

A Doçaria num Receituário Conventual Masculino

O Caderno do Refeitório de 1743

Isabel M. R. Mendes Drumond Braga*

1. O receituário conventual português é referido com frequência e constitui matéria de interesse para historiadores, para gastrónomos e até para os que procuram oferecer ao público doces, em espaços de venda e de restauração, sem esquecer os que pretendem obter para os preparados a designação de produtos tradicionais de origem e proveniência certificadas¹. Porém, não abundam trabalhos sérios sobre a temática, o que se pode relacionar directamente com a escassez de fontes. Note-se que, nos dois únicos balanços historiográficos produzidos sobre a história da alimentação em Portugal, praticamente nada se referiu sobre a matéria². Consequentemente, a descoberta, transcrição e estudo de manuscritos culinários revela-se essencial para, de forma fundamentada, coerente e segura, se avançar na apreensão da matéria.

Conhecer a alimentação e as receitas que se preparavam nos mosteiros e nos conventos portugueses durante a Época Moderna é, consequentemente, uma tarefa difícil que, por vezes, precisa de ter em consideração dados indirectos, pois são escassos

* Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa. isabeldrumondbraga@hotmail.com. Cf. <https://ulisboa.academia.edu/IsabelDrumondBraga/Papers>.

¹ O primeiro doce português nestas condições foi o que é designado como ovos-moles de Aveiro. Obteve esse estatuto em 2011. Posteriormente, em 2013, os pastéis de Tentúgal obtiveram a mesma certificação. Sobre os primeiros, cf. a obra colectiva e com contributos muito diversificados intitulada *Ovos-Moles de Aveiro*, [Aveiro], Confraria de São Gonçalo, [s.d.]. Sobre os segundos, cf. AAVV, *O Pastel de Tentúgal na Literatura. Poesia e Prosa para a História de um Doce do Convento do Carmo de Tentúgal*, coordenação de Olga Gonçalves Cavaleiro, Edição da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, 2012.

² Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Alimentação e Sociabilidade à Mesa: um Percurso Historiográfico Recente”, comunicação apresentada ao 1.º Colóquio de História e Cultura da Alimentação. *Saber e Sabor... História, Comida e Identidade*, Curitiba (Paraná-Brasil), 19 a 21 de Agosto de 2007, inédita e Ana Isabel Buescu, David Felismino, “Sob a Construção de um Campo Historiográfico”, *A Mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, Consumos, Cerimónias e Representações (séculos XIII-XVIII)*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa, Temas e Debates, Círculo de Leitores, 2011, pp. 14-24. A historiografia sobre História da Alimentação tem tido amplo desenvolvimento em vários espaços europeus e no Brasil. Cf. Antonio Eiras Roel, “La Historia de la Alimentación en la España Moderna; Resultados y Problemas”, *Obradoiro de Historia Moderna*, vol. 2, Santiago de Compostela, 1993, pp. 35-64; Odile Redon, Bruno Laurioux, “Histoire de l’Alimentation entre Moyen Age et Temps Modernes. Regardes sur Trent Ans de Recherches”, *Le Désir et le Goût. Une Autre Histoire (XIII^e-XVIII^e siècles)*, direcção de Odile Redon, Line Sallmann e Sylvie Steinberg, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, pp. 53-84; María de los Ángeles Pérez Samper, “La Historia de la Historia de la Alimentación”, *Chronica Nova*, n.º 35, Granada, 2009, pp. 105-162. Neste trabalho, a autora teve a pretensão de tratar a matéria em todo o mundo o que teve como consequência lacunas consideráveis. Para nos limitarmos à historiografia portuguesa, fazemos notar que lhe dedicou cinco linhas e meia, citando apenas dois trabalhos. Sobre o Brasil, cf. Henrique Carneiro, *Comida e Sociedade. Uma História da Alimentação*, 4.ª edição, Rio de Janeiro, Elsevier, 2003, pp. 155-164.

os manuscritos e, na época, não foram publicadas as receitas, as quais eram entendidas como segredos que circulavam muitas vezes apenas oralmente. Mesmo assim, alguns receituários monásticos ou conventuais chegaram até ao presente, bem como livros de cozinha de elementos do clero secular.

No século XIX, o padre João Cardoso e Brito (1839-?) organizou um livro de culinária composto por 49 receitas de doces, o qual foi publicado em 1995³. O facto de não ter pertencido ao clero regular e de pouco se saber acerca da sua pessoa e das suas actividades não retira interesse à publicação. Se tivermos em conta as produções monásticas e conventuais as referências são, naturalmente, distintas. Ao contrário do que parece ter acontecido em outros espaços, nomeadamente em Espanha, onde terão predominado os receituários masculinos⁴, por cá os que sobreviveram da autoria de homens do clero regular são escassos, embora se tenham que juntar os da autoria de leigos, igualmente em número reduzido⁵. No que se refere aos livros de cozinha relativos aos cenóbios, até ao presente apenas foi objecto de estudo um manuscrito seiscentista pertencente à livraria do mosteiro beneditino de Tibães⁶. Antes, havia sido publicado um outro de 1743, sem indicação da casa a que pertencera e sem qualquer estudo a acompanhá-lo. É este documento que iremos estudar⁷.

Tanto quanto se sabe, a primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas que chegou até nós foi a que se fez sob ordens de Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora, em 1729. Foi objecto

³ *Doces e Manjares do século XIX. O Livro do Padre Brito*, leitura e notas de Paulino da Mota Tavares, Coimbra, Fora do Texto, 1995.

⁴ Cf., a esse respeito, M. Mercè Gras I Casanovas, “Cuerpo y Alma en el Carmelo Descalzo Femenino. Una Aproximación a la Alimentación Conventual en la Cataluña Moderna”, *Studia Historica. Historia Moderna*, n.º 14, Salamanca, 1996, pp. 216-217; María de Los Ángeles Pérez Samper, “Los Recetarios de Mujeres y para Mujeres. Sobre la Conservación y Transmisión de los Saberes Domésticos en la Época Moderna”, *Cuadernos de Historia Moderna*, n.º 19, Madrid, 1997, p. 123; Idem, “Mujeres en Ayunas. El Sistema Alimentario de los Conventos Femeninos de la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia*, n.º 11, Murcia, 1998-2000, p. 75; Idem, “Recetarios Manuscritos de la España Moderna”, *Cincinnati Romance Review*, n.º 33, Cincinnati, 2012, pp. 46-58.

⁵ Cf. Isabel M. R. Mendes Drummond Braga, “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004, pp. 61-99. Disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6581297/>.

⁶ Algumas receitas deste manuscrito foram publicadas há algum tempo. Cf. Anabela Ramos, Deolinda Soares, Paulo Oliveira, “A Festa de São Bento: uma Viagem pela Gastronomia Beneditina”, *Mínia*, 3.ª série, n.º 11-12, Braga, 2004-2005, pp. 73-112. Recentemente, foi publicado e estudado na íntegra. Cf. Anabela Ramos, Sara Claro, *Alimentar o Corpo e Saciá-lo a Alma. Ritmos Alimentares dos Monges de Tibães. Século XVII*, Vila Real, Direcção Regional de Cultura do Norte, Porto, Edições Afrontamento, 2013.

⁷ *Caderno do Refeitório. Comezainas, Mezinhas e Guloseimas*, 2.ª edição, Lisboa, Barca Nova, [s.d.].

de publicação no século XX⁸ e já mereceu estudos⁹. Mais recentemente foi dado ao prelo *O Livro de Receitas da última Freira de Odivelas*, um considerável receituário das cistercienses daquela casa fundada na Época Medieval, compilado por uma das freiras, durante o século XIX, contendo informações de preparados de períodos muito diversos¹⁰. Em 2013, saiu um livro intitulado *Doçaria Conventual de Lorvão* que não teve como base nenhum manuscrito¹¹. No mesmo ano, foi publicado um receituário conventual anónimo, depositado na Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, dos séculos XVII ou XVIII, cuja última entrada foi redigida por uma conserveira de nome Bernarda Maria. A autora colocou a hipótese de o caderno de receitas, escrito por várias mãos, ser proveniente do Mosteiro de Celas, uma vez que contem vários preparados que tradicionalmente foram atribuídos àquele cenóbio¹². A mesma autora, em trabalho anterior e neste mesmo, com base no estudo das contas de algumas casas religiosas procedeu ao levantamento dos doces ali preparados e dos seus ingredientes. Dada a natureza destas fontes, não se conhecem as receitas¹³. Entretanto, outros dois manuscritos, um proveniente de uma casa feminina e outra de uma masculina, estão em vias de edição¹⁴.

2. A preparação de pratos no espaço conventual, mormente de doces, servia vários propósitos. A saber, o consumo próprio e quotidiano das comunidades, uma maneira de ocupar o tempo livre, ou seja, um passatempo, e uma fonte de receitas e de ofertas para as casas religiosas, em especial durante as épocas festivas. O consumo quotidiano de monjas, freiras, monges e frades deveria obedecer à regra de cada ordem religiosa e ter em conta as variações de acordo com os dias de carne e os de peixe, isto

⁸ Soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora. 1729*, apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Lisboa, Barca Nova, 1988.

