

Dogaria Conventual da Ilha Terceira

TERCEIRA ISLAND
CONVENTUAL CONFECTIONERY

FICHA TÉCNICA DO LIVRO/
BOOK'S CREDITS

título/ title
DOÇARIA CONVENTUAL DA ILHA TERCEIRA
TERCEIRA ISLAND CONVENTUAL CONFECTIONERY

edição/ edited by
ADCA – AGÊNCIA PARA O DESENVOLVIMENTO DA CULTURA NOS AÇORES

**NO ÂMBITO DO PROJETO SABOREA – DESTINOS TURÍSTICOS
GASTRONÓMICOS E SUSTENTÁVEIS**

coordenação editorial/ editorial coordination
HELENA JULIANO

investigação, inventariação e adaptação de receitas/
research, inventorying and adapting recipes
**FÁBIO ANDRÉ MESTRE DOS SANTOS, SOCIEDADE UNIPessoAL LDA.
HELENA JULIANO**

preâmbulo/ preamble
CARLA DEVESA RODRIGUES

tradução e revisão/ translation and proofreading
**FÁBIO ANDRÉ MESTRE DOS SANTOS, SOCIEDADE UNIPessoAL, LDA.
RUI FELICIANO**

fotografia/ photography
**JOÃO GÓIS BARCELOS, UNIPessoAL, LDA.
MIKE MACIEL**

Design e paginação/ Design and layout
ANGELINA CAIXEIRO/ DEBRUMA

DEZEMBRO/ DECEMBER' 2023

**Em jeito de contextualização histórica:
Do que o início antecede...**

What the beginning precedes...
historical contextualization:

página/ page 5



01

*Bolos
Tradicionais*

traditional cakes

página/ page 46



02

*Docinhos
Miúdos*

small sweets

página/ page 68



03

Pudins

puddings

página/ page 130



04

*Doces
de Colher*

spoon desserts

página/ page 142



Em jeito de contextualização histórica: Do que o início antecede...

*What the beginning precedes...
historical contextualization:*

Carla Devesa Rodrigues¹

*“E que árvores são aquelas
que vão voando pelas ondas com asas de pano?
São navios que vão buscar muito longe
cousas que piquem a língua para comer mais,
cousas que afaguem a pele, cousas que alegrem os olhos
[...].”*

Padre Manuel Bernardes,
Prática do Domingo da Sexagésima, 1665.

*And what trees are those
That fly through the waves with cloth wings?
They are ships that fetch from far away
things that prick the tongue to eat more,
things that soothe the skin, things that delight the eyes
[...].”*

Padre Manuel Bernardes,
Prática do Domingo da Sexagésima, 1665.

¹ O presente texto, da inteira responsabilidade da autora, não segue o Acordo Ortográfico de Língua Portuguesa de 1990.

¹ This text, which is the sole responsibility of the author, does not follow the 1990 Portuguese Language Orthographic Agreement.

DO GOSTO... E DO DOCE...

The taste... and the sweetness...

Essa *coisa de nada*, esse ínfimo... um mero sentido a permitir a apreciação de tudo o que fosse esculento ou sávido e, por isso, orientador da produção, da escolha e da preparação de tudo o que, ao Homem, pudesse servir de alimento². Aliado à visão, à audição, ao olfacto e ao tacto, desde Aristóteles, integrou o sistema biológico de órgãos sensoriais e perceptivos, que é o mesmo que dizer, os cinco sentidos³. Embora, pela captação de distintos estímulos, aptidões fundamentais para a percepção de todo o ambiente envolvente, nem sempre a mesma relevância lhes foi concedida. À hierarquia aristotélica que a Europa Ocidental, da Antiguidade Clássica herdou, se veio sobrepor – através de obras de carácter normativo, assentes em sistemas disciplinadores, que se pretendiam moralizantes e exemplares modelos⁴ – a que o

