Os Doces no tempo monástico de Tibães

Anabela Ramos/DRCN, Mosteiro de Tibães

1. De onde vinham os doces que se comiam em Tibães?

Desenganem-se todos aqueles que pensam que os mosteiros masculinos são alfobres de doces ditos conventuais. No passado, tal como hoje, os homens não se dedicavam à arte da doçaria.

O Mosteiro de Tibães tinha, por imposição constitucional, um cozinheiro que concertasse a comida, com cuidado e limpeza, um ajudante, denominado *bicho* e um forneiro para dar forma e sabor à broa e ao pão de trigo. Em tempos de festa, particularmente no São Bento e quando se realizava capítulo-geral, porque os afazeres eram maiores e maior o número de pessoas a servir, contratavam-se mais um ou dois cozinheiros.

Que fazia então o cozinheiro? Cozinhava as refeições do jantar e da ceia para os monges, as refeições para os criados e a sopa para os pobres[1]. Quando muito em tempo de festa mais quotidiana, isto é, quando acontecia a profissão de algum monge ou celebração de algum santo, fazia arroz-doce. Esse prato tão português que Francisco Martinez Moutiño, em 1611, apresenta no seu livro de cozinha com o nome de *arroz a la portuguesa,*[2] e que devia fazer parte da aprendizagem de qualquer cozinheiro da época, era o doce mais comum no Mosteiro de Tibães, sendo muito frequente a compra de leite para arroz. Mas podia também fazer doces da fruta, que se produzia nos pomares existentes na Cerca do Mosteiro, em especial a perada, pessegada, abóbora, cidrada e os vários doces feitos à base de marmelos, mas esta era uma situação que, ao longo de 200 anos, nem sempre se verificou pois foram muitos os registos de aquisição destes doces.

---

[1] *Constituições dos monges negros de Portugal e do Brasil* (ADB, Manuscrito 159, p. 294).

[2] MARTINEZ MONTIÑO, Francisco - *Arte de cozina, pasteleria, vizcocheria, y conserveria*. En Madrid: Luis Sanchez, 1611, p. 144-145.

Mas se não eram os monges ou os seus cozinheiros a dar forma e sabor aos doces, quem os fazia então?

Concluímos durante a elaboração deste trabalho que o Mosteiro de Tibães era servido por uma rede comercial de Mosteiros femininos e por mulheres da sociedade civil, que lhes vendiam e confeccionavam, por encomenda, grande parte dos doces que necessitavam para o seu quotidiano e para os tempos de festa.

No Mosteiro de Avé Maria do Porto, as monjas beneditinas especializaram-se desde cedo no fabrico de confeitos e era a elas que o Mosteiro os adquiria, sempre pelo Natal e para capítulo geral. Outros doces também viriam daquele mosteiro pois, em 1653, pagou-se *um frete de huas mulheres que trouxeram hum taboleiro de doces do Mosteiro de São Bento das freiras do Porto* e, em 1672, fez-se o mesmo a *uma mulher que foi ao Porto levar uns taboleiros e uns pratos que vierão para a festa de São Bento*[3] . Por sua vez, as clarissas de Vila do Conde e as beneditinas de Vairão valiam-se da proximidade de um porto de mar para, provavelmente, estabelecerem contratos com os monges de Tibães no sentido de fazerem alguns doces de fruta que depois seguiam no barco para Lisboa. Tibães tinha por hábito enviar grossas encomendas de *mimos* para a corte, agraciando todos aqueles que lhes rogavam pelos seus interesses. Seguiam com alguma frequência arrobas de presunto, caixas de confeitos, tripas de manteiga de Basto, caixas de marmelada e abóbora, enfim o que de melhor havia na região. No que diz respeito aos doces de fruta registamos, no século XVII, o pagamento de marmelada, abóbora, perada, pessegada e ameixa, quer para envio no barco quer para Tibães. Citemos o exemplo de *65 arráteis de abóbora que se comprou em Vila do Conde pera mandar pera lisboa* e de *7 caixas de abóbora que o N. R^mo^ mandou fazer em Vila do Conde para se mandarem para Lisboa*[4]. Em Vairão, registamos, por exemplo, a aquisição dos doces para a colação do Natal de 1682[5] .

---

[3] ADB. MSMT, Lv. 657, Julho, 1672.

[4] ADB, MSMT, Lv.262, 1650-53, p. 17 e 31.

Localizámos doze registos em que este Mosteiro foi o fabricante de várias compotas como marmelada, abóbora, perada, pessegada e ameixas. Localizaram-se ainda outras referências indirectas como esta, datada de Setembro de 1656, que regista o pagamento a duas mulheres que levaram fruta a Vila do Conde, provavelmente para ser transformada em compota (ADB, M-C, MSMT, lv. 656, fl. 19v).

[5] *Dei pelos doces que vierão de Vairão para a colação do Natal* (ADB, M-C, MSMT, lv. 657, Dezembro, 1682).

Com os mosteiros de Braga estabelecia-se uma relação comercial mais forte, mais frequente e mais quotidiana. Referimo-nos às franciscanas do Convento de Nossa Senhora dos Remédios e às beneditinas do Convento do Salvador. Se para este nos deparamos com a ausência de livros de gasto e apenas um registo, nos gastos de Tibães, no ano de 1707, *de huns doces que vierão do Salvador em tempo do capítulo*[6], ao invés, para o Remédios os livros de gasto, referem, de vez em quando, uma criada que foi a Tibães levar uma encomenda ou fazer um recado e os monges anotam, com alguma frequência, a compra de *doces dos Remédios*. A título de exemplo citemos apenas uns *doces que vierão dos remédios de várias castas para o N. R^{mo} P^{e} Geral*, em 1711[7]. A partir de 1707 começa também a ser frequente a compra de *pastéis dos Remédios*. Um doce que aparece com uma identidade, agarrado a uma origem, com toda a certeza uma especificidade daquele Mosteiro.

Mas destas referências específicas aos Mosteiros da região o mais comum é nada se dizer. Anota-se a compra de ovos reais, de pastéis, de viúvas, de doce seco e de tantos outros doces e nada nos leva a uma origem. Na segunda metade do século XVIII torna-se comum o registo *dos róis das doceiras e conserveiras de Braga*. Os doces eram feitos, os monges, por vezes, enviavam alguns ingredientes, especialmente ovos e farinha, e quando eram entregues, por portadoras que os transportavam em tabuleiros à cabeça, vinha também o rol com a descriminação dos gastos em ingredientes e o trabalho ou feitio de os fazer. O monge umas vezes refere-se apenas ao pagamento de um rol, outras vezes (benditos monges!) copiam o rol para o livro de gastos da casa e aí temos uma informação muito mais completa.
Quem seriam estas doceiras e conserveiras? Mulheres da sociedade civil? Freiras?

Observemos alguns destes róis.

1º rol

Dei para pão leve e mais couzas necessárias para se fazerem sinco pratos de ovos reaes para o jantar de dia de Nosso Santo patriarca para os quaes foram de cá ovos e asucar – 880 rei;

---

[6] ADB, CSB, Lv. 272. p.2. No mesmo ano também se compraram *vários doces que vierão dos Remédios – 6040* (p. 8v).
[7] ADB, CSB, Lv, 273, Nov. 1711.

Dei para canela, cheiro, e mais couzas necessárias para se fazerem 60 pasteis dos Remédios para o jantar do dito dia acima para o que forão de cá ovos, farinha, asucar – 910 reis;

Dei à doceira pelo seu trabalho – 480 reis[8].

Quem era esta doceira? Uma freira dos Remédios? Tudo parece indicar que sim. Poi se ela fez os *pastéis dos Remédios* também deve ter feito os ovos reais.

2º rol

Dei para doce de dia de São Bento conforme o rol, a saber: 6 pratos de ovos reaes – 6600; 50 pasteis e 20 viúvas – 3000; 13 arráteis de doce a 150 – 1950; 15 arráteis de pão leve a 140 – 2100; 3 @ de assucar a 2300 – 6900; Para frigideiras, almondegas, canella, ovos, assucar para tudo, lenha e feitio – 2605 reis. Total 23155 reis[9]

3º rol

Sinco pratos de ovos reais para o São Bento – 5500; pasteis 45 e viúvas 16 – 1650; pão leve para as sopas - 15 arrateis – 2080 reis; 6 arrateis de doce – 900; das cousas de peixe, rosca, espécies e assucar de por por fora – 480; assucar de dentro – 20 arrateis - 1400; 10 arrateis de manteiga – 1500; amêndoa – 700 reis; 2 arrateis de arroz – 110; assucar dele – 160; ovos de tudo – 600; leite – 160; Lenha, carvão e feitio – 1600. Total 17840 reis[10].

Como podemos observar nestes róis a origem de todo o doce parece vir do mesmo lugar, disso são prova as expressões *assucar para tudo, lenha e feitio*, no segundo rol, *e ovos de tudo* no terceiro. Ora, porque em todos eles existe o denominador comum que são os *pastéis dos Remédios* e as *viúvas*, dos quais sabemos a origem, será errado concluir que todos estes doces eram feitos naquele Mosteiro?