⁹ Este manuscrito já foi objecto de atenção por parte de Leila Mezan Algranti, “Doces de Ovos, Doces de Freiras: a Doçaria dos Conventos Portugueses no Livro de Receitas da Irmã Maria Leocádia do Monte do carmo (1729)”, *Cadernos Pagu*, n.º 17-18, Campinas, 2001-2002, pp. 397-408. A autora transcreveu o documento a partir do manuscrito existente na Biblioteca Nacional de Portugal, cod. 10763.

¹⁰ *O Livro de Receitas da Última Freira de Odivelas*, introdução, actualização do texto e notas de Maria Isabel de Vasconcelos Cabral, [Lisboa], Lisboa, São Paulo, Verbo, 2000. Sobre esta obra, cf. Inês de Ornellas e Castro, Isabel Drumond Braga, “Una Escritura Femenina Diferente: los Manuscritos Culinarios Conventuales Portugueses de la Época Moderna”, no prelo.

¹¹ Nelson Correia Borges, *Doçaria Conventual de Lorvão*, Penacova, Câmara Municipal de Penacova, 2013.

¹² Dina Fernanda Ferreira de Sousa, *Arte Doceira de Coimbra. Conventos e Tradições. Receituários (séculos XVII-XX)*, prefácio de Irene Vaquinhas, Sintra, Colares Editora, 2013.

¹³ Idem, *Ibidem*; Idem, *A Doçaria Conventual de Coimbra*, prefácio de Maria Helena da Cruz Coelho, Sintra, Colares Editora, 2011.

¹⁴ Estamos a ultimar a publicação e estudo destes dois manuscritos.

é, os dias gordos e os dias magros ou de jejum e de abstinência. Por norma, eram servidas duas refeições, o jantar e a ceia. Nos dias de festa, em especial no Natal, na Páscoa e no dia do santo patrono, havia pratos próprios para comemorar as datas do calendário litúrgico. Por exemplo, no século XVI, as freiras de Santa Clara, de Santarém, preparavam desfeito, pão de calo, beilhões, chouriços (doces), picado (doce), arroz doce, malassadas e farteis pelo Natal, enquanto pela Páscoa a mesa contava com desfeito de arroz e manteiga, pão de calo, pão-de-ló, biscoitos, beilhões, ovos mexidos com açúcar, queijadinhas das Endoenças e amêndoas confeitas¹⁵. Nas centúrias seguintes, na abadia beneditina de Tibães, o dia do santo patrono era festejado com o consumo de ovos reais (também designados ovos de fio e doce de São Bento), pão-de-ló ou pão leve, pastéis, e viúvas, estas feitas habitualmente no convento de Nossa Senhora dos Remédios, de Braga¹⁶. Em São Bento de Cástris (Évora), nos séculos XVII e XVIII, as cistercienses consumiam fogaças em dia de São Brás e tigelas de arroz (presume-se que arroz doce) no de São João Evangelista, embora o cenóbio se destacasse pela confecção de barrigas de freira e de manjar real¹⁷. Em Nossa Senhora da Encarnação, do Funchal, uma casa de clarissas, era habitual o arroz doce nos dias de Santa Clara e de São João, nesta data também se faziam bolos de cevada. Argolinhas, batatada, bolo de mel, chouriços (doces) e pão-de-leite estavam presentes nas mesas de Natal, coscorões pelo Entrudo e pela Páscoa, sonhos na Quaresma, a par das talhadas de amêndoa, arroz doce, broas, caramelo, cavacas, coscorões, queijadas, rapadura e talhadas de amêndoa em dia de Nossa Senhora da Encarnação¹⁸. Para se continuar na Madeira, desta feita numa casa franciscana masculina, o convento de São Bernardino, em Câmara de Lobos, podem referir-se os consumos de arroz doce em quinta-feira santa, em dias de Nossa Senhora da Conceição e de Nossa Senhora da Porciúncula, cavacas pelo São João Baptista, sonhos no Advento e pelo Entrudo¹⁹. Por seu lado, através das compras realizadas entre 1762 e 1770, pelas clarissas do Convento de Nossa Senhora dos

¹⁵ Maria Ângela V. da Rocha Beirante, *Santarém Quinhentista*, Lisboa, [s.n.], 1980, pp. 248-250.

¹⁶ Anabela Ramos, Deolinda Soares, Paulo Oliveira, “A Festa de São Bento [...]”, pp. 77, 80; Anabela Ramos, Sara Claro, *Alimentar o Corpo e Saciar a Alma [...]*, p. 110.

¹⁷ Antónia Fialho Conde, *Cister a Sul do Tejo. O Mosteiro de São Bento de Cástris e a Congregação Autónoma de Alcobaça (1567-1776)*, Lisboa, Colibri, 2009, pp. 368-369.

¹⁸ Eduarda Maria de Sousa Gomes, *O Convento da Encarnação do Funchal. Subsídios para a sua História (1660-1777)*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, 1995, pp. 139, 142; Ofélia Rodrigues Fontoura, *As Clarissas na Madeira. Uma Presença de Quinhentos Anos*, Funchal, Centro de Estudos de História do Atlântico, Secretaria Regional do Turismo e Cultura, 2000, pp. 199-201. Neste texto, p. 201, temos uma lista completa das iguarias em todas as festividades.

¹⁹ Nelson Veríssimo, *O Convento de São Bernardino em Câmara de Lobos. Elementos para a sua História*, Câmara de Lobos, Centro Social e Paroquial de Santa Cecília, 2002, p. 58.

Remédios, de Braga, pode verificar-se que há uma relação directa entre a aquisição de determinados géneros alimentares e o calendário litúrgico, sendo de destacar o arroz doce, como um dos eleitos para ocasiões especiais²⁰. Em outras comunidades, como a do Convento de Nossa Senhora da Conceição, de Beja, a festa da padroeira era um momento dedicado à oferta de alimentos aos necessitados. Dias antes da festa as freiras praticavam a caridade visando os presos: enviavam rações compostas por pão, bacalhau, grão, azeitonas e bolo. As vidualhas eram levadas em procissão pelos padres confesores, pelo procurador e por fiéis²¹.

As dádivas particulares e as vendas de pratos salgados e sobretudo de doces eram uma constante. Ofereciam-se os chamados mimos aos confesores e aos servidores dos conventos, como procuradores e outros²² e preparavam-se salgados e doces para ofertar a familiares e para presentear viandantes – esperando, por vezes, recompensa²³. Em algumas casas, o exagero de tempo ocupado na cozinha era tal que os visitantes não deixavam de advertir as religiosas. Por exemplo, em 1705, D. Rodrigo de Moura

²⁰ Sobre a alimentação neste convento, cf. Ricardo Manuel Alves Silva, *Casar com Deus. Vivências Religiosas e Espirituais Femininas na Braga Moderna*, Braga, Dissertação de Doutoramento em História da Idade Moderna apresentada à Universidade do Minho, 2011; Idem, “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*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 73-90.

²¹ Carlos Augusto Ponces Canelas, “História dos Conventos de Beja”, *Arquivo de Beja*, vol. 22, Beja, 1965, pp. 5-27.

²² Além das referências antes referidas para o convento de Nossa Senhora dos Remédios, de Braga, cf. *supra*, vejam-se exemplos para outras casas religiosas: Eduarda Maria de Sousa Gomes, *O Convento da Encarnação do Funchal* [...], pp. 140-141; Cristina Maria André de Pina e Sousa, Saul António Gomes, *Intimidade e Encanto. O Mosteiro Cisterciense* [...], p.134; Saul António Gomes, “Doces Obrigações. O Exercício Abacial no Mosteiro de Jesus de Setúbal. Séculos XVI a XVIII”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 9, Coimbra, 2009, pp. 72, 73-77; Dina Fernanda Ferreira de Sousa, *A Doçaria Conventual de Coimbra* [...], pp. 64-65, 76; Idem, *Arte Doceira de Coimbra* [...], p. 57. Em outros espaços, a situação era semelhante. Para Itália, cf. Angelo d’Ambrosio, Mario Spedicato, Mario, *Cibo e Clausura. Regimi Alimentari e Patrimoni Monastici nel Mezzogiorno Moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari, Cacucci Editore, 1998, pp. 36-41; Mary Laven, *Monache. Vivere in Convento nell’Età della Controriforma*, Bolonha, Il Mulino, 2004, pp. 34-35, 107; Sharon T. Strocchia, *Nuns and Nunneries in Renaissance Florence*, Baltimore, The John Hopkins University Press, 2009, p. 92.

²³ Por exemplo, em 1786-1787, D. Maria I enviou uma missão diplomática a Argel para negociar a paz com aquele potentado do Magrebe. A comitiva portuguesa dirigiu-se, por terra, primeiro a Cartagena, onde se encontrou com os negociadores espanhóis. Nesse percurso, os Portugueses passaram por Oropesa onde havia um convento de freiras franciscanas, as quais não hesitaram em oferecer as suas especialidades e a pedir uma oferenda, o que desagradou à comitiva. Segundo, frei João de Sousa, “Estando nos á meza veio huma criada da portaria do convento das freiras franciscanas que ha naquella terra e nos disse que as suas religiosas nos querião obsequiar com hum presente de doces, porem que lhe haviamos de mandar huma esmola em recompensa. A este recado respondeo o enviado que dissesse ás suas religiosas que não era aquelle o modo de obsequiar aos passageiros e como era com aquella condição que podião guardar seus doces para vender a outrem. Pouco tempo depois voltou a mesma criada com hũa bandeja coberta dizendo que era a offerta que as religiosas nos fazião porem não se lhes acceitou e com ella se lhes mandou huma esmola”. Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Missões Diplomáticas entre Portugal e o Magrebe no século XVIII. Os Relatos de Frei João de Sousa*, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2008, p. 301.