This thing of nothingness, this tiniest thing... a mere sense that allows us to appreciate everything sculptural or savory and, therefore, guides the production, choice, and preparation of everything that could serve as food for mankind². Together with sight, hearing, smell, and touch, taste has been part of the biological system of sensory and perceptive organs, which is to say, the five senses, since Aristotle³. Although they can pick up different stimuli, a fundamental skill for perceiving the surrounding environment, they have not always been given the same importance. The Aristotelian hierarchy that Western Europe inherited from Classical Antiquity was superimposed – through works of a normative nature, based on disciplinary systems, which were intended to be moralizing and exemplary models⁴ –

primado da tratadística da Igreja Católica Apostólica Romana fez plasmar e veicular⁵. Assim, pela fiel fé da pedagogia da crença – o argumento de tudo o que não era evidente e pela obrigação transformado em ortodoxia⁶ –, os sentidos foram, por exemplo, alegorizados em animais⁷, neste caso, em javali, em lince, em abutre, em aranha e em macaco⁸, e, ao mesmo

which were shaped and spread by the primacy of the Roman Catholic Church’s treatises⁵. Thus, through the faithful faith of the pedagogy of belief – the argument of everything that was not evident and by obligation transformed into orthodoxy⁶ – for example, the senses were allegorized into animals⁷: a wild boar, a lynx, a vulture, a spider and a monkey⁸ and,

Porfírio (coord.), Círculo de Leitores, Maia, 2017, pp. 11-22; BARBOSA, Jorge Alves, “O *Catecismo* ou *doutrina cristã e práticas espirituais* de D. Fr. Bartolomeu dos Mártires”, in *ibid.* pp. 23-43.

⁵ Cf. FERREIRA-ALVES, Natália Marinho, “Iconografia e Simbólica cristãs. Pedagogia da Mensagem”, in *THEOLOGICA*, 2.ª Série, vol. 30, n.º 1, Núcleo de Braga da Faculdade de Teologia - Universidade Católica Portuguesa, Braga, 1995, pp. 57-64; BUESCU, Ana Isabel, «Um Discurso sobre o Príncipe. A “Pedagogia Especular” em Portugal no Século XVI», in *Penélope. Género, Discurso e Guerra*, n.º 17, Celta Editora, Lisboa, 1997, pp. 33-50; CASAGRANDE, Carla, “*Sermo potens*. Rhétorique, Grâce et Passions dans la Prédication Médiévale” in *Le Pouvoir des Mots au Moyen Âge*, BÉRIOU, Nicole, BOUDET, Jean-Patrice e ROSIER-CATACH, Irène (ed.), Brepols, Bélgica, 2014, pp. 225-237.

⁶ Assumindo, ao tempo, a Igreja um papel central, por apresentar um modelo acabado de uma adequação social entre um colectivo e um sistema de representações, ao qual todos os *crentes* aderiram e que se podia definir como crença, o cristianismo resultaria, nesta perspectiva, na definição dos seus objectivos, a ortodoxia na obrigação de crer e a fé e a fidelidade, na pedagogia aplicada. Cf. SCHMITT, Jean-Claude, “La Croyance au Moyen Age”, in *Raison Présente*, n.º 113, 1.º trimestre, *Croyances...*, Union Rationaliste, s.l., 1995, pp. 5-22.

⁷ Sob a forma de texto ou, de imagem, a representação de animais, os chamados *Bestiário(s)*, popularizou-se na Europa, com especial incidência entre os séculos XII a XIV: caracterizadas por transmitirem uma forte componente simbólico-alegórica, apelavam, no seio da sociedade em que eram produzidas, para a sua decifração, recorrendo, de início, a *bestas* como significante simbólico, cuja descodificação se tornava imprescindível para a compreensão da própria função dentro do respectivo texto ou imagem. Estes tratados, eram assumidos, não como de história natural e sim, como textos didáticos e moralizantes “*que, encontrando na Bíblia o reduto singular de ensinamentos morais e religiosos, se destina a veicular verdades de ordem teológica*”. VARANDAS, Angélica, “O Bestiário. Um Género Medieval”, in *Bestiário Medieval. Perspectivas de Abordagens*, MIRANDA, Adelaide e CHAMBEL, Pedro (coord.), IEM - Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2014, p. 42. Cf. ABEELE, Baudouin van den, “Une Version Moralisée du *De Animalibus* d’Aristote (XIV^e siècle)”, in *Aristotle’s animals in the Middle Ages and Renaissance, Mediaevalia Lovaniensia*, Series I / Studia XXVII, Leuven University Press, Leuven (Belgium), 1999, pp. 338-354.

⁸ “*Nos aper auditu, lynx uisu, simia gustu, / Vultur odoratu praecellit, aracnea tactu.*” [“*O javali ultrapassa-nos pela audição, o lince pela visão, o macaco pelo gosto, o abutre pelo olfato, a aranha pelo tato.*” Tradução

(coord.), Círculo de Leitores, Maia, 2017, pp. 11-22; BARBOSA, Jorge Alves, “O *Catecismo* ou *doutrina cristã e práticas espirituais* by D. Fr. Bartolomeu dos Mártires”, in *ibid.* pp. 23-43.

