

DOÇARIA CONVENTUAL PORTUGUESA

Teresa Silva Rosa e Maria Ana Vaz de Almada

INTRODUÇÃO

O DOCE

"Da satisfação da necessidade alimentar depende a sobrevivência de um grupo; por isso é normal que a busca da comida seja um dos domínios mais ricos da cultura: técnicas, sistemas, normas, símbolos e representações de toda a espécie gravitam à sua volta."

Igor de Garine In "As modas alimentares; história da alimentação e dos modos de comer"

As cozinhas tradicionais ilustram a extraordinária variedade das combinações baseadas nos quatro principais sabores (**doce, ácido, amargo, salgado**) e na textura dos alimentos. Contudo, os alimentos doces sempre foram um dos grandes prazeres da vida. Apesar de não serem indispensáveis à sobrevivência humana, não há dúvida de que adoçam a existência. E embora os nossos antepassados conhecessem bem a doçura do mel e dos frutos, não adivinhavam os prazeres que a preparação de doces nos reservava.

OBJETIVOS

Este é um espaço de descoberta de um sabor e das suas definições... do Doce em Portugal...da história da doçaria portuguesa, da sua expressão na arte: na literatura, na pintura e na música.... de doces portugueses: tradicionais, regionais, conventuais e de romaria...dos seus curiosos e intrigantes utensílios e dos seus segretos receituários.

Esta abordagem visa valorizar um património cultural (a sua identidade, história e desenvolvimento), e facilitar a sua conservação, valorizando a imagem de um território e acompanhando a construção de uma identidade territorial no que diz respeito à história e desenvolvimento da Doçaria Conventual Portuguesa.



LIVRO DE COZINHA

DA INFANTA D. MARIA “O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria (1538-1577)”, cujo manuscrito pertence à Biblioteca Nacional de Nápoles é o livro de receitas mais antigo em Portugal e o primeiro livro de cozinha em língua portuguesa, datado provavelmente entre o fim do século XV e o início do século XVI.

MÉTODOS

A arte da pastelaria remonta ao tempo dos Egípcios, os primeiros a preparar bolos com fermento. Os Gregos confeccionavam pasteis com amêndoas, sementes de papoila e pimenta preta envoltos numa massa feita com farinha, mel e sementes de sésamos... Assim, foram os exércitos de Alexandre Magno que trouxeram a cana-de-açúcar para o Mediterrâneo, os Cruzados introduziram as especiarias e os frutos secos do Oriente e o chocolate chegou no séc. XVI, trazido pelos conquistadores do México Asteca...

A extensão do Império Árabe e depois do Império Otomano deram à pastelaria desenvolvida pela cultura muçulmana, fornecida pelo comércio com o Oriente e com o Ocidente, um carácter cosmopolita, onde existe o aproveitamento antecipado da cana-de-açúcar, cujo consumo só se tornará corrente na Europa a partir do séc. XVIII.



"- Havia lá no convento - principiou João Semana - uma pintura muito grande representando a ceia de Cristo; e era a pintura que mais atraía as meditações piedosas do tal reverendo, o qual, de olhos fitos naquele quadro, passava horas e horas esquecido de tudo o mais. Outro frade, que tinha notado isto não pôde ter mão em si que lhe não perguntasse com aquela voz de lamúria de franciscano manhoso: "Em que pensais vós, irmão, quando com tanta atenção olhais para este quadro?" "Nos tormentos que por nós padeceu o Salvador." - respondeu o tal. "Mas por que esta pintura mais do que as outras vos traz tão santas ideias? Não tendes na sacristia a do Descimento da Cruz e aquela do Senhor preso à coluna?" - "É verdade, irmão! - diz-lhe então o franciscano com cara de mortificação- "é verdade, mas olhai que não menor tormento era este de ter doze pessoas à mesa, e tão pouco de comer em cima dela."