Mas seriam só elas na cidade de Braga a fazer todas as encomendas de doce? Que doces fariam as freiras do Convento do Salvador? E as doceiras oriundas da sociedade civil? Não nos esqueçamos que existem, ainda hoje, duas confeitarias em Braga,

[8] ADB, MSMT, Lv. 672, Julho 1760.
[9] ADB, MSMT, Lv 672, Março 1790.
[10] ADB, MSMT, Lv. 680, Março 1786.

fundadas nos inícios do século XIX[11], e que devem ter tido origem nessas mulheres que gravitavam à volta dos Mosteiros, que aprendiam a arte da doçaria e faziam disso modo de vida.

2. Que doces se comiam?

2.1. Doces de Fruta

Aferida a identidade centremo-nos agora nos doces e nos tempos de consumo. No que toca ao consumo observamos um tempo quotidiano onde os doces de ovos estão praticamente ausentes. Excepção feita aos doentes, para quem se encomendavam propositadamente doces específicos como a marmelada, a cidra, o pão-de-ló, o caramelo, o açúcar rosado…. Ao contrário, imperavam os doces de fruta, em particular nos dias de jejum e abstinência, em que o consumo de peixe se tornava obrigatório. Porque se considerava que o açúcar constituía um importante aporte terapêutico e era um dos alimentos mais nutritivos[12] em comparação com o peixe, frio, húmido e sem grandes componentes nutricionais, cujo consumo significava, à luz dos cânones da época, fazer uma refeição pobre e doentia, ademais, nos tempos da Quaresma e do Advento o jejum era diário, com excepção do Domingo. Porque se considerava, igualmente, que a fruta e os legumes, alimentos que também faziam obrigatoriamente parte da refeição destes dias, através das saladas, da sopa e da sobremesa, eram, da mesma forma, alimentos frios e húmidos e, mais uma vez, pouco nutritivos, o açúcar, misturado com a fruta, resolvia todas estas objecções porque equilibrava o alimento, a que era adicionado, tornando-o quente o húmido,

---

[11] Referimo-nos à Doçaria de São Doçaria de São Vicente, fundada em 1829, e á Confeitaria de Santo António (Luxa), fundada em 1828.

[12] Francisco da Fonseca Henriques (*Ânchora medicinal para conservar a vida com saúde.* 2º edição. Lisboa occidental: oficina de Miguel Rodrigues, 1731, p. 369), em 1721, diz-nos que o açúcar *nutre muyto, he abstergente, modifica as chagas, alimpa os rins, e bexiga das áreas e matérias mucosas (…); laxa o ventre, abranda e modifica o peyto, facilita a excreação das fleumas crassas e viscosas que o ofendem nos catarros, nas tosses, nas asmas e rouquidoens (…); desopila e he útil para cozer e alimpar as fleumas do estômago.*

Leia-se também o texto de Leila Mezan Algranti – Alimentação saúde e sociabilidade: a arte de conservar e confeitar os frutos (séculos.XV-XVIII). *História: questões e debates*. Curitiba: UFPR, 2005. nº 42, p. 33-52. Consultável em: C:\Users\Administrador\Documents\Livros e trabalhos pdf\ALIMENTAÇÃO, SAÚDE E SOCIABILIDADE A ARTE DE CONSERVAR E CONFEITAR OS FRUTOS (SÉCULOS XV-XVIII) Algranti História Questões & Debates.mht.

permitindo, assim, que a presença nefasta do peixe, dos legumes e da fruta fosse anulada ou diminuída[13].

Será caso para dizermos que perante esta "pobreza alimentar" uma boa compota aliviava seguramente o dia e compunha a semana!

Temos, assim, doces consumidos na Quaresma e em especial na semana santa, o tempo mais duro em termos alimentares, mas também referência às plateiras do Natal, um tempo de festa onde era tradição uma distribuição de marmelada para cada monge.

Este consumo nem sempre foi constante. Enquanto no seculo XVII se consumia preferencialmente o marmelo, nas suas diferentes apresentações (ladrilhos, quartos, geleia, marmelada), a abóbora (à qual podia ser adicionada amêndoa[14]), a perada, a pessegada e a cidrada. No seculo XVIII começam a surgir também outros frutos, e até legumes, como o pepino, a chila, a ginga, o melão, a melancia, as malápios[15] e as ameixas. A laranja, por sua vez, só nos finais do século XVIII começa a ser referida, muito esporadicamente.

Não nos esqueçamos igualmente da fruta coberta, ou seja cristalizada, como as pêras, os pêssegos, a abóbora, as ameixas e o cidrão, e dos frutos secos, também eles energéticos e nutritivos, como os figos e as uvas passas.

Citemos alguns exemplos.

Em 1686[16] compraram-se 83 arráteis de marmelada e pessegada, 17 arráteis de abóbora e 120 arráteis de outros doces como bocados, marmelada, perada e pessegada.

Em 1734[17] compraram-se 109 arráteis marmelada e pessegada, 60 arráteis de pêssegos, cidra e abóbora; três anos depois, no capítulo de 1737[18], adquiriram-se 11 @ de bocados, 2 caixas de cidrão, 1 caixa de pepinos, 8 arráteis de pêra, 8 arráteis de

---

[13] REFFÓIOS, Margarida – *Saber e sabores medievais: aspectos da cultura alimentar europeia*. Lisboa: caleidoscópio, 2010p. 31-54.

[14] Em Dezembro de 1744 compraram-se: duas caixas de 17 arráteis de peras; duas caixas de 19 arráteis de bocados de marmelada; uma caixa de 7 arráteis e meio de pêssegos; uma caixa de 8 arráteis de abóbora coberta e duas caixas de 16 arráteis de bocados de abóbora e amêndoa (ADB, MSMT, lv. 668)

[15] Variedade de maçã.

[16] ADB, CSB, Lv. 268, p. 120-123; 136-144.

[17] ADB, MSMT, Lv. 664, p.40-43 e p. 68.

[18] ADB, MSMT, Lv. 664, p. 75v.

marmelada, 23 arráteis de abóbora e melancia, 10 arráteis de chila e mais 3 arráteis e meio de pepinos.

Em 1742[19] compraram-se 4 arráteis de bocados, 5 caixas de abóbora, 5 caixas pêssegos, 3 caixas de pêras e 2 caixas de ameixas, num total 106 arráteis. Um ano depois, pelo Natal, chegam mais uma caixa de pêssegos, 1 de malápios, 1 de cidrão, 1 de pêras, 1 de bocados de marmelada e 1 de abóbora, todas de 8 arráteis cada, num total de 8120 reis. Mas este ano não ficamos por aqui. Compraram-se, ainda, para mimos, marmelada, bocados, chila, abóbora coberta, ameixas e bocados de abóbora, tudo na proporção de uma caixa de mais ou menos 8 arráteis cada, e, finalmente, no final do ano compraram-se as habituais caixas de abóbora, de bocados de marmelada, de malápios, de pêras e pêssegos.

Em 1765[20] o monge gastador regista o pagamento de 4 @ de açúcar feitas em doce, nomeadamente, gelo, geleia, pêras de amorim, marmelada de sumo e de bocados, melão, melancia e abóbora.

Quanto às plateiras do Natal são muito comuns referências como esta, de 1774: *uma @ e 11 arrateis de assucar para as plateiras e copos de jaleya- 3225 reis; duas @ e 29 arrateis e meio de assucar para as plateiras de abobora, melão e melancia – 6130 reis; marmelos – 960 reis; 114 plateiras – 1200 reis; carvão e feitio do doce - 4100 reis*[21]

Toda esta informação chega-nos porque o Mosteiro mandava fazer fora todos estes doces, enviando, por vezes, como já referi, os ingredientes e pagando somente o feitio e o açúcar. Não sabemos, no entanto, aqueles que se faziam na casa. Cozinheiros haveria mais habilitados para esta arte que iriam aproveitando a fruta que ía amadurecendo, pois era muita a produção de fruta na Cerca do Mosteiro.