⁵ Cf. FERREIRA-ALVES, Natália Marinho, “Iconografia e Simbólica cristãs. Pedagogia da Mensagem”, in *THEOLOGICA*, 2.nd Series, vol. 30, n.º 1, Braga Branch of the Faculty of Theology – Portuguese Catholic University, Braga, 1995, pp. 57-64; BUESCU, Ana Isabel, «Um Discurso sobre o Príncipe. A “Pedagogia Especular” em Portugal no Século XVI», in *Penélope. Género, Discurso e Guerra*, n.º 17, Celta Editora, Lisboa, 1997, pp. 33-50; CASAGRANDE, Carla, “*Sermo potens*. Rhétorique, Grâce et Passions dans la Prédication Médiévale” in *Le Pouvoir des Mots au Moyen Âge*, BÉRIOU, Nicole, BOUDET, Jean-Patrice and ROSIER-CATACH, Irène (ed.), Brepols, Belgium, 2014, pp. 225-237.

⁶ At the time, the Church played a central role, presenting a finished model of a social fit between a collective and a system of representations, to which all believers adhered and which could be defined as belief. From this perspective, Christianity would result in the definition of its objectives, orthodoxy in the obligation to believe and faith and fidelity in the applied pedagogy. Cf. SCHMITT, Jean-Claude, “La Croyance au Moyen Age”, in *Raison Présente*, n.º 113, 1.º trimestre, *Croyances...*, Union Rationaliste, s.l., 1995, pp. 5-22.

⁷ In the form of text or image, the representation of animals, the so-called *Bestiary(ies)*, became popular in Europe, especially between the 12th and 14th centuries: characterized by conveying a strong symbolic-allegorical component, they appealed, within the society in which they were produced, to their decipherment, initially using *beasts* as a symbolic signifier, whose decoding became essential for understanding their function within the respective text or image. These treatises were not considered to be about natural history, but rather didactic and moralizing texts “*which, finding in the Bible the singular stronghold of moral and religious teachings, were intended to convey theological truths*”. VARANDAS, Angélica, “O Bestiário. Um Género Medieval”, in *Bestiário Medieval. Perspectivas de Abordagens*, MIRANDA, Adelaide e CHAMBEL, Pedro (coord.), IEM – Instituto de Estudos Medievais, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, Lisbon, 2014, p. 42. Cf. ABEELE, Baudouin van den, “Une Version Moralisée du *De Animalibus* d’Aristote (XIV^e siècle)”, in *Aristotle’s animals in the Middle Ages and Renaissance, Mediaevalia Lovaniensia*, Series I / Studia XXVII, Leuven University Press, Leuven (Belgium), 1999, pp. 338-354.

⁸ “*Nos aper auditu, lynx uisu, simia gustu, / Vultur odoratu praecellit, aracnea tactu.*” [“*The wild boar surpasses us in hearing, the lynx in sight, the monkey in taste, the vulture in smell, the spider in touch.*” Translation

² Este processo, o de comer, simples elemento básico e suporte de vida, ao contrário dos restantes animais – limitados pela orientação dos seus instintos –, para o Homem, extravasou a sua função biológica e, sobretudo, pelo Homem, foi fabricado e transformado num palimpsesto de limitações e fenómenos infindos de inúmeras ordens: a geográfico-temporal, a política, a religiosa, a económica, a cultural, a social, a simbólica, entre outras. Assim, opondo-se o *cru* ao *cozido*, o *natural* ao *artificial* e, por inerência, o *selvagem* ao *civilizado*, cozinhar, converteu-se na actividade humana por excelência. Cf. MONTANARI, Massimo, *Convivio. Storia e Cultura dei Piaceri della Tavola dall’Antichità al Medioevo*, Laterza, s.l., 1989, pp. vii-xxv; *Idem, Comida Como Cultura*, Editora Senac, São Paulo, 2008; LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mitológicas 1. O Cru e o Cozido*, Cosac & Naify, São Paulo, 2004, pp. 19, 172-73, 203, 379-383; *id.*, *Mitológicas 3. A Origem dos Modos à Mesa*, Cosac & Naify, São Paulo, 2004, pp. 431-440.