Teles lembrou que “os conventos são cazas de Deos aonde so se deve cuidar em louvores seus [...] o que suposto quanto humanamente podemos julgar não deve ser agradado de que nos seus conventos de religiozas haja comercios alheyos do seu estado com qualquer pretexto que seja pelo que prohibimos que dqui em diante possuão as religiozas fazer conservas pera negociação e contracto e so lhe damos a faculdade de poder cada hũa dellas lavrar athe seis arrobas de assucar no discurso do anno pera suas obrigações e parentes”²⁴. Em 1718 e em 1724, a situação mantinha-se, sendo costume as freiras ultrapassarem as referidas seis arrobas de açúcar e “contratarem” os doces²⁵, ignorando as ordens do visitador.

A preparação e venda de doces conventuais podem ser comprovadas através de outras fontes. Na visita ao mosteiro cisterciense de São Bento de Cástris (Évora), de 1679, pode ler-se que o visitador ordenou “ao feitor que tendo cabedal mande abrir uma roda nas grades pequenas pelas queixas que as religiosas nos fizeram dos furtos de seus doces no que padecem seus detrimientos saindo o púcaro de água que de cortesia oferecem pela portaria”²⁶. Mais tarde, a abadessa de Santa Clara, de Évora, soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, na primeira metade do século XVIII, fez notar, no final de um manuscrito de receitas, já referido, que “este livro não se entregara a outrem que não seja pessoa desta casa, nem por cedência, nem por empréstimo, por afectar os proventos da feitura de doces que nesta casa são feitos”²⁷, evidenciando que a doçaria constituía uma fonte de receitas da instituição.

A venda de doçaria conventual para servir determinadas instituições era também bastante comum. Por exemplo, entre as refeições servidas enquanto se preparava o auto da fé de 1646, os Inquisidores de Lisboa mandaram adquirir frutas cristalizadas e em pasta, nomeadamente abóbora coberta, marmelada em talhadas, bocados e caixas; escorcioneira ralada, perada, cidrada e cidrada ralada; a par de caroços de alcorça recheados, confeitos vários, marquesinhas, massapão branco, manjar branco, manjar

²⁴ Braga, Arquivo Distrital de Braga (A.D.B.), *Visitas e Devassas*, liv. 68, fol. 44, *apud.* Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Vaidades nos Conventos Femininos ou das Dificuldades em deixar a Vida Mundana (séculos XVII-XVIII)”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 10, tomo 1, Coimbra, 2010, pp. 277-294. Também disponível *on line* em: <https://www.academia.edu/6555044/>. Cf. também Idem, “Enfermement et Résistance: Les Religieuses Portugaises et la Transgression au XVIII^e siècle”, *Colloque International Rapports Hommes /Femmes dans l’Europe Moderne: Figures et Paradoxes de l’Enfermement* [on-line] (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6816184/>).

²⁵ Braga, A.D.B., *Visitas e Devassas*, liv. 68, fols 62v e 72, *apud.* Idem, “Vaidades nos Conventos Femininos [...]”, pp. 287-288.

²⁶ Évora, Biblioteca Pública de Évora, Cod. CXXXI/2-23, fol. 32.

²⁷ Soror Maria Leocádia do Monte do Carmo, *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d’este Convento de Santa Clara d’Évora. 1729*, apresentação e notas de Manuel Silva Lopes, Lisboa, Barca Nova, 1988, p. 10.

real e ovos reais preparados em espaços conventuais da capital não indicados²⁸. Anos mais tarde, em 1693, quando a Rainha D. Maria Sofia Isabel de Neuburg foi visitar o Palácio dos Estaus, foram adquiridas diversas iguarias entre as quais doces provenientes de casas religiosas femininas, nomeadamente dos Conventos da Anunciada (dominicanas), de Santa Clara (clarissas), de Nossa Senhora da Piedade da Esperança (franciscanas), de Santa Marta (franciscanas) e de Santa Mónica (agostinhas descalças). A Rainha, o séquito e as freiras puderam degustar bolos da Esperança (24 exemplares que totalizaram 2.400 réis), três pratos de manjar branco, da Anunciada (6.900 réis), ovos reais de Santa Clara (4.000 réis), além de bolos celestes, broas de noz, cidra em calda, cidra coberta, trouxas e pastéis de nata, de entre outros produtos de pastelaria e confeitaria. Sabe-se que, na ocasião, as casas religiosas receberam quantias diversas, embora o rol dos produtos que forneceram tenha desaparecido. Assim, o convento da Anunciada obteve 6.900 réis; o de Nossa Senhora da Piedade da Esperança, 14.800 réis; o de Santa Clara, 4.000 réis; o de Santa Marta 7.320 réis e, finalmente, o de Santa Mónica, 8.400 réis²⁹.

As freiras vendiam a instituições, nomeadamente a conventos masculinos³⁰, e a particulares, por vezes, fazendo concorrência aos confeitores³¹. Não obstante, parece que alguns chegavam a vender doces conventuais nas suas tendas. Assim se depreende do testemunho de Teodora da Silva, no processo inquisitorial de Maria da Costa, iniciado em 1657. Esta mulher, que servia as freiras clarissas de Nossa Senhora dos Poderes, de Vialonga, afirmou conhecer a ré em resultado de esta vender doces do referido convento³². Não se compreende, deste modo, o que terá levado alguém a

²⁸ Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Representação, Poder e Espectáculo: o Auto da Fé”, *Turres Veteras VIII. História das Festas*, coordenação de Carlos Guardado da Silva, Lisboa, Torres Vedras, Edições Colibri, Câmara Municipal de Torres Vedras, Instituto Alexandre Herculano, 2006, pp. 177-185. Disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6606524/>.

²⁹ Lisboa, Arquivos Nacionais Torre do Tombo (A.N.T.T.), *Conselho Geral do Santo Ofício*, maço 3, doc. 2. A localização deste documento foi feita a partir da obra de Giuseppe Marcocci, José Pedro Paiva, *História da Inquisição Portuguesa (1536-1821)*, Lisboa, Esfera dos Livros, 2013, pp. 279-280.

³⁰ Veja-se o caso do convento de Nossa Senhora dos Remédios, de Braga, que vendia viúvas à abadia de Tibães. Cf. Anabela Ramos, Deolinda Soares, Paulo Oliveira, “A Festa de São Bento [...]”, p. 80 e Anabela Ramos, Sara Claro, *Alimentar o Corpo e Saciar a Alma [...]*, p. 127; e das freiras de Santa Clara, que forneciam o convento de São Bernardino, de Câmara de Lobos. Cf. Nelson Veríssimo, *O Convento de São Bernardino em Câmara de Lobos [...]*, pp. 60-61.

³¹ Sobre os confeitores, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Os Confeitores na Época Moderna: Cultura Material, Produção e Conflituosidade”, comunicação apresentada ao *I Colóquio Luso-Brasileiro de História da Alimentação. Património & Cultura* – Coimbra, 31 de Maio – 1 de Junho, 2013.

³² Lisboa, A.N.T.T., *Inquisição de Lisboa*, proc. 10200.

considerar que só com os decretos relativos à extinção das ordens religiosas se passaram a vender doces preparados em espaços conventuais³³.

3. O manuscrito que nos ocupa, designado por *Caderno do Refeitório*, é proveniente de uma casa masculina mas desconhece-se qual. Foi publicado uma primeira vez em 1900 e conheceu segunda edição em data posterior mas desconhecida. Nenhum dos divulgadores indicou nem a proveniência nem a localização do original, o que dificulta sobremaneira a identificação da sua origem e a possibilidade de corrigir a transcrição, cujas gralhas se percebem mesmo sem se fazer o confronto com o documento manuscrito. Nenhuma das edições ofereceu qualquer contextualização ou estudo do texto quer do ponto de vista paleográfico quer do dos conteúdos. Na segunda edição apareceram algumas notas completamente desvairadas e inúteis a todos os títulos. Em conclusão, o receituário nunca foi objecto de qualquer análise.

O *Caderno do Refeitório* é composto por 283 receitas. Destas, apenas 67 são de doçaria. Ou seja, 76% são receitas de pratos salgados face a 24% de preparados doces. Entre estes destacam-se os de frutas ou com frutas, caso das tortas, (alperce, cidrão, ginjas, limão, maçã, marmelo, melão, pêsego e pera), a par de aletria, bolos (de amêndoa, de açúcar, de ovos, de rodilhas), biscoitos, cuscuz doce, farteis, diversos manjares brancos e manjares reais, massapão de ovos, melindres, orelhas-de-abade, ovos-moles, pão-de-ló, pastéis e pastelinhos diversos, tigeladas, tortas variadas (frutas, leite, natas e requeijão) e trouxa-de-ovos.

As características mais comuns na escrita das receitas durante a Época Moderna podem sistematizar-se em vários itens, tais como: não havia separação entre ingredientes e modo de preparar os pratos, nem sempre as quantidades eram claramente indicadas, não apareciam informações acerca do número de porções que cada iguaria permitia servir, nunca havia interesse em especificar os tempos de preparação e raramente os de cozedura, nem se indicavam algumas tarefas prévias indispensáveis à concretização de certas receitas, tais como, por exemplo, a clarificação e os pontos do açúcar ou a maneira de amanhar o peixe. Ora, todas estas características estão presentes no receituário em estudo.