A compra de vasilhame para acondicionar o doce merece-nos também alguma atenção. Registamos as panelas ou potes para a ginga[22], a cidra[23], as ameixas[24] ou o açúcar rosado[25] e, em geral, para todo o doce de calda[26]; as malgas, planganas,

---

[19] ADB, MSMT, Lv. 667, Novembro e Dezembro.
[20] ADB, MSMT, Lv. 674, Janeiro.
[21] ADB, MSMT, Lv. 677, Dezembro.
[22] Em 1767 compraram-se dois potes de ginjas (ADB, MSMT, Lv.674)
[23] *Dei para fazer tres panellas de cidra que levarão 13 arrateis de açucar* (ADB, MSMT, Lv. 669, Setembro d, 1752).
[24] *Dey para hum pote de ameixas* (ADB, MSMT, Lv. 674, Jan. 1767)
[25] Em 1759 compraram-se 6 panellas para doce (ADB, MSMT, Lv. 672, Setembro); em Agosto de 1770 comprou-se uma panelinha de açúcar rosado (ADB, MSMT, Lv. 676).

plateiras baixas de barro[27] e taceiras para a marmelada, os copos de vidro para as geleias e alguns doces de calda[28], as caixas de madeira para a marmelada, abóbora, pessegada e perada[29]. Localizamos ainda esta nota curiosa da compra de doce de fruta seco que veio numa cesta e de doce em calda que veio num pote[30] ou *seis potes de barro para doce de calda* e *7 dúzias de tigelas brancas para a gelea* [31]. Refira-se ainda que as panelas de barro e, sobretudo, as caixas de madeira são o material mais referenciado, servindo estas para a fruta seca ou coberta, para a fruta feita em doce mas de maior consistência, como a marmelada, e para toda a doçaria seca feita à base de ovos. Isabel Drumond Braga[32] afirma a este propósito que, em meados do século XVI, havia em Lisboa 40 carpinteiros que produziam cerca de 20 mil caixas de madeira por ano, pelo valor de 20 a 30 reais cada peça, para acondicionamento da marmelada. Em Tibães verificamos, ainda, que quando serviam para acondicionar determinado doce seco podiam ser douradas e forradas com seda. Em 1650 para o concerto de 24 caixas de confeitos, a 50 reis cada uma, pagou-se 480 reis para *seda e retalhos de seda e a quem as concertou*[33] e, em 1653, pagou-se 470 reis pelo concerto de 4 caixas, também para confeitos*, e de ouro para ellas*[34].

De todos os doces de fruta destaco a cidra e a marmelada. Ambas consideradas com qualidades medicinais sendo, por isso, bastante consumidas.

Do marmelo faziam-se vários tipos de marmelada[35], a geleia, o marmelo aos quartos e os ladrilhos ou bocados. Era aromatizada com âmbar e almíscar, tal como,

---

[26] *Dei para meia @ de açucar para doce de calda, carvão, feitio e potes para o mesmo* (ADB, MSMT, Lv. 677, Agosto, 1773)

[27] Em 1763 e em 1800 refere-se, respectivamente, a compra de *plateyras de barro*(ADB, MSMT, Lv.673, Janeiro) e *plateyras baixas* (ADB, MSMT, Lv.685, Janeiro) para acondicionamento de doce de fruta.

[28] *Dey para tres copos de peras e dois de pessegos*; *Dey para cidra em copos*. (ADB, MSMT, Lv.674, Jan. 1767). *Dey para o custo de nove dúzias e meia de plateiras e 29 copos de jaleya e gelo* (Idem, *Ibidem*).
No Triénio de 1650-53 registou-se a compra de 37 arráteis de abóbora por 5550 reis e quatro caixas *em que foi esta abóbora,* por 200 reis (ADB, CSB, Lv. 262, fl. 12).
Em 1766 anotou-se o doce *em que se encheo huma caixa grande e se acabarão de encher mais duas(…),* assim como *o pagamento do assucar para concertar a abóbora das duas caixas que de cá forão e composição dellas* (ADB, MSMT, Lv. 674, Fevereiro).

[30] ADB, MSMT, Lv. 686, Fevereiro, 1804.

[31] ADB, MSMT, Lv. 689, Setembro 1813.

[32] À mesa com Grão Vasco: para o estudo da alimentação no séc. XVI. *Mathesis*, 16, 2007.p. 20.

[33] ADB, CSB, Lv. 262, fl. 10v-11

[34] ADB, CSB, Lv. 263, fl. 7.

[35] Nos vários receituários existentes para o século XVII e XVIII registamos estas diferentes receitas de marmelada: marmelada comum, marmelada de geleia (RODRIGUES, Domingos - *Arte de Cozinha…* Lisboa: Colares, 1693, p. 135 e 136) marmelada branda, marmelada de sumos, marmelada vermelha,

aliás, no resto do país, mas também com ouro e prata, o que reforçava as suas qualidades medicinais. Registamos o seu consumo ao longo do ano mas particularmente no Natal e na semana santa. Na festa natalícia compravam-se várias dúzias de plateiras ou tigelas de marmelada, havendo uma distribuição individual para cada monge de determinada quantidade deste doce. Na semana santa assumem evidência os ladrilhos, pequenos quadrados de marmelada cristalizados, que se ajustavam perfeitamente à refeição parca, mas energética, que as Constituições impunham. Era também muito consumida na enfermaria pelos doentes…

Quanto à cidra (*citrus médica* L.), uma árvore e fruto quase desconhecida na actualidade, pertencente à grande família dos citrinos, apresenta-se como um fruto ácido mas muito aromático que, ao longo dos séculos, foi considerado um medicamento para o tratamento de várias doenças. Por este facto trás associado ao nome científico o termo *médica.*

O seu consumo fazia-se em doce, a cidrada, em casquinhas cristalizadas ou, todo o fruto, partido em bocados, envolto e conservado em açúcar. Da sua polpa fazia-se o doce, que podia levar casca ralada, ser enriquecido com amêndoa ou chila e depois aromatizado com âmbar e água de flor de laranjeira[36]. O acondicionamento era feito em panelas vidradas, cobertas com um pano de linho e atado com fitas de seda[37]. Nas restantes confecções havia lugar a uma cozedura, repetida várias vezes, até atingir uma determinada camada de açúcar à volta do fruto, ou da casca, que permitisse a sua conservação no tempo.

Servia, ainda, de base para vários medicamentos em forma de xarope, sendo neste caso, o sumo cozinhado com açúcar[38]. Francisco da Fonseca Henriques, em 1721,

---

(Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados, in RAMOS, Anabela; CLARO, Sara - *Alimentar o corpo e saciar a alma.* Porto: Afrontamento, DRCN, 2013).

[36] Em Abril de 1753 registou-se o pagamento de uma arroba e 2 arráteis de açúcar para cidra *entrando 14 vintens de carvão e três vinténs de cheiro e trabalho,* num total de 6210 reis (ADB, MSMT, Lv. 669).

[37] No Mosteiro feminino dos Remédios, sediado em Braga, aparecem, com alguma frequência, referências à elaboração e acondicionamento deste doce: *Despendi em meia arroba de asucar a presso de sinquoenta reis para fazer meia arroba de sidra para as obrigasões da casa, oitocentos reis; e de sidras oitenta reis; em ambar, sesenta reis; em hum cartilho de aguoa de flor, oittenta reis; em nove panelas, noventa reis; e em quatro varas e meia de fita de seda para ellas, a vinte reis a vara, noventa reis; o que tudo soma mil e duzentos reis.* (ADB, Mosteiro dos Remédios, Lv. 272, p. 31v, Dez. de 1676).

[38] Vejam-se as receitas de *geleia de cidra* e *conserva do azedo* da cidra contantes da obra *Arte nova e curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros.* Sintra: Colares editora, [2004]. Estudo e actualização do texto de 1788 por Isabel M. R. Mendes Drumond Braga.

considerava a cidra ou cidrada como o *príncipe dos doces*[39]atribuindo-lhe diversas aplicações médicas.

Em Portugal a presença desta árvore é bastante antiga. Oliveira Marques já a refere na Idade Média[40] e Duarte Nunes de Leão anota no seu livro *descripção do reino de Portugal*, publicado em 1610*,* a existência de *muita copia de laranjas, cidras e limões, de toda a sorte, em Portugal*[41]. Uma presença que vamos confirmar regionalmente em Coimbra[42], particularmente nos Mosteiros de Celas e Santa Ana, onde se atesta o fabrico do doce de cidra, e no Mosteiro de Tibães onde, em 1654, se refere a existência[43] de *larangeiras, limoeiros e sidreiras,* assim como a plantação da mesma árvore em vários anos do século XVIII.

Nos livros de gasto deste Mosteiro, fomos percebendo, também, que o termo cidra se refere à cidra em calda e o termo cidrão à cidra cristalizada. Citemos o exemplo de Setembro de 1752 quando se mandam fazer *3 panelas de cidra que levaram 13 arráteis de açúcar*[44] e o de 1776 quando se pagou 960 reis por 7 arráteis de cidrão, acrescentando-se à margem a expressão *doce seco*[45]*.* Coexistiam ainda os termos *cidrada* como sinónimo de doce de cidra, *diacidrão*, o mesmo que cidrão, isto é, o fruto partido aos quartos e cristalizado, e *casquinhas*, as cascas cristalizadas[46]. Quanto ao doce de cidra apresentava-se ainda como cidra *relada*, de cidra com amêndoa ou de cidra com chila.

Nestes róis de fruta aparece ainda um doce denominado *gelo ou regelo*, que desconhecemos. Aventamos a hipótese de se tratar de açúcar em caramelo, de vez em quando referido. Assim nos explica Raphael Bluteau ao definir caramelo como a *codea que faz o rigor do frio na superfície da água quando se congela* e um *doce feito de*

---

[39] HENRIQUES, Francisco da Fonseca – Ânchora medicinal…p…..

[40] MARQUES, A. H. de Oliveira – *A sociedade medieval portuguesa*. Lisboa: Livraria Sá da Costa, 1974, p. 14.

[41]LEÃO, Duarte Nunes - *Descripção do reino de Portugal*. Lisboa: Jorge Rodriguez, 1610, p. 61v.

[42]SOUSA, Dina - *Doçaria conventual de Coimbra*. Lisboa: Colares, 2011, p. 81.