³ “*Que não existe outro sentido além dos cinco (refiro-me à visão, à audição, ao olfacto, ao paladar e ao tacto) [...].*” Aristóteles, *Sobre a Alma*, LÓIO, Ana Maria (trad.), CALVO MARTINEZ, Tomás (rev. cient.), vol. III, t. I, Imprensa Nacional - Casa da Moeda, Lisboa, 2010, p. 101 [424b].

⁴ Sobre o assunto, pode ver-se, para o caso português: MIRANDA, José Carlos Lopes de, “Dos catecismos ao *Catecismo* de D. Diogo Ortiz. A faceta portuguesa de um género literário bimilenar”, in *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo e FIOalhaIS, Carlos (org.), *Primeiros Livros de Didática Religiosa*, vol. 8, MIRANDA, José Carlos Lopes de, HIPÓLITO, Isaías, BARBOSA, Jorge Alves e PINTO,

² This process of eating, a simple basic element and life support, unlike that of other animals - limited by the orientation of their instincts - for Man, it has gone beyond its biological function, above all, it has been fabricated and transformed by man into a palimpsest of limitations and endless phenomena of countless kinds: geographical and temporal, political, religious, economic, cultural, social and symbolic, among others. Thus, by opposing the raw to the cooked, the natural to the artificial and, inherently, the savage to the civilized, cooking became a human activity par excellence. Cf. MONTANARI, Massimo, *Convivio. Storia e Cultura dei Piaceri della Tavola dall’Antichità al Medioevo*, Laterza, s.l., 1989, pp. vii-xxv; *Idem, Comida Como Cultura*, Editora Senac, São Paulo, 2008; LÉVI-STRAUSS, Claude, *Mitológicas 1. O Cru e o Cozido*, Cosac & Naify, São Paulo, 2004, pp. 19, 172-73, 203, 379-383; *id.*, *Mitológicas 3. A Origem dos Modos à Mesa*, Cosac & Naify, São Paulo, 2004, pp. 431-440.

³ “*That there are no other senses apart from the five (I mean sight, hearing, smell, taste and touch) [...].*” Aristotle, *On the Soul*, LÓIO, Ana Maria (trad.), CALVO MARTINEZ, Tomás (rev. cient.), vol. III, t. I, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Lisbon, 2010, p. 101 [424b].

⁴ On this subject, see, for the Portuguese case: MIRANDA, José Carlos Lopes de, “Dos catecismos ao *Catecismo* de D. Diogo Ortiz. A faceta portuguesa de um género literário bimilenar”, in *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo e FIOalhaIS, Carlos (org.), *Primeiros Livros de Didática Religiosa*, vol. 8, MIRANDA, José Carlos Lopes de, HIPÓLITO, Isaías, BARBOSA, Jorge Alves e PINTO, Porfírio

tempo, viu-se, o gosto, relegado para a base da categorização. Pois, se pelos ouvidos, olhos, nariz e mãos, os *maus pensamentos*⁹, se poderiam materializar em vícios, pela boca se sucumbiria a dupla perdição: a da gula¹⁰ e a da luxúria¹¹; dois dos pecados¹², pela

at the same time, taste was relegated to the bottom of the categorization. For if, through the ears, eyes, nose, and hands, *evil thoughts*⁹ could materialize into vices, through the mouth, one would succumb to double perdition: gluttony¹⁰ and lust¹¹; two of the sins¹²

retirada de: CASTRO, Inês de Ornellas e, “Alimentar o corpo, despertar os sentidos. Testemunhos da arte médica portuguesa neolatina”, in *Humanitas – Revista do Instituto de Estudos Clássicos*, n.º 77, Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2021, p. 144, nota de rodapé n.º 19.]. Escritos no século XIII, pelo dominicano flamengo Thomas de Cantimpré, estes versos integram a sua obra enciclopédica *De Natura Rerum*, na qual afirmava que: “*Se alguém estudar os meus escritos, encontrará ali, desde que os retire do envelope que os guarda, matéria suficiente para sustentar a fé e a correta moral. Assim, às vezes, o pregador, habilmente deixando de seguir o rasto das Escrituras, deixando aí os oráculos dos profetas, pode, para despertar mentes rudes, trazer, com uma fé iluminada, o testemunho das criaturas.*”. Cf. Thomas Cantimpratensis, *Liber de Natura Rerum*, H. BOESE, Berlin - New York, 1973, pp. 5 e 91-96.