Os ingredientes referidos no *Caderno do Refeitório* foram variados. Para os doces: açúcar, água, aletria, amêndoa, arroz, azeite, banha de porco, borragem, farinha

³³ É exemplo o texto de Maria Teresa Osório de Melo, *Doçaria Conventual de Semide*, Lousã, Edição do Autor, 1999, p. 11.

de arroz, farinha de trigo, feijão, fermento, grão, leite, manteiga, mel, nata, ovos, pão, queijo, requeijão, rolão (farelo), a par de frutas frescas, tais como abóbora, cidra, cidrão, damasco, ginja, laranja, limão, maçã, marmelo, melancia, melão, pera e pêssego). Muitas receitas foram aromatizadas com especiarias, caso da canela e do cravo, e ainda com agraço, água de flor, almíscar, âmbar, erva-doce, flor de laranja, rosa (para o açúcar rosado), sal e vinho branco. Importa referir que dois grupos de ingredientes se destacam: o açúcar, preparado em vários pontos, e os ovos presentes em todos os bolos e em muitos doces de colher; a par do açúcar e dos frutos utilizados na preparação de marmeladas, geleias, caldas, doces e compotas³⁴, por vezes denominadas genericamente conservas, termo que se refere aos alimentos conservados em açúcar e sujeitos a cozedura, o que implicava uma redução do género através do calor³⁵. Por outro lado, como a tradição medieval ainda se fazia sentir, continuam a encontrar-se receitas de doces com géneros hoje quase exclusivamente utilizados nos pratos salgados: a galinha, o coelho, o peixe não especificado e a lagosta, presentes nos manjares brancos, nos manjares brancos amarelos e nos manjares reais.

Para os salgados o leque de ingredientes é ainda mais vasto: abóbora, açúcar, água, arroz, aves de capoeira e de caça (codorniz, estorninho, frango, galinha, galinhola, pardal, passarinho, pato – bravo e manso – perdiz, peru, pombo, rola), azeite, bivalves (ameioja e mexilhão), camoesas, carnes (cabrito, cágado, carneiro, coelho, lebre, leitão, porco e vaca – em muitos casos indicadas as partes específicas ou o tipo de tratamento que já haviam sofrido: bofe, coração, língua, miolos, pés, presunto, sangue, toucinho e túbaras), cebola, chicharos, couve, ervilhas, farinha (de trigo e de arroz), feijão, favas, grão, grelos de couve, grelos de nabo, ortigas, leite, leite de amêndoas, lentilhas, manteiga (de porco e de vaca), mariscos (camarão, caranguejo, lagosta), mel, moluscos (polvo), nabiça, nabo, ovos, pão, peixes (peixes sem especificar, bacalhau, cação, cherne, congro, enguias, eirós, goraz, lampreia, linguado, pargo, peixe-espada, pescada, raia, rodovalho, sável, safio, salmão, sardinhas e solho), pepino, pimentão, rolão e queijo (do Alentejo, flamengo). Nos temperos contam-se especiarias, nomeadamente açafraão, âmbar, canela, cravo, cravo-da-índia, cravo do Maranhão, cominho, gengibre, noz-moscada e pimenta; ervas aromáticas, tais como coentro, louro, hortelã, manjerona, manjericão, orégãos, salsa, salva e segurelha; além de aguardente, água-de-flor, água

³⁴ Sobre cada uma das classificações, cf. Maria Antónia Góes, *Doces de Frutos, Compotas e Geleias. A Viagem do Paladar*, Sintra, Colares Editora, 2003, pp. 27-30.

³⁵ Alberto Cappati, "Le Goût de la Conserve", *Histoire de l'Alimentation*, direcção Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari, Paris, Fayard, 1996, p. 797.

rosada, alho, laranja azeda, lima, limão, sal, sumo de agraço, vinagre e vinho (tinto e branco).

Note-se a presença de muitas variedades de carne de criação e de caça, em especial de aves; e de peixe, neste caso contando com espécies baratas tais como o bacalhau³⁶ e as sardinhas, a par de peixes mais caros, tais como as lampreias e os linguados. Em todo o receituário, faz-se notar a ausência de produtos provenientes do continente americano, no caso dos doces o cacau³⁷ e a batata, no caso dos salgados, a batata, o milho e o tomate. A grande exceção, neste panorama, foi o peru.

Todas as receitas apresentaram os ingredientes à medida que se ia processando o preparado, tal como era comum na época. A esmagadora maioria delas não indicou as quantidades de forma precisa. As expressões um pouco de açúcar, de miolo de pão, de vinho ou de limão ou ovos batidos sem que saibamos quantos, por exemplo, foram bastante comuns. No caso dos pratos salgados desconhecem-se sempre as quantidades e os tamanhos das peças de carne ou de peixe. De qualquer modo, especialmente nos doces, o autor chegou a indicar quantidades, naturalmente com as medidas que vigoravam na época, de entre outras, para sólidos: arrátel (0,459 kg), quarta [de arrátel] (0,115 kg), oitava [de arrátel] (0,057 kg), onça (0,029 kg) e libra (0,489 kg ou 0,326 kg); para líquidos: canada (1,413 l), meia canada (0,706 l) e quartilho (0,353 l). Mas, quase sempre, contou-se com a sabedoria de quem manejava os tachos e as panelas, pois deixou-se ao critério de quem executava as receitas determinadas quantidades. Isto é, foi muito comum, o uso de expressões como: “se lhe deitarem algum azedo ou azeite deem-lhe menos mel”³⁸, “levando alguma manteiga de vaca”³⁹ ou até a desconcertante

³⁶ Cf. Isabel Drumond Braga, “Morue”, *Dictionnaire des Cultures Alimentaires*, direcção de Jean-Pierre Poulain, Paris, PUF, 2012, pp. 889-893.

³⁷ Note-se que o cacau está sempre muito parcamente representado nos receituários conventual e leigo da Época Moderna, se ignorarmos o caso dos gelados, dos sorvetes e dos cremes. Sobre o uso de cacau na doçaria, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *A Herança das Américas em Portugal. Trópico das Cores e dos Sabores*, Lisboa, CTT Correios de Portugal, 2007; pp. 133-221; Idem, “O Caminho de uma Delícia”, *Revista de História da Biblioteca Nacional*, n.º 6, Rio de Janeiro, 2005, pp. 62-65 (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6678850/>); Idem, “O Chocolate à Mesa: Sociabilidade, Luxo e Exotismo”, *Colóquio Formas e Espaços de Sociabilidade. Contributos para uma História da Cultura em Portugal*, Lisboa, Universidade Aberta, 2008 (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6931933/>); Idem, “A América à Mesa do Rei”, *A Mesa dos Reis de Portugal*, coordenação de Ana Isabel Buescu e David Felismino, Lisboa, Temas e Debates, Círculo de Leitores, 2011, pp. 336-349 (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6679763/>); Leila Mezan Algranti, “‘Bebida dos Deuses’: Técnicas de Fabricação e Utilidades do Chocolate no Império Português (séculos XVI-XIX)”, *O Império por Escrito. Formas de Transmissão da Cultura Letrada no Mundo Ibérico séculos XVI-XIX*, organização de Leila Mezan Algranti e Ana Paula Megiani, São Paulo, Alameda, 2009, pp. 403-426.

³⁸ *Caderno do Refeitório* [...], p. 15.

³⁹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 21.

indicação constante na receita de bolos de ovos: “deitem-se duas ou três dúzias de gemas de ovos muito bem batidas em um tachinho alto que estará ao lume com açúcar”⁴⁰. Uma ou outra vez, o compilador das receitas optou pelo uso de regras de proporção. Por exemplo, “a cada arrátel de chila-caiota, cinco quartas de açúcar”⁴¹, “postas três libras de açúcar em ponto de espadana lhes deitem duas libras de folhas de rosas”⁴² ou ainda “em duas partes de vinho branco e uma de água se deita um pouco de louro”⁴³. Mais raramente se encontraram quantidades precisas, tais como “tomem-se trinta amêndoas”⁴⁴, enquanto, apenas num caso, na receita de manjar real, uma quantidade foi equiparada ao preço: “o miolo de um vintém de pão ralado”⁴⁵.

As temperaturas do forno e do lume e os tempos de determinadas acções ou de cozedura, como seria expectável, não foram objecto de informações muito precisas. No entanto, em algumas receitas verificaram-se preocupações acerca destas matérias. Notem-se as indicações tendo em conta o tempo do relógio a par de outras em que se apela à comparação com determinadas actividades tais como a reza de uma oração. Assim, encontram-se referências com tempos precisos em pouquíssimas receitas: “abafe-se durante um quarto de hora para que o molho se componha”⁴⁶, “o levarão ao lume brando onde estará um quarto de hora”⁴⁷, “estará duas horas em água com algum sal”⁴⁸, “deixe-se ferver durante seis horas”⁴⁹, “comummente leva duas horas”⁵⁰, “depois de cozidas [as orelhas de abade] e bem douradas se passam por mel ou açúcar derretido onde estarão duas, três ou mais horas para se ensoparem na calda”⁵¹ ou, finalmente, na receita de tigela de leite, entende-se que certa parte da preparação deve ferver durante um quarto de hora e outra parte por “espaço de duas ave-marias”⁵². Outras informações foram bastante mais impressionistas: “quando o tacho mostrar o fundo tira-se fora”⁵³ ou “conhecer-se-á que os cuscuz estão cozidos quando eles com a água a ferver imitem as

⁴⁰ *Caderno do Refeitório* [...], p. 25.

