara “onde nesse tempo ainda havia freiras especialistas em pastéis famosos”⁹⁷.

Antes da extinção das ordens religiosas estes afamados doces eram adquiridos na roda da sua portaria, principalmente no dia da feira que finalizava o programa das festas da padroeira da cidade.

Esta iguaria passou depois a ser comercializada de porta em porta, em algumas confeitarias de Coimbra, bem como em outras localidades do país, mormente no Porto, adornados com papel de cor recortado.

4.3. Manjar Branco

As primeiras referências remontam à Idade Média através do físico da Rainha Santa Isabel, Arnaldo de Vilanova que lhe deu a designação de “alba comestio”. Por sua vez no livro do cozinheiro de Fernando o Católico (século XVI), Ruperto de Nola, apresenta várias receitas de Manjar branco: manjar branco, manjar real, manjar imperial, manjar dos anjos, manjar branco de pescado (lagosta) para as “Viandas da Quaresma”.

⁹⁵ Gentileza do Grupo Folclórico e Etnográfico do Brinca.

⁹⁶ Figueiredo, A.C. Borges de, *Coimbra Antiga e Moderna*, Coimbra, Coimbra Almedina, 1996, p.329.

⁹⁷ *Memórias do Professor Thomaz de Mello Breyner, 4º Conde de Mafra*, edição fac-símile Comemorativa do Centenário da Consulta de Moléstias Syphiliticas e Venéreas do Hospital do Desterro, Lisboa, Impressão nas Officinas António Dias S.A., 1997, p.119.

Faz também parte integrante do *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Século XV/XVI e d receituário de Domingo Rodrigues, mestre de cozinha da Casa Real D. Pedro II (século XVII).

Na sua composição entra carne de galinha, farinha de arroz, açúcar, leite e flor de laranjeira.

Borges de Figueiredo, em meados do século XIX atesta a celebridade do Mosteiro de Celas pelas variadas gulodices sendo o manjar branco o doce mais afamado. Era cosido no forno sobre tigelas ou discos de barro vermelho. Efectivamente, as Monjas de Celas deram-lhe um formato original, fazendo lembrar o seio de mulher com o mamilo crestado.

O duplo manjar branco do seu seio,
Biquitos dum dourado de arrufada,
Tinham mais mel e mais fino recheio
Que os pasteis de Tentúgal e a queijada

Mas nem pasteis de Santa Clara, nada,
No vale de Coimbra, claro rio ao meio,
Tinha o sabor dos bicos de arrufada
Do duplo manjar branco do seu seio.

Alberto Osório de Castro

Conclusão

Através da pesquisa realizada foi possível reencontrar doces, muitos deles já perdidos na memória dos tempos e que aqui apresentámos. Muitos deles terão sido originários do Mosteiro de Santa Clara, do Mosteiro de Celas, do Convento de Santana e do Convento de Sandelgas, chegando-nos, assim, um vasto elenco de iguarias.

Felizmente, que hoje já se vislumbra uma nova sensibilidade para a preservação e recuperação de algumas destas especialidades regionais.

Entre sigilos, juramentos de não transmitir os saberes, permutas cuidadosas, habilidade e engenho de algumas mãos, variantes criativas de certas receitas conferindo-lhes autenticidade e identidade, foi possível a compilação de algumas receitas.

Paralelamente, interiorizámos a vida destas mulheres, nem sempre vocacionadas para a vida religiosa, mas que, de forma peculiar, procuraram alternativas

para a sua solidão e isolamento. Fizeram-no através das orações, das práticas piedosas, da gestão do seu património fundiário, do canto ou dos trabalhos de mão, como foi o caso da doçaria.

Do palco onde estas mulheres se moveram, chegaram até nós resquícios de atitudes arrojadadas, audazes, destemidas, se não mesmo ousadas, desafiando uma Igreja conservadora e uma sociedade aparentemente moralista.

As monjas de Celas denunciaram a sua submissão aos caprichos dos Prelados Regulares da Ordem de S. Bernardo acusando, sem qualquer pudor, as práticas menos honestas a que vinham sendo obrigadas, sob pena de não morrerem à fome.

Por sua vez a Inquisição invadiu com terror e má fé o interior dos Conventos de Nossa Senhora de Campos, de Celas, de Santa Clara e de Sant'ana, porque neles viviam religiosas cristãs-novas. Algumas conheceram o seu fim no auto de fé de 1625, realizado em Coimbra, enquanto outras foram arrastadas para os calabouços e, durante anos, viram-se privadas de entrar na sua casa conventual, até determinação régia que “pôs fim” a este suplício.

Houve casos em que a ousadia das freiras escandalizou os padrões moralizadores da época. Que dizer das jovens freiras de Santa Clara que, rompendo com os ditames da ordem que professavam, se atreveram a usar trajés de cores diferentes, vestidos com cauda e audaciosos toucados, competindo com as damas da nobreza?! Como ler a inconstância das religiosas de Sant'ana que, para gerir os seus afectos, “coagiram” a Madre a elaborar um Estatuto para o “bom governo e trato dos seus amantes”?!

Nesta conturbada história, movimentaram-se também mulheres convictas da sua fé, que souberam gerir e aumentar o património do seu convento, administrando, com firmeza e pulso forte, as inúmeras tarefas que uma grande casa agrícola exigia. Não podemos descurar o seu pragmatismo e a sua vocação para o negócio, uma vez que, até meados do século XIX, na ausência de um sistema bancário organizado, estas casas conventuais eram, com frequência, o recurso de capitais para muita gente.

É claro que também lá encontrámos jovens sonhadoras, empurradas para a clausura que, enquanto viçosas, não recusavam um galanteio ou um poema que os festejados outeiros e abadessados lhes ofereciam. Depois de adoçados os seus corações, era a vez de adoçar o paladar de quem lhes proporcionara tão deliciosos momentos! Assim, lá ia um cesto com as especialidades doceiras para regalo dos freiráticos, sempre prontos a quebrar a solidão das jovens religiosas.

Mas o tema central foi a doçaria, e apesar das omissões encontradas, conseguimos recuperar nomes e receitas de inúmeros bolos, pudins, biscoitos, compotas, confeitos, que os vários conventos confeccionavam. Se, em alguns casos, não foi possível identificar a que casa monástica pertenciam, noutros não existe qualquer dúvida quanto à sua identidade. É o caso do manjar branco, dos pastéis de Santa Clara e das arrufadas.

Após este estudo, não podemos negar que os conventos foram verdadeiros “templos da doçaria”. Apanágio de honras e de fama, esta actividade era assaz disputada, já que concedia estatuto à casa monástica.

Para terminar, esperamos que este trabalho consiga aguçar o apetite, e que outros surjam para completar as lacunas que não conseguimos preencher.

Confiamos que, muito em breve, seja possível ao visitante, que tanto procura e admirara esta cidade, conhecer, não só, o património artístico, mas também degustar doces memórias herdadas de tempos longínquos, que a sensibilidade dos homens se encarregou de preservar e de oferecer.

Apesar das limitações das fontes existentes para este estudo comprava-se a riqueza doceira de Coimbra e a necessidade de preservar este património entendido com uma mais valia para a cidade

É imprescindível repor e proteger os receituários, envolver e apoiar neste projecto os produtores, crenes de que esta “Cidade do Saber” possa voltar a ser conhecida como a “Coimbra das Doçuras”.