[43]ADB, Mosteiro de Tibães, Tombo, nº6, 1654, fls.32-34v.

[44] ADB, MSMT, Lv. 669, Setembro d, 1752.

[45] ADB, MSMT, Lv.677, Março.

[46] Podemos encontrar estas receitas na obra - Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados, in RAMOS, Anabela; CLARO, Sara - *Alimentar o corpo e saciar a alma*. Porto: Afrontamento, DRCN, 2013.

açúcar em ponto[47]. A água feita em ponto de açúcar ficava caramelizada ou em caramelo, parecendo gelo. Será esta a explicação?

2.2. Doces de ovos

Quanto aos doces de ovos, eram essencialmente reservados para os tempos de festa. Um tempo de glorificação de determinados dias, impostos ou não pelo calendário litúrgico, mas também um tempo de descanso, de convívio fraterno entre todos os monges, que permitia um restabelecimento de forças na caminhada dura e difícil a que cada um se propunha aceitando um dia a dia de trabalho, de abstinência, de silêncio e de oração. Uma pausa reconhecida pelas próprias Constituições Monásticas como necessária.

Naturalmente, que em dias como estes o rigor alimentar da semana dava lugar a uma refeição mais folgada e mais rica onde as carnes e os doces tinham lugar de destaque.

Comecemos pelo início do ano e vamos à festa dos Reis. Para além dos criados que vinham cantar os reis e recebiam um doce que desconhecemos, são muitas a referências aos doces com que a comunidade festejava este dia. No entanto, somente em 1779 se anota a descrição dos ingredientes: *10 arrateis de amêndoa, ovos, rosca, canela, cheiro e manteiga*[48], e, no ano seguinte, a compra *80 luas e corações, 40 talhadas de pão de bate coberto, 40 morgados, 40 massapães e 40 queijadas*[49]. Ou seja, consumiam-se os mesmos doces do Natal. Mas já lá iremos, quando tratarmos desta festa.

O tempo que se segue é o Entrudo e aqui primavam, a partir de meados do século XVIII, *as filhozes*[50] ou *fatias do entrudo*. Tornam-se tão comuns que se anotam todos os pormenores da sua confecção havendo uma quase reconstituição da receita. Se não vejamos:

---

[47] BLUTEAU, Raphael – *Vocabulário portuguez e latino*. Coimbra: Collégio das Artes da Companhia de Jesus, 1712-1728. Vol . 2, p. 136.
[48] ADB, MSMT, lv. 678, Janeiro, 1779.
[49] ADB, MSMT, Lv. 678, Janeiro, 1780.
[50] A primeira referencia data de Fevereiro de 1751, quando se registou a compra de *huas filhozes para dia de entrudo,* por 1200 reis. (ADB, MSMT, Lv. 669).

Em Fevereiro de 1785[51] anota-se o seguinte rol - *7 arráteis de pão leve para filhozes .- 2380 reis; 9 arráteis de manteiga para as mesmas – 1800; 10 arrateis de açucar para as filhoses, de as molhar – 650; ovos porque se passaram as sobreditas – 500 reis; leite e açucar de por por cima para as sobreditas – 400; canela para as sobreditas – 800 reis*. Em 1795[52] repete-se o rol mas acrescenta-se o carvão para as fritar: Dei *para as filhoses, de pão leve 21 arrateis – 3150 reis; 10 arrateis de açucar – 1100; leite – 140; 9,5 arrateis de manteiga – 2280; ovos – 700; carvão de as fritar – 150.* Em Fevereiro de 1804[53] nas *filhozes do entrudo* gastou-se: *15 arráteis e ¼ de pão leve, 8 arráteis de manteiga; asucar de as molhar e deitar por sima, para ovos de as passar; para leite e canela de deitar no asucar de as molhar, para carvão e feitio*.

Fomos percebendo, então, que estas *filhozes* eram feitas com fatias de pão leve, passadas por leite, ovos e açúcar, fritas em manteiga e, naturalmente, aromatizadas com canela.

Este doce que servia de repasto para a despedida de um tempo mais folgado em termos alimentares, vamos encontrá-lo também, ainda no século XVII, no Mosteiro de Santa Ana de Viana do Castelo e, curiosamente, já na doçaria contemporânea, como um doce, também do Carnaval, da aldeia de Almoçageme, freguesia de Colares[54]. É referido ainda noutros receituários da época mas com um *modus faciendi* diferente[55]. Naquele Mosteiro as freiras registam a compra, em Fevereiro de 1653, de ovos, manteiga, canela e açúcar para as *filhoses do entrudo*[56].

Entramos na Quaresma. Para além dos doces de fruta, que já referimos, logo em 1726 encontramos a compra de biscoutos; uns anos depois, em 1733, compram-se 3 alqueires de biscoutos por 3300 reis[57] e, já no final do século, diz-se que os mesmos

[51] ADB, MSMT, Lv. 680, Fevereiro, 1785.
[52] ADB, MSMT, Lv. 683, Março 1795.
[53] ADB, MSMT, Lv. 686, Fevereiro 1804.
[54] Este doce faz-se não com fatias de pão leve mas com um polme de farinha, água e fermento. São depois fritas em óleo quente e passadas por açúcar e canela (VALENTE, Maria Odete Cortes – *Cozinha de Portugal: estremadura.* Lisboa: Circulo de Leitores, 1994. P. 133).
[55] Cf. a receita de *filhós* e *filhós de borragem* constantes da: Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados, in RAMOS, Anabela; CLARO, Sara - *Alimentar o corpo e saciar a alma*. Porto: Afrontamento, DRCN, 2013, p. 187.
[56] ADB, Mosteiro de Santa Ana de Viana do castelo, Lv. 24, p. 113v.
[57] ADB, MSMT, Lv. 273 A, Fevereiro. 1733.

biscoutos *vierão na quaresma por 3 vezes – 1780 reis*[58], o que nos faz deduzir que se trata de um doce habitual em tempos de jejum.

Porque eram mandados fazer fora do mosteiro, anotámos vários registos do pagamento do respectivo rol que os acompanhava e, assim, percebemos que eram feitos com farinha, açúcar, ovos e azeite e às vezes também manteiga[59]. Aromatizavam-se com água-de-flor[60] e erva-doce. A presença do azeite, a gordura mais habitual em tempos de jejum, permite-nos confirmar a presença deste doce neste tempo de restrição alimentar.

Na semana santa, vinham os ladrilhos e as morcelas. Este doce que conhecemos quase exclusivo das freiras cistercienses do Mosteiro de Arouca[61], sabemos hoje ser um doce confeccionado e consumido em várias regiões do país e fazendo parte de vários receituários da época, com pequenas diferenças na sua concepção[62]. Têm a matriz comum de se apresentarem em forma de morcela, enchidas em tripa de porco ou de vaca, feitas à base de pão, amêndoa e manteiga. Podiam adicionar-se os ovos e a carne, esta devidamente cozida e desfeita e quando, naturalmente, não fossem para ser consumidas na Quaresma. A aromatização fazia-se com canela, cravo, água-de-flor, e até ouro[63], o que reforçava o seu conteúdo medicinal.

Os monges de Tibães apreciavam muito este doce em especial na semana santa e ao longo dos meses de Fevereiro, Março e Abril, mas também era com ele que mimavam aqueles que queriam agraciar. Por exemplo, em 1737, oferecem *huma caixa de murcellas (..) a quem fes as encomendas de escabeche e salmão* para o capítulo Geral[64]. Sabemos que as compravam em Braga e suspeitamos serem confeccionadas pelas freiras do Convento dos Remédios, devido ao facto de as fazerem com regularidade no tempo quaresmal. Como eram feitas? Curiosamente em Tibães não há

---

[58] ADB, MSMT, Lv. 684, Abril 1796.

[59] Por 4 arrateis de manteiga – 880 reis; 18 arrateis de asucar – 1080 reis; ovos – 400 reis; erva-doce e azeite – 200 reis, lenha e feitio – 1200 (ADB, MSMT, Lv. 681, Fevereiro, 1787).

[60] Em 1772 adquiriram-se os seguintes ingredientes para os biscoitos: açúcar, água-de-flor, erva-doce, lenha, azeite e feitio (ADB, MSMT, Lv. 676, Abril).

[61] DIAS, Geraldo José Coelho - A arte da Doçaria no Mosteiro de Arouca. *Rurália*, 2 (1992), p. 85-100.

[62] Vejam-se as receitas de morcelas ou milícias: Domingos Rodrigues – *Arte de cozinha*…p. 122; Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados, in RAMOS, Anabela; CLARO, Sara - *Alimentar o corpo e saciar a alma*. Porto: Afrontamento, DRCN, 2013, p. 215, 226, 230.

[63] Uma realidade que encontramos no Mosteiro dos Remédios, em Braga (ADB, Convento dos Remédios, lv. 352, p. 17. Fevereiro 1776).