⁴¹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 16.

⁴² *Caderno do Refeitório* [...], p. 22.

⁴³ *Caderno do Refeitório* [...], p. 42.

⁴⁴ *Caderno do Refeitório* [...], p. 19.

⁴⁵ *Caderno do Refeitório* [...], p. 60.

⁴⁶ *Caderno do Refeitório* [...], p. 27.

⁴⁷ *Caderno do Refeitório* [...], p. 30.

⁴⁸ *Caderno do Refeitório* [...], p. 31.

⁴⁹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 48.

⁵⁰ *Caderno do Refeitório* [...], p. 56.

⁵¹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 65.

⁵² *Caderno do Refeitório* [...], p. 91.

⁵³ *Caderno do Refeitório* [...], p. 33.

pancadas de um tambor”⁵⁴. As temperaturas foram referidas com advertências do tipo “se irá assando devagar para que se não queime”⁵⁵, o que pressupõe forno ou lume com temperatura não muito elevada; “no forno que deve estar brando”⁵⁶, “irá assando devagar a fogo lento e por forma que o papel não se queime”⁵⁷ ou até, no caso dos melindres, “cozem-se em lume brando para que não se chamusquem”⁵⁸. As tigelas de leite, por seu lado, necessitavam igualmente de forno brando e “tomando-se toda a cautela para que se não queimem”⁵⁹.

O autor do manuscrito não se revelou particularmente opinativo. E, quando expressou os seus gostos, fê-lo, em particular, para os pratos salgados. Por exemplo, sobre o caldo de grão esforçado, entendeu: “se quiserem lhe deitem sumo de limão que é muito bom”⁶⁰; acerca da receita de carneiro cozido alvitrou: “se quiserem lhe deitem juntamente com a salsa, coentros, hortelã e segurelha que lhe dá muita graça”⁶¹; enquanto uma outra de presunto lhe mereceu comentário mais alargado: “também se coze em leite de vaca ou de ovelha e é muito bom depois de estar um dia de molho no leite”⁶². No que se refere aos doces apenas opinou que a receita de leite era “comer de fidalgos”⁶³.

As baterias de cozinha, mais vastas e sofisticadas nas casas religiosas femininas do que nas masculinas, tornam-se conhecidas quer através de inventários e de róis de compras ⁶⁴ quer em resultado dos trabalhos arqueológicos ⁶⁵. Por outro lado, a

⁵⁴ *Caderno do Refeitório* [...], p. 37.

⁵⁵ *Caderno do Refeitório* [...], p. 28.

⁵⁶ *Caderno do Refeitório* [...], p. 40.

⁵⁷ *Caderno do Refeitório* [...], p. 46.

⁵⁸ *Caderno do Refeitório* [...], p. 61.

⁵⁹ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 90-91.

⁶⁰ *Caderno do Refeitório* [...], p. 30.

⁶¹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 32.

⁶² *Caderno do Refeitório* [...], p. 84.

⁶³ *Caderno do Refeitório* [...], p. 56.

⁶⁴ Para Portugal, cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Para o Estudo da Bateria de Cozinha Conventual no início do século XIX”, *Lusitana*, II série, n.º 4, Lisboa, 2007, pp. 201-225 (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6581096/>). Sobre conteúdos de cozinhas medievais portuguesas, cf. Pedro Pinto, “Inventário Medieval do Convento de São Domingos de Azeitão”, *Revista de Artes Decorativas*, n.º 4, Porto, 2010, p. 236. Para Espanha, cf. María de los Ángeles Pérez Samper, “Mujeres en Ayunas. El Sistema Alimentario de los Conventos Femeninos de la España Moderna”, *Contrastes. Revista de Historia*, n.º 11, Murcia, 1998-2000, p. 55; Donato Gómez Díaz, “Buen Alimento, Mejor Pensamiento: El Consumo en un Convento Almeriense a fines del siglo XVII”, *Manuscripts*, n.º 20, Barcelona, 2002, pp. 140-141; María del Carmen Simón Palmer, “La Dulcería en la Biblioteca Nacional de España”, *La Cocina en su Tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, p. 68; Carmen Abad Zardoya, “Herramientas Curiosas para Cosas Particulares y Extraordinarias. Tecnología, Espacios y Utillaje en la Cocina Histórica Española”, *La Cocina en su Tinta*, Madrid, Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 85-117. Para França, cf. Jean-Claude Ignace, Yan Laborie, “Approche du Régime Alimentaire des Moines dans les Couvents Franciscains, Dominicains et Carmes de Bergerac à la Fin du XVIII^e

antropologia permite perceber a média de vida e os principais problemas de saúde dos indivíduos do clero regular, alguns dos quais resultantes do tipo de alimentação praticada nos cenóbios⁶⁶. No caso da bateria de cozinha indicada no *Caderno do Refeitório* podemos verificar que não é particularmente variada. O levantamento dos utensílios apenas fornece: açafates, alguidares, bacias, barris, boiões, caixas, caninhas, cepos, colheres, colheres de pau, copos, covilhetes, covilhetes vidrados, cuscuzeiros, escumadeiras, espetos, garfos, facas, frigideiras, gral, joeiras, papel, panelas, panelas vidradas, paus, penas, peneiras, pratos, prensas, rolos da massa, salseiras, sertãs, tabuleiros, tachos, tachinhos, tigelas, tigelinhas de barro, trinchos, torteiras e vasos, além de referir fogareiros, fornos e até um alambique.

Se o rol dos utensílios não é relativamente vasto, o mesmo não se pode afirmar das operações culinárias⁶⁷. Os verbos utilizados por quem compilou as receitas dão conta disso mesmo. Temos desde os que indicam acções unicamente culinárias até aos que apresentam uma semântica mais abrangente: abafar, abrir, aboborar, acabar, acender, acrescentar, adoçar, adubar, afastar, afogar, amassar, anaçar, aparar, apurar, aquecer, armar, arredar, arrefecer, arrumar, assar, atar, aumentar, barrar, bater, borrifar, bulir, chamoscar, clarificar, coalhar, coar, cobrir, colocar, comer, compor, conhecer, conservar, corar, cortar, correr, coser, cozer, cravejar, curar, dar, debulhar, deitar, depenar, depenicar, derreter, desbagoar, descascar, desfazer, desfiar, despegar, destilar, diluir, dividir, embrulhar, encher, enfarinhar, engrossar, enrodilhar, enrolar, ensopar, enterrar, envolver, enxugar, esbulhar, escaldar, escamar, escoar, esfolar, esfriar, escorrer, escumar, esmagar, espetar, espremer, estar, estender, estilar, fazer, ferver,

siècle”, *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, [s.l.], Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2002, pp. 284-285.

⁶⁵ Margarida Ribeiro, *Olaria de Uso Doméstico na Arquitectura Conventual do século XVI*, Montemor-o-Novo, Grupo de Amigos de Montemor-o-Novo, 1984; Fernando E. Rodrigues Ferreira, “Ensaio para uma Leitura Económica e Social do Contexto Arqueológico de São Vicente de Fora”, *Olisipo*, 2.ª série, n.º 6, Lisboa, 1998, p. 20; Aida Mata, “Da Panela ao Prato: o Universo Cerâmico dos Beneditinos”, *O Tempo dos Alimentos e os Alimentos no Tempo*, coordenação de Maria Marta Lobo de Araújo e outros, Braga, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar ‘Cultura, Espaço e Memória’, 2012, pp. 17-28. Neste caso a autora utiliza quer o resultado das escavações quer a documentação relativa às compras da casa. Vejam-se também imagens de alguns objectos de Tibães, em Anabela Ramos, Sara Claro, *Alimentar o Corpo e Saciar a Alma* [...].

⁶⁶ Cf. Fernando E. Rodrigues Ferreira, “Mil e Cem Anos na História do Local de São Vicente de Fora”, *Almadan*, n.º 2, Almada, 1983-1984, pp. 10-13; Idem, Fernando E. Rodrigues Ferreira, “Ensaio para uma Leitura Económica e Social do Contexto Arqueológico de São Vicente de Fora”, *Olisipo*, 2.ª série, n.º 6, Lisboa, 1998, pp. 25-27; Sara Dias Trindade, Lígia Inês Gambini, *Mosteiro de Santa Clara de Coimbra. Do Convento à Ruína, da Ruína à Contemporaneidade*, Coimbra, Direcção Regional de Cultura do Centro, 2008, pp. 42-44, 47, 53-55.

⁶⁷ Situação afim à que se vivera em Espanha. Cf. María del Carmen Simón Palmer, “La Dulcería en la Biblioteca[...]”, pp. 71-73.

ficar, frigir, furar, golpear, guardar, humedecer, imitar, lançar, lardear, lavar, levar, limar, limpar, meter, mexer, migar, misturar, mostrar, mudar, ordenar, passar, pegar, pelar, peneirar, pesar, picar, pingar, pisar, por, provar, purificar, quebrar, ralar, recheiar, refogar, revolver, salgar, servir, substituir, tapar, temperar, ter, tirar, tomar, torcer, untar, vascolear e virar. Importa ainda referir o recurso a várias técnicas culinárias, a saber: o escabeche, o fumeiro e a salmoura para salgados e, no caso dos doces, a clarificação e os diferentes pontos de açúcar, nomeadamente de alambre, alto, de cabelo, de espadana, de pedra e de pelouro.