Júlio Dinis IN AS PUPILAS DO SENHOR REITOR

Curiosamente a ligação entre celebração litúrgica e a doçaria conventual prende-se com o culto ancestral pagão "do que se sacrificava em honra dos deuses". A transubstanciação reveste-se assim do aspeto de um manjar dos deuses, o cristianismo oferece não um animal ou uma vítima, mas é o próprio Deus que se oferece, no pão da hóstia sagrada, no pão dos anjos... E assim, as ofertas aos representantes de Deus na Terra seriam verdadeiros manjares de anjos, carregados de simbolismo, e resultado de uma cuidadosa e elaborada confeção. Nas primeiras cerimónias litúrgicas até ao séc, VI seriam os fiéis que ofereceriam o pão que se consagraria na cerimónia, sendo distribuído o que sobrava pelos não pecadores....

RESULTADOS

A pastelaria foi crescendo em estatuto até ser considerada uma arte formal, frequentemente evocada por outras artes.

"Felícia dava o cavaco pelas doçuras; entrava fortemente nas compotas, nos mirlitons, no gateau royal, nos omelettes soufflées à la vanille, e nos pãezinhos de tapioca à Brasileira..."

Camilo Castelo Branco In Eusébio Macário

" À mesa (onde os pudins, as travessas de doces de ovos, os antigos vinhos de Madeira e Porto), ..."

Eça de Queirós In A Cidade e as Serras

A doçaria mais importante de Portugal deve-se, seguramente, aos conventos femininos que se espalharam por todo o país e que se celebrizaram pelos seus doces e á sua secularização após a extinção das ordens religiosas em 1834:

- alfenim, alfitetes, beijinhos de freira, beijinhos, beijos, biscoitos, bocados de abóbora, bolo de bispo, bolo do paraíso, bolo de Santa Teresa, bolo podre, bolos de bispo, botelhada, broas de amêndoa, broas de ovos, capelas de ovos, caramelos, cavacas, cidrada, confeitos, derriços, doce de amêndoas, doce de laranja, farténs de amêndoa, fatias do céu, fatias do conde, fios de ovos, ginetes, lampreia doce, linguadas, manjar branco, manjar divino, manjar real, marmelada, marmelada de sumos, massapães, melindres, milharós, morcelas doces, morgados, nabada, nógados, ovos doces, ovos moles, palermos cobertos (hoje nevadas), palitos, pão-de-ló de amêndoa, papos de anjo, pastéis, pasteis de Santa Clara, perada, pêssegos cobertos, pingos de tocha, queijadas, queijinhos do céu, súplicas, talhadas, tâmaras, tigelada, tolos, tortilhas, toucinho do céu, tremoços....



“Os doces do Paraíso são no Alentejo tão célebres como entre Douro e Beiras os de Celas; tão célebres como as rezas das suas freiras e milagres dos seus santos; tão célebres como a tradição dos seus bordados. Há-os de todas as frutas, massas, combinações, formas e espécies. Grandes, enchendo o prato, feitos de uma espécie de pão-de-ló de amêndoas e ovos, ligeiro como uma esponja, olorante ao olfato e vaporoso e fresco ao paladar - cobertos de pasta de açúcar, com granulações vermelhas e rosadas e chama-se bolo real, centro de mesa de todas as bodas ricas e pobres da província. Há-os pequenos, de amêndoa e açúcar com um filão de compota, ou uma surpresa de licor escondida no bojo, e, que imitam queijos (queijinhos-do-céu), presuntos, conchas, frutas, emblemas, ferramentas e edifícios

Com estas três drogas simples do açúcar, farinha e ovo, picadas dum ou outro extra de especiaria, ninguém sinfoniza o paladar mais finamente, ou sabe tirar desta efêmera sensação maior prodígio de delícias imortais. Por que singular segredo a clausura, que proibia à mulher o convívio de todas as lubricidades, só esta do doce lhe deixou aberta, como a válvula de segurança contra mais tinosas práticas e contaminadoras distrações. Porque não é necessário ser adivinho para em certos doces diagnosticar receitas do Demónio...”