[64] ADB, MSMT, lv 664, p.75v.

referência ao envio dos ingredientes nem tão pouco ao envio de algum rol com a descriminação dos mesmos. Compravam-se simplesmente às caixas, ao peso ou à dúzia. Por curiosidade fomos espreitar aquele Mosteiro e encontrámos as ditas feitas com pão, amêndoa, manteiga e aromatizadas com canela, água-de-flor e cravinho, às vezes ouro, atadas com fitas de seda, e devidamente acondicionadas em caixas que decoravam com papel retalhado[65]. Pelos livros de gasto de Tibães aferimos, ainda, um peso individual de mais ou mesmos 100 gramas, pois em 1749 adquirem-se 100 morcelas com o peso de 20 arráteis, por 2400 reis[66]. Uma delícia que tentámos recriar para este evento!

Ainda no tempo quaresmal chega-nos uma outra festa, a de São Bento. Festa que vemos depois repetida a 11 de Julho, num tempo mais folgado. Aqui encontramos um ritmo alimentar que pouco variou ao longo de 200 anos. Umas vezes mais tímido, outras mais expansivo mas sempre com a mesma constante no que toca aos doces. Um dos que é sempre referido são os ovos reais passando, a partir de certa altura, a ser denominado por *doce de São Bento.* A primeira referência data de meados de Junho de 1615 quando se gastaram 480 réis *de ovos para os ovos reais,* quantia provável de 240 unidades, a avaliar pelo preço de 2 réis a unidade, praticado na época[67]. Uma compra antecipada para a festa de São Bento? Não sabemos. Ficamos apenas com a certeza do seu consumo. Mais tarde, em 1659, voltamos a encontrá-los especificamente, para este dia, gastando-se, então, mil réis na elaboração deste doce[68]. Depois deste registo não mais deixamos de localizar esta iguaria, a ser comprada, quer em Março quer em Julho, para a comemoração do Santo. Noutros Mosteiros da Ordem verificámos também a implementação desta tradição festiva, particularmente, em São Romão de Neiva, Miranda e Ganfei[69].

---

[65] Foram localizados, entre outros, os seguintes registos: 1) *Dei em pam para as morcelas – 440 reis; Despendi em tripas para as mesmas – 440 rei; Despendi em 10 arrateis de manteiga para as mesmas - 1300 rei; Despendi em espécies e cheiros – 250 reis; Despendi em 10,5 arráteis de amendoa – 580 reis; Despendi em 21 arrateis de asucar. (*ADB, Convento dos Remédios, lv. 352, p. 11. Janeiro 1776*).*
*2) Despendi em tripas, cheiro, cravo e seda para ata-llas 605 reis. (*ADB, Convento dos Remédios, lv. 337, p. 22, Fevereiro 1762).
3) Despendi em papel retalhado – 60 reis. (ADB, Convento dos Remédios, lv. 340. Janeiro 1765).
[66] ADB, MSMT, Lv. 668, Março, 1749.
[67] Assim foram comprados em Setembro do mesmo ano (ADB, M-C, MSMT, lv. 655, fl. 62v).
[68] ADB, MSMT, lv. 656, fl. 86.
[69] Veja-se o trabalho, RAMOS, Anabela; SOARES, Deolinda; OLIVEIRA, Paulo – *A festa de São Bento: uma viagem pela gastronomia beneditina*. Braga: Mosteiro de São Martinho de Tibães, 2004. p. 72., onde este assunto é abordado com maior cuidado.

Mas que doce era este?

Era servido em pratos grandes brancos[70] podendo ou não comer-se em fatia. Para o século XVII e 1ª metade do século XVIII encontramos algumas referências que nos indicam o consumo de dois e três pratos, quantidade que em pleno século XVIII se eleva para cinco ou seis pratos. Chamavam-lhe habitualmente ovos reais mas podiam também denomina-lo de letria de ovos, ovos de pasta, ovos de ferradura, canudos de ovos ou ovos de fio[71]. Diferentes designações que indiciam a existência de várias receitas com ligeiras diferenças entre si. Por exemplo, a receita de *canudos de ovos* vamos encontrá-la no livro de cozinha da Infanta D. Maria, que nos descreve um doce de ovos, com que se recheavam uns canudos de massa frita, previamente enrolada em pedaços de cana para dar a forma desejada, seguidamente passados por um ponto grosso de açúcar, *de maneira que se não quebrem*, e, já no prato, cobertos de açúcar branco e canela[72]. Já a receita de *ovos reais em pasta* parece-nos ser a mesma que *as talhadas de aletria de ovos* apresentada, em 1788, pelo primeiro livro de doçaria portuguesa[73]. Aqui os fios de ovos, depois de feitos, voltam ao tacho até se fazer ponto de cobrir. A seguir são espalhados num tabuleiro para esfriarem e ganharem consistência. Esta massa é então cortada em fatias, que, colocadas em tábuas com papéis por baixo, vão ao forno brando a corar. Na *Arte de cozinha* de Domingos Rodrigues, a receita de *letria de ovos*, ou seja, fios de ovos misturados no prato com ovos-moles ou maçapães, transforma-se rapidamente em ovos reais se os fios forem mais grossos. Finalmente, numa receita publicada no manuscrito que pertenceu á livraria de Tibães, os fios de ovos eram delicadamente colocados por cima de *fatias de*

---

[70] Em Tibães, no ano de 1722, faz-se alusão a *dous pratos grandes de ovos reais* (ADB, M-C MSMT, lv. 662, Março de 1722). Também em São Romão de Neiva encontramos duas referências à compra destes pratos: *dei por hua bacia de barro branca para vir os ovos reais 70 reis* (ADB, M-C, Mosteiro de São Romão de Neiva, lv. 119, Julho de 1761); *dei por hum prato branco grande para o doce do São Bento 80 reis* (ADB, M-C, Mosteiro de São Romão de Neiva, lv. 120, Julho de 1764).

[71] Em 1662 compram-se para capítulo geral *200 talhadas de ovos reais de pasta* registando-se à margem *ovos de ferradura* (ADB, M-C, CSB, lv. 266, fl. 92v). Um século depois voltamos a encontrar a designação de ovos de pasta (ADB, M-C, MSMT, 1763...). Ainda em Tibães, temos notícia, em 1737, de *huma portadora que foy a Braga buscar dois pratos de canudos de ovos reais para o São Bento* (ADB, M-C, MSMT, lv. 666, fl. 170). Domingos Rodrigues chama este doce *letria de ovos* (RODRIGUES, Domingos – *Arte de cozinha...,* p. 133-134). Finalmente em Ganfei, no ano de 1777, para a festa de Julho, refere-se o seguinte: *dei para os ovos de fio que se fizerão para a festa de N.P. S. Bento, fora os ovos, assucar duzentos e vinte reis*. (ADB, M-C, Mosteiro de Ganfei, lv. 6 fl. 22v).

[72] *Livro de cozinha da Infanta*..., p. 33, 57-59.

[73] *Arte nova e curiosa para conserveiros confeiteiros e copeiros*. Sintra: Colares editora, [2004]. Estudo e actualização do texto de 1788 por Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, p. 51-52.

pam muito delgadas e torradas, avendo primeiro sido passadas e aboboradas pelo assucar, continuando o remate final a fazer-se com canela[74]. Em Tibães, sobretudo a partir de meados do século XVIII, os livros de gasto referem com alguma frequência a compra *o pão leve das sopas dos pratos de ovos reais*. Quer dizer que, em vez do pão que a receita atrás sugere, os beneditinos substituíam-no por fatias de pão leve. As *sopas* podiam ser a calda do açúcar por onde eram passadas as fatias. Quanto aos ovos registámos, em 1781, a compra de 600 ovos[75] para a confecção de seis pratos deste doce, o que nos dá uma média de 100 ovos por prato. Outras referências dão-nos ainda conta da adição de confeitos na decoração final, a partir de meados do século XVIII, e de vários aromatizantes como a água-de-flor e o ouro[76]. Referir ainda que através de uma encomenda muito específica, feita em 1761, de ovos queimados, ovos de ferradura e ovos reais, para a festa de São Bento de Julho, percebemos algumas diferenças na confecção destes doces. Assim observamos que os ovos de ferradura levavam doce de chila, pão leve, canela e água-de-flor; os ovos reais o habitual pão leve, canela, água-de-flor e confeitos; e os ovos queimados não deveriam ser mais do que uns ovos-moles devidamente aromatizados com água-de-flor e canela e depois levemente tostados. Foram estes os ingredientes que o Mosteiro pagou para cada um dos doces, com excepção dos ovos, que deviam ter ido da casa.

Vejamos a lista:

Dei para assucar de dous pratos de ovos queimados, dous de ovos de ferraduras e dous de ovos reaes – 1645 reis; Dei para chila cayota para os pratos de ovos de ferraduras – 120 reis; Dei para pão leve das sopas dos ovos reaes e dos ovos de ferraduras – 380 reis; Dey para cheiro, canela, carvão e trabalho de quem fez os dous pratos de ovos queimados e de ovos de ferradura – 1150 reis; Dey para confeytos, carvão e cheiros dos ovos reaes – 120 reis[77].

---

[74] Arte de cozinha ou methodo de fazer guizados, in RAMOS, Anabela; CLARO, Sara - *Alimentar o corpo e saciar a alma*. Porto: Afrontamento, DRCN, 2013, p. 198.

[75] ADB, M-C, MSMT, lv. 679, Março de 1781.