Inicialmente alguns produtos, de determinados locais, apareceram indicados em resultado de serem entendidos como especialmente bons⁶⁸. Curiosamente, no caso do *Caderno do Refeitório* a única referência a um produto regional foi dada através da menção aos mexilhões de Aveiro⁶⁹, tal como antes já acontecera com Domingos Rodrigues, autor do primeiro livro de cozinha impresso em Portugal, cuja primeira edição datou de 1680⁷⁰, autor que também se referiu ao açúcar da Madeira, e ao queijo e à farinha do Alentejo.

Uma das preocupações correntes no passado era a elaboração de conservas doces e salgadas, de produtos de fumeiro e de achar. Preparar carne, peixe, fruta e legumes frescos para serem consumidos ao longo de todo o ano era uma maneira de rentabilizar as peças de carne após as matanças e as quantidades de peixe decorrentes de pescarias de sucesso, ao mesmo tempo que se fazia face à sazonalidade de certos alimentos, caso dos frutos e de alguns legumes. No *Caderno do Refeitório* encontram-se diversos preparados pensados para serem guardados durante tempos longos. Tais foram os que decorreram das receitas salgadas de abóbora cabaça, “conserva-se dois ou mais anos, botando-se em salmoura”⁷¹ e de abóbora-menina, “conserva-se de um ano para o outro metendo-a em frascos e deitando nestes um pouco de azeite que tape a boca dos frascos”⁷². Aparentemente menos tempo, mas mesmo assim algum tempo, duravam preparações como a carne em vinha de alhos “conserva-se bem durante muito tempo”⁷³;

⁶⁸ João Pedro Ferro, *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, introdução de A. H. de Oliveira Marques, Lisboa, Dom Quixote, 1996, p. 45; Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, *Portugal à Mesa. Alimentação, Etiqueta e Sociabilidade (1800-1850)*, Lisboa, Hugin, 2000, pp. 40-69 e 97-101.

⁶⁹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 61.

⁷⁰ Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, leitura, apresentação, notas e glossário de Maria da Graça Pericão e de Maria Isabel Faria, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987. A primeira edição é de 1680.

⁷¹ *Caderno do Refeitório* [...], p. 15.

⁷² *Caderno do Refeitório* [...], p. 17.

⁷³ *Caderno do Refeitório* [...], p. 31.

o salmão “conserva-se muito tempo deixando-o estar neste caldo”⁷⁴ e o solho, “conserva-se por muito tempo metendo-lhe ortigas pela boca e embrulhando-o em panos molhados em vinagre”⁷⁵. No caso dos pratos doces, marmeladas, geleias, caldas, doces e compotas de frutos eram preparados que permitiam a conservação durante períodos alargados, o que nunca foi referido, ao mesmo tempo que se encontra referência a duração prolongada para preparados como o coelho real, “conserva-se por muito tempo sem que se altere”⁷⁶; os cuscuz – que podem ser salgados ou doces – os quais “conservam-se por muito tempo em bom estado quando depois de cozidos os ponham a enxugar”⁷⁷ e a torta de maçã doce, “dura muito tempo em bom estado”⁷⁸.

Os livros de cozinha do passado foram definidos como “livros de segredos” e existiram um pouco por toda a Europa⁷⁹. Neles encontram-se desde receitas de culinária, a mezinhas, passando por preparados de cosmética e de um conjunto de conselhos úteis para os mais variados fins domésticos. Estas características não estão presentes apenas nos receituários conventuais ou monásticos⁸⁰, no entanto, embora seja comum a apresentação de mezinhas, o *Caderno do Refeitório* não as incluiu, embora tenha oferecido receitas de pratos destinados a enfermos, a partir da concepção hipocrática-galénica que utilizava os alimentos como fármacos, o que implicava o reforço da dieta alimentar prescrita aos doentes hospitalizados ou medicados em casa⁸¹. Esses pratos foram sobretudo salgados: apisto⁸², galinha estilada⁸³ e cágados⁸⁴, sem esquecer os ovos mexidos⁸⁵, uma receita de doce.

⁷⁴ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 86-87.

⁷⁵ *Caderno do Refeitório* [...], p. 89.

⁷⁶ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 35-36.

⁷⁷ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 36-37.

⁷⁸ *Caderno do Refeitório* [...], p. 96.

⁷⁹ Sobre esta conceptualização, cf. Philip et Mary Hyman, “Les Livres de Cuisine Imprimés en France du Règne de Charles VIII à la fin de l’Ancien Régime”, *Livres en Bouche. Cinq siècles d’Art Culinaire Français du Quatorzième au Dix-huitième siècle*, Paris, Hermann, Editeurs des Sciences et des Arts, Bibliothèque Nationale de France, 2001, p. 59.

⁸⁰ Veja-se o caso do manuscrito da autoria de Francisco Borges Henriques. Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “O Livro de Cozinha de Francisco Borges Henriques”, *Do Primeiro Almoço à Ceia. Estudos de História da Alimentação*, Sintra, Colares Editora, 2004, pp. 61-99 (disponível *on line* em <https://www.academia.edu/6581297/>).

⁸¹ Laurinda Abreu, *Memórias da Alma e do Corpo. A Misericórdia de Setúbal na Modernidade*, Viseu, Palimage, 1999, pp. 398-400, *passim*; Maria Marta Lobo de Araújo, *Dar aos Pobres e Emprestar a Deus. As Misericórdias de Vila Viçosa e Ponte de Lima (séculos XVI-XVIII)*, [s.l.], Santas Casas da Misericórdia de Vila Viçosa e Ponte de Lima, 2000, pp. 215-218, 657-658.

⁸² *Caderno do Refeitório* [...], p. 19

⁸³ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 47-48.

⁸⁴ *Caderno do Refeitório* [...], pp. 51-52.

⁸⁵ *Caderno do Refeitório* [...], p. 66.

Finalmente tentemos perceber se as receitas de doces do *Caderno do Refeitório* se assemelham a outras então publicadas. Até 1743, data do manuscrito em estudo, apenas havia impresso o livro de culinária *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, cuja primeira de muitas edições datou de 1680, como antes se referiu. Comparemos então as receitas se bem que preparados homónimos não signifiquem necessariamente que ingredientes, técnicas de preparação e resultados obtidos sejam idênticos⁸⁶. A primeira aproximação, com base numa simples contagem, torna claro que 37 das 67 receitas do manuscrito em estudo, isto é, 55,2 %, estão presentes no livro de Domingos Rodrigues.

Quadro 1
Receitas de Doces do *Caderno de Refeitório* presentes na *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues

Receita	<i>Caderno do Refeitório</i> (1743)	Domingos Rodrigues (1680) ⁸⁷
Abóbora chila-caiota	X	-
Açúcar rosado	X	-
Aletria	X	-
Aletria de ovos	X	X
Amendoada	X	-
Belhó	X	X
Biscoito de ovos	X	X
Bolos de açúcar	X	X
Bolos de amêndoa	X	X
Bolos de ovos	X	X
Bolos de rodilhas	X	X
Cidrada	X	X
Cidrão de conserva	X	X
Coelho real	X	X
Cuscuz	X	-
Farteis	X	-
Fatias de queijo	X	-
Filhós	X	-
Filhós com leite	X	-
Filhós de abóbora	X	-
Filhós de borragem	X	-
Florada	X	X
Formigos de ovos	X	-
Leite	X	-
Manjar branco de galinha	X	X
Manjar branco de lagosta	X	-
Manjar branco de peixe	X	-
Manjar branco de peros	X	-
Manjar real	X	X
Manjar-branco amarelo	X	X
Massapães de ovos	X	X

⁸⁶ Veja-se o caso das receitas de ovos-moles. Cf. Isabel M. R. Mendes Drumond Braga, “Ovos, Ovos, Ovos e mais Ovos. Cultura, Economia, Dietética e Gastronomia”, *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 13, Coimbra, 2013, pp. 399-432 (disponível on line em <https://www.academia.edu/6982216/>).

⁸⁷ Domingos Rodrigues, *Arte de Cozinha*, leitura, apresentação, notas e glossário de Maria da Graça Pericão e de Maria Isabel Faria, Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, 1987.