FIALHO DE ALMEIDA In O Menino Jesus do Paraíso



O amarelo (cor do sol, da luz, da felicidade e da alegria, da riqueza e da abundância, a cor que corresponde ao centro do mundo e ao Trono Celeste)

Branco (cor da paz, da pureza, da espiritualidade, do amor a Deus e do equilíbrio espiritual)

SIMBOLOGIA
DAS CORES
DA DOÇARIA
CONVENTUAL

Os conventos de onde se conhecem mais doces foram os habitados pelas freiras da Ordem de Santa Clara, mais conhecidos pelas Clarissas, seguido pelas Carmelitas, ambos responsáveis pela confeção das hóstias. Seria pois importante que um nome de doce também homenageasse a sua padroeira, ou santa que deu origem a essa Ordem- Assim OS PASTEIS DE SANTA CLARA surgem em Vila do Conde, Porto, Xabregas em Lisboa, Mosteiro de Jesus em

Setúbal, Mosteiros das Chagas e da Esperança em Vila Viçosa e o Mosteiro da Conceição em Beja, e ainda em Vila Real, no antigo Convento de Nossa Senhora do Amparo, com ligeiras variações no seu receituário, sempre envolvido em secretismo.

CONCLUSÕES

Uma cozinha de cerimónia e de prestígio que acompanhava os acontecimentos religiosos e sociais, limitada a determinados grupos sociais (clero e nobreza) e mais tarde popularizada... com a extinção das ordens religiosas, na sequência das Guerras Liberais, e após a Convenção de Évora, de 26 de maio, de 1834. Aos conventos femininos foi-lhes permitido que se mantivessem em funcionamento até que morresse a última freira, e proibida a entrada de novas noviças. Por isso os conventos femininos encerraram em datas diversas:

A fabricação de doces passou a ser uma fonte de rendimentos para esses estabelecimentos, e após o seu encerramento as receitas saíram para o exterior e começaram a ser comercializadas por empresas laicas. Muito embora muitos conventos tenham registadas as suas receitas, era prática queimarem esses documentos para não haver o risco de divulgação dos seus segredos.




REFERÊNCIAS:

<http://cargocollective.com/museudodoce>

ANEXOS:

CONVENTO	DOCE		
Santa Clara	Hóstias – pasteis de Santa Clara		
Ordem do Carmo	Hóstias – Barrigas de freira		
Santa Marta	broas		
Mónicas	caramelo		
Flamengas	Rebuçados de ovo		
Santana	Raivas e ferraduras		
Albertas/ Mariano	Arroz doce		
Esperança	queijinhos		
Chelas	pasteis de manjar branco		
Grilas	Bolos secos		
Marvila	Pasteis de nata		
Carnide	folhados		
Odivelas	Marmelada em quadrados, manjar branco, manjar real, suspiros, esquecidos, bolo podre		

S. Bento de Avé Maria – Porto	Toucinho do Céu e papos de anjo		
Arouca	Morcelas		
Santa Iria - Tomar	Doces de ovos, reais, trouxas de ovos e fios de ovos		
Chaves	Doces de pêssago e melão, azeitonas doces, tortas doces e pastelões		
Bernardas - Tavira	Caramelo Dom Rodrigo		
Lagoa	Beijinhos esquecidos		

UM PAÍS	UM DOCE	
FRANÇA	<p>Canelés - Couvent de l'Annonciation - XVIII siècle - . Bordeaux - France</p> <p>Macarons - Saint-Emilion</p>	
ESPANHA	<p>Jaunes d' Avila Monasterio de la Madre de Dios - Granada</p> <p>Mantecados , polvorones , alfajores , mazapanes , roscos (aceitones d'anís, de vin , de la cannelle , pastelitos gloria , confitures, liqueurs , fruits turrónes , en almíbar y escarchadas</p>	
ALEMANHA	<p>ALEMANHA Lebkuchen (pão da vida) Manus Christi / Pastillen , massepain , Comfits (mit Zuckerguss überzogene Gewürzsamen), kandierte Früchte oder Früchtegelees</p>	
ITÁLIA	<p>Muccunetti Le Minnuzze di Sant'Agata</p>	