[76] Em 1760 pagaram-se os seguintes ingredientes para este doce:
Dei mais para pão leve para as sopas de cinco pratos de ovos – 440 reis; Dei para carvão, cheiro, confeitos e ouro para os ditos ovos – 400 (ADB, MSMT, Lv. 672, Março).

[77] ADB, MSMT, lv. 673, Julho, 1761.

Os pastéis dos Remédios, são outros dos doces que fazem história na festa de São Bento. Surgem por volta de 1707[78] e até à extinção do Mosteiro, são sempre adquiridos para este momento festivo. Umas vezes designam-se por pastéis dos Remédios outras vezes apenas por pastéis, mas porque, quer os ingredientes quer o preço[79], são sempre os mesmos, concluímos tratar-se do mesmo doce. E assim era porque o Mosteiro enviava com muita frequência alguns dos ingredientes (farinha, ovos, açúcar) para estes doces e descriminava o pagamento dos restantes ingredientes, inclusive o carvão e o feitio. Citemos dois exemplos. Em 1759 o monge despenseiro regista *12 arráteis de asucar para 60 pastéis – 1920; e para amêndoa, manteiga e mais cousas necessárias que forão rosca, canela, cheiro, lenha e carvão – 880*[80]*;* no ano seguinte anota que deu *para canela, cheiro, e mais couzas necessárias par se fazerem 60 pasteis dos Remédios para o jantar do dito dia[S. Bento] acima para o que forão de cá ovos, farinha e asucar*[81]

Associado a este doce surge, em 1766, pela primeira vez, a compra de *38 viúvas e gasto dellas por 780 reis*[82]*.* Nove anos depois, em 1775, as viúvas surgem novamente. Compraram-se 40 pastéis, a 50 réis, e 68 viúvas, a 25 réis a unidade[83]. A partir daqui não mais deixam de marcar presença nas festas de São Bento, sempre a metade do preço dos pastéis. Já no século XIX, menciona-se apenas a compra de viúvas, umas pequenas e outras grandes, na mesma proporção de preço[84]. Perante esta semelhança, concluímos que *viúvas e pastéis* poderão corresponder a diferentes designações do mesmo tipo de doce, apenas diferenciados pelo tamanho.

Curiosamente foi este doce que passou para a tradição doceira de Braga, chegando a ser comercializado até aos anos 40 do século XX. Perdeu-se entretanto, mas ficaram algumas receitas que nos remetem para os mesmos ingredientes dos

---

[78] Registamos pela primeira vez a compra de pastéis dos Remédios, em 1707, para uma junta Geral realizada. (ADB, CSB, Lv. 272, 1707).
[79] O preço destes pastéis na primeira metade do século XVIII era de 50 reis a unidade. Para os finais do século e no primeiro quartel do século XIX passa para 60 reis.
[80] ADB, MSMT, Lv. 672, Julho 1759.
[81] ADB, MSMT, Lv. 672, Julho 1760.
[82] ADB, MSMT, Lv. 674, Fevereiro 1766.
[83] ADB, MSMT, Lv. 677, Março 1775. Por exemplo, no ano de 1806 registou-se: Dei para 40 pastéis dos remédios a 60, 2400, e para 20 viúvas a 30 reis – 2100 (ADB, MSMT, Lv. 687, Julho 1806).
[84] Em 1824 fez-se a compra 32 viúvas por 1920 reis e de *50 pequenas ditas por 1500* reis (ADB, MSMT, Lv. 693, Julho 1824); no ano seguinte anotou-se a compra de *35 viúvas a 60 e 55 ditas a 30 – 8950 reis* (ADB, MSMT, Lv. 693, Março 1825).

pastéis dos remédios. Algumas referências bibliográficas[85] referem igualmente a filiação deste doce àquele mosteiro, assim como a aquisição por parte do Mosteiro de São Romão de Neiva, em 1820, de *30 viúvas dos Remédios de Braga*[86].

Os ovos-moles são também muito comprados quer no séc. XVII quer no século XVIII. Vêm para a festa de São Bento em tigelinhas, em prato[87] , em ovos queimados, mas também em forma de broinhas de ovos-moles, e queijadas[88] e, já no final do século, em forma de *doce fino*[89], outro dos doces que passou para a tradição doceira de Braga e que se atribui às freiras do Convento dos Remédios, apesar de nada encontramos que nos leve aquele convento. Ficou-nos apenas uma receita no *livro de receitas de doces e cozinha* de D. Maria Henriqueta Leal Sampaio, senhora da casa e quinta do Mosteiro de Landim, redigido entre finais do século XIX e inícios do século XX, com o nome de *doce do convento dos Remédios (Braga)*[90].

Também feitos com muitos ovos encontramos o pão leve**,** que servia de base aos ovos reais, comprado às fatias, umas vezes simples outras vezes coberto, ou comprado em broa, inteiro para se comer à fatia[91], as celestes, o toucinho-do-céu[92].

As frigideiras que são, ainda hoje, uma especialidade típica da cidade de Braga, mas feitas com carne, vamos encontrá-las doces, pela primeira vez, em 1752, com recheio de fruta e do tamanho de frigideiras. Nunca nos é referido o local de fabrico mas por estarem incluídas nos mesmos róis dos restantes doces, pressupomos serem também elaboradas nos conventos da cidade de Braga.

Vejamos os ingredientes:

> *Dei para 19 arrateis de assucar para as frigideiras de fruta – 1900; Dei para manteiga para as frigideiras – 300; dei para canela, cheyro, carvão e lenha para as cozer – 240 reis; dei de feytio das frigideiras – 320 reis*[93].

---

[85] Horácio Marcal - Doçaria monástica, regional e popular na área distrital do Porto. *Revista de etnografia*. Vol. 14, tomo 1 (Jan. 1970), p. 83-117. RIBEIRO, Emanuel – *O doce nunca amargou*. Sintra: Colares, 1992.

[86] ADB, Mosteiro de São Romão de Neiva, Lv. 128, p. 176.

[87] Em 1764 compraram-se dois pratos de ovos-moles (ADB, MSMT, Lv. 673, Janeiro 1764).

[88] Em 1781no rol dos doces natalícios vêm referidas queijadas de ovos-moles (ADB, MSMT, Lv. 679, Dezembro 1781).

[89] Em 1806 registou-se pela primeira vez a compra de 6 arráteis de doce fino por 1500 reis (ADB, MSMT, LV. 687, Março 1806).

[90] FERNANDES, Isabel Maria, FARIA, maria Adelaide Sampaio da Névoa – *Receitas da casa do Mosteiro de Landim*. Guimarães: Despertar Memórias, 2011, p. 115.

[91]Em 1785 comprou-se *pão leve de broa* (ADB, MSMT, Lv. 680, Agosto).

[92] Localizamos aquisições destes doces em 1756, 1774, 1782, 1785 e 1803.

Dei para manteiga das frigideiras de fazer os folhados para ellas – 440 reis; Dei para feitio destas – 360 reis[94].

Frigideiras: oito arráteis de açucar – 560 reis; 3 arrateis de manteiga – 355 reis; lenha, carvão, canela e asucar de lhe deitar por sima 160 reis[95].

Dei por pão leve que se poz na frigideira[96].

Dei para seis frigideiras de pão leve[97].

Pela descrição fomos percebendo que, tal como as frigideiras actuais, eram feitas com massa folhada, aromatizadas com canela e água de flor, recheadas com fruta ou massa de pão leve[98] e polvilhadas com açúcar.

Os pudins**,** uma iguaria inglesa cuja palavra deriva de *Pudding*, começam a surgir nas aquisições deste mosteiro nos finais do século XVIII, datando de 1780 a primeira compra de 2 pudins para a festa de S. Bento pelo preço de 800 reis[99]. Curiosamente é também por esta altura que Lucas Rigaud publica o seu livro de cozinha onde os pudins já marcam presença[100]. Mas já uns anos antes, no primeiro quartel do século, o receituário de Francisco Borges Henriques, apresenta uma receita de pudim com o nome de *receita de pudim que he prato inglês*[101]. No entanto, a palavra só vai ser dicionarizada em português no ano de 1832 no dicionário de língua brasileira de Luiz Maria da Silva Pinto[102], que o define como um *Guizado muito comumm entre os ingleses. O mais simples é de miolo de pão, leite, ovos, açúcar e amendoas***.**

---

[93] ADB, MSMT, Lv. 671, Março 1756.
[94] ADB, MSMT, Lv. 679, Março, 1781.
[95] ADB, MSMT, Lv. 681, Julho 1788.
[96] ADB, MSMT, Lv. 680, Agosto 1785.
[97] ADB, MSMT, Lv. 669, Maio 1752.
[98] Localizamos duas referências á compra de pão leve para se colocar na frigideira. Em 1752 compraram-se seis frigideiras de pão leve (ADB, MSMT, Lv. 669, Maio) e em 1785 pagou-se o *pão leve que se poz na frigideira* (ADB, MSMT, Lv. 680, Agosto).
[99] ADB, MSMT, Lv.678, Abri).
[100] RIGAUD, Lucas – *Cozinheiro moderno ou nova arte de cozinha*. 4ª edição. Lisboa: Na Tipografia Lacerdina, 1807. Vol II, p. 310-312. O autor apresenta as receitas de: Pudim à inglesa, outro pudim à inglesa, outros pudins à inglesa, pudim de pão e pudim de arroz.
[101] Receita constante do livro de cozinha de Francisco Borges Henriques, redigido entre 1715 e 1729 (BRAGA, Isabel Drumond – *Do primeiro almoço à ceia: estudos de história da alimentação*. Sintra: Colares, 2005, p. 63-118).
[102] PINTO, Luiz Maria da Silva. *Diccionario da Lingua Brasileira*. Ouro preto: Na Typographia de Silva, 1832.