Receita	<i>Caderno do Refeitório</i> (1743)	Domingos Rodrigues (1680) ⁸⁷
Melindres	X	X
Orelhas-de-abade	X	-
Ovos cozidos com açúcar	X	-
Ovos reais	X	X
Ovos-moles	X	X
Pão-de-ló de amêndoas	X	X
Pastéis de baonesas	X	-
Pastéis de grãos	X	-
Pastéis de limão	X	-
Pastéis de maçã doce	X	-
Pastéis de manjar real	X	-
Pastéis de marmelos	X	-
Pastéis de melão	X	-
Pastelinhos de cidrão	X	X
Pastelinhos de ovos-moles	X	X
Peras de conserva	X	X
Pessegada	X	X
Pêssegos secos	X	X
Sopas douradas	X	X
Tigelada de leite	X	X
Tigelada de requeijões	X	-
Tigelas de leite	X	X
Tigelas de leite (outra receita)	X	X
Torta de agraço	X	X
Torta de baonesas	X	-
Torta de frutas à inglesa	X	-
Torta de ginjas	X	X
Torta de leite	X	X
Torta de limões	X	X
Torta de maçã doce	X	-
Torta de manjar real	X	X
Torta de marmelos	X	X
Torta de melão	X	-
Torta de nata	X	X
Torta de requeijão	X	X
Trouxas-de-ovos	X	X

Uma análise mais profunda, a partir de um terço do receituário doce cuja designação é semelhante, permite verificar que a maior parte das receitas do *Caderno do Refeitório* é uma mera cópia das receitas da *Arte de Cozinha* de Domingos Rodrigues. O compilador apenas alterou algumas palavras e optou maioritariamente por libras (0,489kg ou 0,326kg) em substituição de arráteis (0,459kg). Se o vocabulário utilizado foi idêntico, Domingos Rodrigues foi mais prolixo. No entanto, no caso da receita de torta de ginjas as diferenças são grandes. Enquanto o autor da *Arte de Cozinha* utilizou uma massa folhada para acolher o preparado das ginjas, o compilador do *Caderno do Refeitório* indicou claramente que o não fazia. Por outro lado, Domingos Rodrigues, no caso da receita de sopas douradas, remeteu para uma outra de sopa de qualquer género

de assado, que não consta no receituário em estudo, mas indicou os mesmos ingredientes para o doce. Ou seja, estamos perante uma receita semelhante.

Quadro 2
Conteúdos das Receitas do *Caderno de Refeitório* e da *Arte de Cozinha* com títulos semelhantes

<i>Caderno do Refeitório</i> (1743)	Domingos Rodrigues, <i>Arte de Cozinha</i> (1680)
<p>Aletria de Ovos Logo que uma libra de açúcar estiver em ponto alto, vão-lhe deitando uma dúzia de gemas de ovos batidas por uma casca de ovo, fazendo nesta um buraquinho no fundo por onde corra o ovo em fio delgado. Enquanto se forem deitando acenda-se muito bem o fogareiro para que o açúcar não afrouxe o ponto. Depois de deitado todo o ovo, ponha-se a aletria em um prato, abrindo-a com um garfo e metendo-lhe no meio ovos-moles ou massapães.</p>	<p>Letria de Ovos Logo que um arrátel de açúcar estiver em ponto, vão-lhe deitando uma dúzia de gemas de ovos batidas por uma casca de ovo, fazendo-lhe um buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado e enquanto se forem deitando abane-se muito bem o fogareiro para que o açúcar não afrouxe o ponto. Depois de deitado todo o ovo, ponha-se a letria em um prato abrindo-a com um garfo e com ovos-moles ou massapães no meio, mande-se à mesa Do mesmo modo se fazem ovos reais mas mais grossos.</p>
<p>Bolos de Rodilhas Tomada a massa com água e sal, pouca manteiga e uma gema de ovo, depois de bem lavada lhe deitem bastante manteiga de porco e enrolando-a bem na massa corte-se esta em bolos redondos e frigindo se abra o folhado com um pauzinho. Deitem-se em cada bolo duas gemas de ovos batidas com manteiga bastante, abrindo sempre o folhado e recheiem-se com ovos-moles. Se quiserem podem passa-los por açúcar em ponto depois de fritos, levando canela por cima.</p>	<p>Bolos de Rodilhas Tomada a massa com água e sal, manteiga pouca e uma gema de ovo, depois de muito bem sovada, estenda-se, deitando-lhe bem manteiga de porco e enrolando-a no pau da massa bem untado vão-se cortando os bolos redondos e frigindo, abrindo-lhe o folhado com um pauzinho. Deitem-se em cada bolo duas gemas de ovos batidas com manteiga bastante, abrindo sempre o folhado e recheiem-se com ovos-moles (se quiserem). Depois de fritos passem-se por açúcar em ponto e com canela por cima mandem-se à mesa.</p>
<p>Coelho Real Assado o coelho, que não seja muito pequeno, de sorte que lhe tirem toda a carne tenra e a desfaçam em fios muito bem desfeita, como quem desfaz galinha para manjar real, e depois a desfaçam no tacho, com colher. E estando três arrátéis de açúcar em ponto de espadana, lhe deitem dentro o coelho desfeito, com meia libra de amêndoas pisadas. E mexendo sempre enquanto se for cozendo lhe deitem pão ralado, cravo-da-índia e canela. Tire-se do lume e lhe deitem oito ou dez gemas de ovos batidas e logo se deite isto em tigelinhas de barro e se metam no forno a corar deitando-lhes canela por cima. Come-se quente e conserva-se muito tempo sem que se altere.</p>	<p>Coelho Real Entesado o coelho e meio assado, o picarão muito bem e deitando-o em um arrátel de açúcar em ponto com meio arrátel de amêndoas pisadas, o porão a cozer espaço de uma hora. Logo lhe deitarão cinco réis de pão ralado, oito gemas de ovos para que incorpore, canela, cravo-da-índia e almíscar. Deitar-se-á em tigelinhas que coradas se mandarão à mesa.</p>
<p>Florada Deite-se em alguidar, com água fria, flor de laranja doce ou da China da maior e da melhor. Lave-se muito bem, de sorte que não a quebrem. Em outro alguidar, deite-se outra água e ponha-se a ferver um pouco em tacho que deve já estar fervendo. Depois de ferver deita-se em água fria a adoçar, passando-a mais duas ou três vezes por outras águas e, quando estiver doce, que não amargue, ponha-se a escorrer em joeira. Depois de enxuta e bem espremida, coza-se em açúcar em ponto, quando esteja cozida ponha-se a esfriar e, deitando-lhe os cheiros que</p>	<p>Florada Deite-se em alguidar em água fria, a flor de laranja doce ou da China, a maior e melhor, lave-se muito bem, de modo que a não quebrem. Deite-se em outra água em outro alguidar, põe-se a ferver um pouco em um tacho que há de estar já fervendo. Depois que ferver deita-se em água fria a adoçar, passando-a mais duas ou três vezes por outras águas, quando estiver doce que não amargue, põe-se a escorrer em uma joeira. Depois de enxuta e muito bem espremida, coze-se em açúcar em ponto, estando cozida põe-se a esfriar abanando-se</p>

<i>Caderno do Refeitório (1743)</i>	Domingos Rodrigues, <i>Arte de Cozinha (1680)</i>
quiserem, se mete em vasos vidrados.	para que esfrie depressa, deita-se cheiro (se se quiser) e deita-se em panelas vidradas.
Manjar Real Deite-se em um tacho um peito de galinha meio cozido e desfiado e desfaça-se muito bem diluindo-o (<i>sic</i>) no mesmo tacho com a colher. Misture-se com o miolo de um vintém de pão ralado, uma quarta de amêndoas bem pisadas e duas libras de açúcar em ponto de espadana. Depois de batido tudo isto ponha-se a cozer em lume brando até que engrosse e quando esteja grosso deite-se no prato ou em covilhetes e se quiserem ponham no forno a corar.	Manjar Real Deite-se em um tacho um peito de galinha meio cozido e desfiado e desfaça-se muito bem delindo-o no mesmo tacho com a colher. Misture-se com o miolo de um vintém de pão ralado, uma quarta de amêndoas bem pisadas e dois arrátéis e meio de açúcar em ponto de espadana. Depois de batido tudo isto ponha-se a cozer em lume brando até que engrosse como estiver grosso deite-se nos pratos e mande-se à mesa.
Melindres Bodem-se dez gemas de ovos em um tacho, com meia libra de açúcar em pó e quando este polme estiver grosso façam-se os melindres, deitando-os com uma colher sobre papéis e do tamanho de pastilhas. Cozem-se em lume brando para que não se chamusquem e cozem-se no forno.	Melindres Batem-se dez gemas de ovos em um tacho, com meio arrátel de açúcar em pó da ilha da Madeira, como este polme estiver grosso façam-se os melindres, deitando-os com uma colher sobre papéis e do tamanho de pastilhas. Cozem-se em fogo brando para que não se chamusquem e corados mandem-se à mesa.
Ovos-Moles Deitem-se em uma libra de açúcar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexam-se muito bem enquanto forem cozendo, para que se não peguem. E no fim lhes deitem água de flor e canela.	Ovos-Moles Deite-se (<i>sic</i>) em um arrátel de açúcar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexam-se muito bem enquanto se forem cozendo, depois de cozidos deitem-se no prato, e mandem-se à mesa com canela por cima.
Pão-de-ló de Amêndoas Deite-se uma libra de amêndoas cortadas pelo meio e outra delas mal pisadas, com duas libras e meia de açúcar em ponto de pedra. Depois de lhe darem duas voltas ao fogo tire-se para fora e bata-se muito bem até levantar. Deita-se na pedra ou em uma bacia untada, bulindo com ela para que perca o lustro, e mande-se ao forno cortado em talhadas.	Pão-de-ló de Amêndoas Deite-se um arrátel de amêndoas cortadas pelo meio e outro arrátel mal pisadas, e dois arrátéis e meio de açúcar em ponto de pedra. Depois de lhe darem duas voltas ao fogo tire-se para fora e bata-se muito bem até levantar. Deita-se na pedra ou em uma bacia untada, bulindo-se com ela para que perca o lustro, corte-se em talhadas e mande-se à mesa.
Pessegada Aparados os pêssegos e cortados em talhadas se poem a cozer em água. Depois de cozidos se ponham em eira e ponha-se o trincho por cima com um peso grande para que escorram. Depois de escorridos deitem-se três libras de pêssegos em três libras de açúcar em ponto de alambre. Coza-se até fazer ampolazinhas, tire-se do lume, deitem-lhe cheiro, se quiserem, e enchendo covilhetes os ponham ao sol para corar a pessegada.	Pessegada Aparados os pêssegos e cortados em talhadas poem-se a cozer em água. Depois de estarem cozidos deitem-se em uma joeira e põe-se o trincho por cima com um peso grande para que escorram. Depois de escorridos deitem-se três arrátéis de pêssegos em três arrátéis de açúcar em ponto de alambre. Coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, deita-se cheiro (se quiserem), e deita-se nos covilhetes.
Sopas Douradas Em uma frigideira farão pão como para sopas secas e lhe deitarão um pouco de açúcar e canela pisada e juntamente caldo de galinha e em quantidade que fiquem quase cobertas. Logo as abafem e metam no forno, cobertas com outra frigideira, e quando estiverem abeberadas lhe escorram algum caldo que tiverem. E deitando-lhes por cima açúcar em ponto de espadana com canela, mexam as sopas para que todas tomem do açúcar. Feito isto, terão bastantes gemas de ovos batidas com água-flor e juntamente algum açúcar e deitem isto por cima das sopas e	Sopa Dourada A sopa dourada faz-se da mesma maneira que este prato acima, sopa de todo o género de assado. Leva uma dúzia de ovos, um arrátel de açúcar, um vintém de pão, uma quarta de manteiga lavada, canela e água-flor. [Sopa de qualquer género de assado Feito um vintém de pão em fatias, ponha-se uma camada delas em uma frigideira grande untada de manteiga, cubram-se de açúcar e canela e sobre esta cama ponha-se outra da mesma sorte e por cima dela uma pequena de manteiga de vaca e

<i>Caderno do Refeitório (1743)</i>	Domingos Rodrigues, <i>Arte de Cozinha (1680)</i>
metendo-as nestas, de espaço a espaço, uma faca para que elas se ensopem bem dos ovos. E deitando-lhes mais açúcar por cima se metam no forno, porém de sorte que não tomem cor, mas sim para que os ovos coalhem. Isto feito, tomem uma tampa de ferro cheia de brasas e a ponham sobre as sopas para tomarem a cor só com o calor que o ferro deitar. E depois se mandem à mesa.	açafrão. Deitem-lhe um pouco de caldo de galinha ou de carneiro e deixe-se estufar devagar em pouco lume. E logo tirando-se fora do lume deitem-lhe uma dúzia de ovos por cima (ou menos conforme for a frigideira) com açúcar e canela. Feito isto tome-se uma tampa com lume e ponha-se um pouco levantada sobre a sopa, até que tome boa cor. Tirada da frigideira e posta no prato se trincarará o assado, que podem ser galinhas ou frangos ou pombos ou perus. Este é um prato ordinário].
Tigelada de Leite Ponha-se ao lume uma canada de leite em um tacho e lhe deitem uma libra de açúcar e lhe irão deitando um covillete de farinha triga. E quando engrosse, lhe deitem doze ovos, água de flor e canela e tire-se do lume. Deite-se-lhe mais meia libra de açúcar e mexendo muito bem, deitem tudo em uma frigideira na qual irá para o forno. Quando se mande à mesa, deitem-lhe canela por cima.	Tigelada de Leite Depois de batida uma canada de leite com seis gemas de ovos, três quartas de açúcar, pão-de-ló ralado ou farinha e uma pequena de água-de-flor, deite-se em uma frigideira, ponha-se a corar e depois de corada com canela por cima mande-se à mesa.
Torta de Ginjas Em duas libras e meia de açúcar que esteja em ponto de espadana lhe deitem as ginjas limpas dos pés e caroços. Fervam bem as ginjas no açúcar até engrossar a calda. Tire-se do lume e deitem doze gemas de ovos batidos com água de for, canela pisada, cravo-da-índia e ambas. Metam as ginjas na torteira que estará com a massa feita de farinha e manteiga de porco. A esta torta não se faz folhado. E leva-se ao forno.	Torta de Ginjas Tirem-se os pés a dois arrâteis de ginjas, passem-nas por água quente e tirando-lhe os caroços, ponham-se a cozer em dois arrâteis de açúcar em ponto, com canela e cravo-da-índia, e como estiverem bem grossas ponham-se a esfriar. Faça-se folhado francês amassando uma oitava de farinha e depois de muito bem sovada, estenda-se esta massa na tábua muito bem estendida, ponham-lhe por cima um arrátel de manteiga de vaca, vão virando a massa, que não apareça a manteiga e façam-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o pau da massa. Faça-se a torta, metam-lhe as ginjas e untando-a mandem-na ao forno. Do mesmo modo se fazem pastéis de caixas descobertas.

4. Face ao exposto, cremos ser o momento de colocar algumas perguntas. Até que ponto os doces conventuais foram criados nesse âmbito ou foram levadas para os cenóbios por freiras, monjas e criadas ou frades, monges e criados? Atendendo a que os ingredientes e as técnicas culinárias utilizados nas casas religiosas eram conhecidos nos espaços de leigos, mormente entre os confeitores, cujos regimentos eram claros acerca das exigências para se obter carta, como se explica o furor, muitas vezes desmedido, da designação conventual aplicada a tantas e tão desvairadas receitas?

É certo que o clero regular e, muito particularmente o feminino, tinha tempo para a culinária e é admissível que muitos, ou pelo menos alguns elementos, apreciassem a preparação de doçaria. Porém, não terão sido as ofertas e a comercialização dos doces os principais responsáveis pela exaltação da designação

conventual, na falta de pastelarias e confeitarias em que a fama se expandisse pelo Reino, nos séculos XVII e XVIII? Estaremos perante criações genuinamente conventuais ou meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas de grandes casas e, posteriormente, levadas para os cenóbios, tal como tantas outras receitas de carne e de peixe?

Creemos que as respostas não podem ser taxativas e que haverá diversas situações. Recordemos que apesar do pretense sigilo que deveria envolver as receitas conventuais – e isso é patente em alguns receituários femininos – o mesmo era quebrado, de tal modo que livros de cozinha de leigos integram receitas com designações de algumas casas religiosas. Porém, importa questionar e tentar responder a este tipo de problemas que pouco tem preocupado os que se têm dedicado à doçaria do ponto de vista da análise histórica.

Por outro lado, importa igualmente verificar em que medida a doçaria preparada nas casas religiosas portuguesas se aproxima ou se afasta da que era cozinhada em outros pontos da Europa do Sul⁸⁸. Se bem que falem estudos de conjunto, prospecções aleatórias diversas permitem verificar alguns traços comuns, em especial a prática de fazer conservas de frutas, resultante da existência de açúcar em quantidade e da possibilidade de as consumir fora da época em que apareciam frescas; mas também o uso frequente de amêndoas e de muitas gemas de ovos em doces de colher. O estudo destas realidades carece de ser aprofundado.

No caso do *Caderno do Refeitório*, pode verificar-se que a doçaria compilada por autor que se desconhece pouco ou nada tem de original. Tratou-se seguramente de alguém com experiência na cozinha conventual ou monástica de uma casa masculina e que, na primeira metade de Setecentos, compilou por ordem alfabética mais de duzentas receitas cujas preparações foram do muito simples ao mais complexo, exigindo vários dias, caso das frutas cristalizadas, então designadas frutas cobertas. O autor do *Caderno do Refeitório* não foi um cozinheiro criador, um artista artesão, um monarca absoluto da

⁸⁸ Vejam-se alguns estudos de carácter muito díspar para espaços como a Espanha, a França e a Itália: Lola Quesada Nieto, *Dulces de los Conventos de Clausura de Granada y de su Provincia*, Málaga, Sarriá, 2002; Jean-Claude Ignace, Yan Laborie, “Approche du Régime Alimentaire des Moines dans les Couvents Franciscains, Dominicains et Carmes de Bergerac à la Fin du XVIII^e siècle”, *Du Bien Manger et du Bien Vivre à travers les Ages et les Terroirs*, [s.l.], Maison des Sciences de l’Homme d’Aquitaine, 2002, pp. 281-282 ; Maria Giuseppina Muzzarelli, Fiorenza Tarozzi, *Donne e Cibo. Una Relazione nella Storia*, Milão, Bruno Mondadori, 2003, pp. 45-47; Angelo D’Ambrozio, Mario Spedicato, “L’Alimentazione Monastica nella Tradizione Gastronomica Italiana”, *Alimentazione, Salute e Ambiente. Atti del Convegno di Studi*, Lecce, Edizioni Grifo, 2012, p. 55.

cozinha, dotado de espírito inventivo, como Leo Moulin definiu os *maîtres*⁸⁹, foi alguém que ficou associado à confecção dos pratos comuns e saborosos, que se repetiam sem perspectivas de inovação. Terá, certamente, cumprido a sua missão: preparar as refeições da comunidade.

⁸⁹ Leo Moulin, *Les Liturgies de la Table: Une Histoire Culturelle du Manger et du Boire*, [Paris], Albin Michelle, 1989, p. 184.