Depois daquela data os pudins são referidos com alguma frequência[103] anotando-se, em 1823, o pagamento do *concerto das latas do pudim,* o que nos remete já, para uma confecção habitual e feita pelo cozinheiro da casa ou, então, o envio das embalagens para as doceiras da cidade, que assim o reenviavam devidamente acondicionado. O pudim tinha entrado definitivamente nos hábitos alimentares das casas portuguesas e vai fazer história no século XIX, com algumas receitas, em particular o pudim do Abade de Priscos. Quanto aos ingredientes quase nada sabemos. Registamos no Mosteiro dos Remédios a compra de leite[104] e, em Tibães, de um quarteirão de água de flor para o mesmo fim[105].

Manjar branco, manjar real e manjar de língua faziam também parte da ementa das várias festas realizadas no Mosteiro de Tibães e de outros mosteiros beneditinos do Norte do país, ao longo dos séculos XVII e XVIII. O manjar real aparece como o mais consumido, servido em tigelas, pratos ou comprado às caixas[106]. Sobre o modo como era confeccionado, receitas da época, e em particular o mosteiro dos Remédios, em Braga, sugerem a adição de peito de galinha, pão ralado, amêndoa, farinha e açúcar[107]. Outras receitas, mais simples, substituem a carne por ovos. Em Tibães apenas uma vez se refere o pagamento de amêndoa, rosca e cheiro para este doce[108]. Quanto ao manjar de língua, que hoje só conhecemos como repasto do Mosteiro de Arouca, localizamos referências dispersas mas que nos deixam muita certeza do seu fabrico em Braga e consumo neste Mosteiro. Assim foi em 1767 onde, num rol de doces, se junta o pagamento de 1330 reis por *manteiga, asucar, pesegos, canela, cheyro, ovos, língua de vaca e leyte*[109]*,* e, em 1788, num outro rol se anota a despesa de *uns pratinhos* que levavam *manteiga, amêndoa, e língua de vaca – 460 reis*[110]

---

[103] Localizamos aquisições de pudins nos anos de 1782, 1803, 1814, 1815 e 1823.
[104] ADB, Mosteiro dos Remédios, Lv. 375, p. 57 e Lv. 376, p. 43.
[105] ADB, MSMT, Lv.690, Julho 1815.
[106] *Dei para 26 tigelinhas de manjar 780 reis* (ADB, Mosteiro de Tibães, lv. 691 Janeiro 1819); *Dei para 8 caixas de manjar real* (ADB, Mosteiro de São Romão de Neiva, Março 1748).
[107] *Despendi em três arrates de manjar real, em três arrates de asucar, cento e oitenta reis; e em hua galinha, cem reis; de cheiro cem reis; de hum arrátel de amêndoa settenta reis e de pão vinte reis, que tudo soma quatroçentos e settenta reis.* (ADB, Convento dos Remédios, lv. 277, p. 60).
[108] *Dey para a amêndoa dos pasteis e do manjar real para o São Bento 640 reis; dei para rosca dos pasteis e do manjar 440 reis; dey para cheiro dos pasteis e do manjar 120 reis; dey para carvão e feitio do manjar real, 700 reis.* (ADB, Mosteiro de Tibães, lv.674, Agosto 1766).
[109] ADB, MSMT, Lv.674, Janeiro.
[110] ADB, MSMT, Lv. 681, Fevereiro 1788.

Chegamos ao Natal, um tempo em que os doces são os reis da festa. As próprias Constituições monásticas permitem que se ceie e que se consumam doces na consoada, último dia do Advento e, por isso, dia de jejum, cuja ementa devia ser constituída por uma breve refeição de peixe. Nos dias seguintes, e durante três semanas, a ementa era de carne e de doces!

Eram muitos e variados os doces que chegavam a Tibães nesta altura. Vinham habitualmente dos confeiteiros e pasteleiros de Braga, no entanto, em 1680, percebemos que a colação do Natal foi feita na casa de Vigário Geral Cristóvão Pinto Bandeira e em 1682 em Vairão.

Para além dos doces de fruta que se compravam sempre nesta altura, as chamadas plateiras do Natal, e às quais já nos referimos, vinham, também, ao longo do século XVII e 1ª metade do século XVIII, quantidades generosas de confeitos. Afeiçoados pelas freiras do Mosteiro de Avé Maria, na cidade do Porto, com diferentes sabores, como erva-doce e rosa[111], chegavam aqui em arráteis envoltos em *papelícios*, uma *folha de papel revolta com figura piramidal ou a modo de capelo de frade* [112].

Mas os verdadeiros doces de Natal eram outros. Compravam-se entre dez e doze dúzias de cada espécie de vários pastéis, o que permitia um consumo diário ao longo de vários dias. Deliciavam-se, então, com maçapães, ginetes, morgados, queijadas, bolos ou broinhas, empanadilhas, corações, estrelas, fartens de açúcar e de mel anotando-se, apenas uma única vez, a compra de fritos. A este grupo juntavam-se, ainda, as talhadas (de pão leve coberto, de pão de bate ou de pão leve) e, no século XVIII, as luas, as lizonjas, as cavacas, os natalícios e os sonhos. O arroz doce marca presença constante e a aletria, aparece registada somente depois de 1782. As empanadilhas e as estrelas são localizadas nos róis apenas no séc. XVII; os ginetes e as lizonjas aparecem, ocasionalmente, ao longo dos dois séculos.

Estes róis começam a surgir por volta de 1676, seguindo-se-lhe sempre, com mais ou menos falhas, uma descrição detalhada, que se prolonga pelo século XVIII.

---

[111] RAMOS, Anabela – *Alimentar o corpo…*p. 103-107.
[112] BLUTEAU, Raphael – *Vocabulário…,* vol. VI, p. 240.

Para todos estes doces os ingredientes comuns eram: a amêndoa, os ovos, o mel, o açúcar, a farinha, a manteiga e o cheiro (canela e água de flor)[113]. Assim eram feitos os maçapães, com amêndoa e açúcar, sobre folha de hóstia; as luas e os morgados que, segundo a doçaria tradicional, eram também confeccionados com ovos e amêndoa; os fartens, um doce nacional no séc. XVII e XVIII, dado o número de receitas existentes, eram recheados com uma mistura que levava açúcar, mel, amêndoa, cravo e canela, sendo a massa exterior feita com manteiga, açúcar, água de flor e ovos; as queijadas, que podiam ser feitas com e sem ovos-moles e, por fim, feitos também à base de ovos, estavam as cavacas, o pão-de-ló coberto, pão leve e o pão de bate.

Percebemos, também, pelo preço de cada doce que os morgados são os mais caros de todos os doces natalícios. Enquanto uma queijada, um massapão ou uma lua custava entre 20 e 30 reis, um morgado rondava os 40/50 reis. Para além da amêndoa, que outros ingredientes teriam? O preço estaria relacionado com um maior trabalho de mãos?

Quanto aos sonhos, que só localizamos no século XVIII, eram feitos com farinha, ovos, manteiga, açúcar, cheiro e canela. Citemos apenas este registo datado de 1766: *Dey para 105 ovos para os sonhos – 350; dey para manteiga, assucar, cheyro e canela para 354 sonhos – 1700; Dey para carvão e feitio – 600 reis*[114]

Ao longo dos séculos XVII e XVIII, em diferentes momentos, registamos outros doces como os pasteis de folhado[115], os melindres[116] , as troufas[117], o leite-creme[118] as talhadas bernardas[119], os especionis[120], os palitos do chá[121] os caroços de alcorça, os pasteis de nata e, os covilhetes e o açúcar rosado.

---

[113] Foram estes os ingredientes enviados pelo Mosteiro em 1680, para a confecção da colação natalícia: quatro canadas de mel, 10 canadas de manteiga, 400 ovos, cinco alqueires de farinha, açúcar, amêndoa e os cheiros necessários. (ADB, MSMT, Lv. 657, Fevereiro).
[114] ADB, MSMT, lv. 674, Jan.1766.
[115] Uma única vez, em 1765, registou-se: *Dey para a ssucar dos pasteis de folhado* (ADB, MSMT, Lv. 674, Maio).
[116] Referidos em 1764 e 1785.
[117] Referidas em 1765 e 1805.
[118] O leite-creme ou simplesmente *creme* aparece referenciado nos anos de 1767, 1770, 1783,1785, 1803 e 1814.
[119] Apenas referidas na festa de Julho de 1782 (ADB, MSMT, Lv. 679, Julho).
[120] Referidos apenas em 1780 e 1785.
[121] Referidos apenas em 1780 e 1785.

Olhemos os caroços de alcorça, os pasteis de nata e os covilhetes com maios atenção. Dos primeiros temos apenas duas referências ao longo de 200 anos. Compraram-se, entre 1650 e 1656, pelo orçamento da Congregação, de uma vez 58 arráteis, e de outra 60 arráteis e 4 caixas, não se especificando o tempo de consumo. Uma das vezes foram enviados para Lisboa e, em 1656, sabemos que foram confeccionados em São Domingos de Vila Nova[122]. Mas que doces eram estes? Localizámos no receituário em estudo, a receita de uma massa com o nome de *alcorça*, e, em 1788, na *Arte nova e curiosa para conserveiros, confeiteiros e copeiros*[123], uma outra denominada *caroços de Alcorça.* Eram, segundo a descrição, uma espécie de amêndoas, mas, feitas em forma de caroço de pêssego. O exterior era constituído por uma massa fina, denominada alcorça, feita de açúcar, âmbar, almíscar e alcatira[124], e o recheio tanto podia ser composto pelos tradicionais ovos-moles como por uma pasta de amêndoa e açúcar. A massa de alcorça servia ainda para fazer inúmeras aplicações decorativas na pastelaria e confeitaria da época, como *flores, ramalhetes e outras artificiosas golodices*[125].

Quanto aos pastéis de nata e os covilhetes[126] parecem-nos, em algumas situações, corresponder ao mesmo doce. Se não vejamos: em Agosto 1716 o Mosteiro de Tibães comprou *oitenta cubilhetes de nata que vierão para a festa da tresladação*[127] e o Mosteiro de Miranda, em 1718 e 1719, regista a compra 24 *covilhetes de nata*[128]. Mas para além destas referências muito específicas, verificamos que ao Mosteiro de Tibães chegam, ao longo do século XVII, normalmente para a festa do capítulo geral, grande quantidade de covilhetes. Contudo, umas vezes estes covilhetes são um doce, comprado ao preço de 20 reis cada um, outras vezes são um pequeno vaso de barro,

---

[122] ADB, M-C, CSB, lv. 163, fl. 16.

[123] Vejam-se nesta obra (Sintra: Colares editora, 1788. p. 25 e 28) as receitas de *caroços de alcorça* e *do modo como se faz a massa de alcorçar para caroços, recheados de amêndoas, ovos-moles, nos feitios que quiserem, também de queijadinhas*. Sobre esta massa escreve o seguinte: *he uma massa fina de açúcar com que se fazem flores, ramalhetes e outras artificiosas golodices,* o que nos revela um uso mais alargado na pastelaria e confeitaria da época.

[124] No Receituário em estudo esta massa (p...) levava açúcar, casquinhas de cidra, água de flor, *aljofre, pedras preciosas, coral, unicorne, âmbar e almisquere.*

[125] BLUTEAU, Raphael - *Vocabulário...* 1712, vol I, p. 226. Veja-se ainda, o texto de Cristina Neiva Correia – Deslumbramento, profusão e ordem: aspectos decorativos da mesa real em finais do século XVIII. In *A mesa dos reis de Portugal*..., p. 177-179.

[126] Sobre estes doces vejam-se os nossos textos: *Alimentar o corpo e saciar a alma*…p.112, 120-122; a *festa de São Bento: Uma viagem pela gastronomia beneditina*… p.81.

[127] ADB, CSB, lv. 273.

[128] ADB, M-C, Mosteiro de Miranda, lv. 25, Março e Julho.

ao preço de 5 reis a unidade. Percebemos assim que, ou poderiam ser feitos na casa ou se adquiriam já prontos. Em algumas Juntas Gerais, que se realizaram no triénio de 1707-1710, regista-se, por exemplo, ora a compra de covilhetes ora de pastéis de nata parecendo indiciar tratar-se do mesmo doce[129].

Olhemos ainda uma pintura de Josefa de Óbidos, dos finais do século XVII, onde este doce está perfeitamente representado, ao lado de um prato de queijos e de uma cesta de cerejas.

SERRÃO, Victor (Coord.) - *Josefa de Óbidos e o tempo Barroco*. Lisboa: IPPAR, 1991, p. 244-245

Ao mesmo tempo que localizamos documentalmente todas estas referências, assistimos à vinda anual de nata dos Mosteiros de Travanca, Miranda e da região de Basto, para capítulo geral e para a festa de São Bento. Sobre a nata que vem do Mosteiro de Miranda, sempre pelo mês de Julho, menciona-se nos anos 1698, 1699, 1703[130] , 1720, 1737, 1740, 1759[131] e 1813, servir para o dia da *trasladação do Patriarcha*. Para fazer o quê? Provavelmente para recheio dos covilhetes, pequeno vazo em barro, tantas vezes comprado, que servia de forma a estes pequenos

[129] *Dei para covilhetes e pasteis dos Remédios -1800; Dei para pasteis dos Remédios e ovos reais – 3240; Dei para ovos reais e pasteis dos Remédios – 3200; Dei para pasteis de nata e pasteis dos Remédios – 1500; Dei para covilhetes, pasteis dos Remédios e ovos reais – 4080* (ADB, CSB, Lv. 272, gastos das juntas Gerais).

[130] ADB, Mosteiro de Miranda, Lv. 23, Março. Neste ano e em 1698 faz-se nota do envio de nata para Tibães e Rendufe.

[131] Regista-se a vinda de *dous cabasos de nata para o S. Bento* (ADB, MSMT, lv. 672, Julho de 1759).

manjares. Talvez possa ser esta a explicação que justifique as poucas referências (apenas em 1806 e 1807) à compra destes pastéis ao longo do século XVIII e XIX.

Aquisição de Covilhetes
Séc. XVII

Ano	Covilhetes
1638	60
1644	52
1647	250
1653	40 covilhetes (1)
1656	116
1657	50 62 (1)
1659	36 (1)
1662	72(1)
1665	Covilhetes(1)
1668	50(1) 80
1686	80 216(1)
1698	150(1)

(1) Formas em barro para covilhete

Fonte: ADB, M-C, CSB, Livros de gasto, séc. XVII

Sempre presente estava o arroz-doce, para o qual se comprava frequentemente leite. Era moldado pelo cozinheiro e servido em festas mais quotidianas como a comemoração de alguns santos ou em dias de peixe de ementa festiva como o capítulo geral[132]. De vez em quando, especialmente para a festa de São Bento de Março, compravam-se uns pratos de arroz doce e aí percebemos que era feito com leite, arroz, açúcar, ovos, canela e água de flor.

> *Hum rol que veio da conserveira*: *Pelo importe de 2 pratos de arroz doce, a saber: pello arroz, 80 reis; dous arrateis de açucar e um quarto 145 reis; por leite, canela, ovos e cheiro – 320 reis*[133].

Muitos destes doces serviam também para agraciar com mimos, para um ou outro momento mais festivo da vida em comunidade como a profissão e o sacerdócio,

[132] Leia-se o que escrevemos sobre o arroz no nosso trabalho *Alimentar o corpo , saciar a alma: ritmos alimentares dos monges de Tibães, séc. XVII*. Porto: DRCN, Afrontamento, 2013. P.
[133] ADB, MSMT, lv. 680, Março 1787.

para a comemoração de um ou outro santo ou para oferecer a algumas visitas mais delicadas que convinha tratar bem. A título de exemplo cito apenas um rol de doce que se comprou, em 1785, quando esteve no Mosteiro o corregedor[134]. Vieram então, *8 arráteis de doce, um prato de creme, uma frigideira de fruta e 2 arráteis de melindres*[135].

Na entrada para o século XIX as referências específicas tornam-se mais vagas abundando as aquisições de *doce seco*, *doce de calda*, *doce de meza* e *doce de chá*. O *doce seco* poderá ser a fruta cristalizada, o *doce de calda*, a fruta com açúcar em compota, o *doce de mesa* será um doce servido em prato, às vezes também designado por fino, geralmente comido à fatia, como os ovos reais, os ovos-moles, o toucinho-do-céu ou o manjar, e o *doce de chá* constituído por pequenos pastéis, broinhas, celestes, viúvas, palitos do chá e tantos outros biscoitos, mais secos e com um cariz mais individualizado.

E assim terminamos, para já, esta viagem pela mesa monástica de Tibães, pelos doces que alimentavam o corpo em tempos de jejum e pelos doces que alegravam o espírito em tempo de festa.

---

[134] Representante da justiça régia junto do Couto e com o qual o Mosteiro nem sempre tinha boas relações por existirem queixas da população contra algumas decisões menos consensuais (RAMOS, Anabela – Couto de Tibães: Câmara, ouvidor e corregedor: poderes em confronto do século XVIII até à extinção. In CONGRESSO INTERNACIONAL DO BARROCO, IV, Guimarães, 2006. *IV Congresso Internacional do Barroco: do absolutismo ao liberalismo: Actas.* Guimarães: Câmara Municipal de Guimarães, 2009. Vol. VI, p. 173-191).

[135] ADB, MSMT, lv. 680, Abril 1785.