⁹ No sentido aqui de *logismoi*: Λογίσμοι, derivando de ‘logos’ (λόγος), o vocábulo grego para ‘palavra’ ou ‘razão’. Este termo assumiria, nos primeiros séculos do Cristianismo, um elevado peso teológico, chegando a ser interpretado como falsas racionalizações, compulsivas e distorcidas, capazes de levar do desastre espiritual. Cf. TILBY, Angela, *The Seven Deadly Sins. Their origin in the spiritual teaching of Evagrius the Hermit*, Society for Promoting Christian Knowledge - Harper Collins Publishers L.^{td}, United Kingdom, 2009, p. 11.

¹⁰ “*A gula se comete em cinco maneiras, segundo cinco motivos que nos movem a conseguir esta desordenada deleitação: a primeira é comer antes do tempo; a segunda, manjares preciosos além do que ao estado e pessoa convém; a terceira, comer ou beber mais do que deve; a quarta, procurar diversos manjares com grande diligência aparelhados; a quinta, comer à pressa com desatino.*” ORTIZ, D. Diogo, “Catecismo Pequeno”, in *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo e FIOLEHAIS, Carlos (org.), *Primeiros Livros de Didática Religiosa*, vol. 8, MIRANDA, José Carlos Lopes de, HIPÓLITO, Isaías, BARBOSA, Jorge Alves e PINTO, Porfírio (coord.), Círculo de Leitores, Maia, 2017, p. 178.

¹¹ Porque “[...] *fogo que consome e gasta a fazenda temporal, a glória e honra deste mundo, a vida corporal* [...]”, inúmeras vezes deriva da gula que “[...] *degradou Adão do Paraíso; desordena todas as potências; cria a desenfreada luxúria* [...]”. ORTIZ, D. Diogo, *Op. cit.*, pp. 177 e 178.

¹² Originalmente oito, foram definidos e hierarquizados no século IV d.C., pelo asceta e Padre do Deserto Evágrio de Ponto, eram eles: a **gula**, Γαστριμαργία (*gastrimargia*), a significar, literalmente, ‘loucura do estômago’; a **luxúria**, sob a forma de Πορνεία (*porneia*), palavra de onde deriva pornografia; a **avareza**, literalmente ‘amor à prata’ Φιλαργυρία (*philargyria*); a **tristeza**, com o significado do vocábulo utilizado ‘Λύπη’ (*lypē*), a aproximar-se do do ‘luto’; a **ira**, Όργή (*orgē*),

taken from: CASTRO, Inês de Ornellas e, “Alimentar o corpo, despertar os sentidos. Testemunhos da arte médica portuguesa neolatina”, in *Humanitas – Revista do Instituto de Estudos Clássicos*, no. 77, Faculty of Arts and Humanities of the University of Coimbra, Coimbra University Press, Coimbra, 2021, p. 144, footnote no. 19]. Written in the 13th century by the Flemish Dominican Thomas de Cantimpré, these verses are part of his encyclopedic work *De Natura Rerum*, in which he stated that: “*If anyone studies my writings, they will find there, as long as they take them out of the envelope that holds them, enough material to sustain faith and correct morals. Thus, sometimes, the preacher, skillfully failing to follow the trail of the Scriptures, leaving there the oracles of the prophets, can, in order to awaken rude minds, bring, with an enlightened faith, the testimony of creatures.*”. Cf. Thomas Cantimpratensis, *Liber de Natura Rerum*, H. BOESE, Berlin – New York, 1973, pp. 5 and 91-96.

⁹ In the sense of *logismoi*: Λογίσμοι, derived from ‘logos’ (λόγος), the Greek word for ‘word’ or ‘reason’. In the first centuries of Christianity, this term would take on a great theological weight, coming to be interpreted as false rationalizations, compulsive and distorted, capable of leading to spiritual disaster. Cf. TILBY, Angela, *The Seven Deadly Sins. Their origin in the spiritual teaching of Evagrius the Hermit*, Society for Promoting Christian Knowledge – Harper Collins Publishers L.^{td}, United Kingdom, 2009, p. 11.

¹⁰ “*Gluttony is committed in five ways, according to five motives that move us to achieve this inordinate delight: the first is to eat before the time; the second, precious delicacies beyond what is appropriate to the state and person; the third, to eat or drink more than one should; the fourth, to seek various delicacies with great diligence; the fifth, to eat in haste with folly.*” ORTIZ, D. Diogo, “Catecismo Pequeno”, in *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo e FIOLEHAIS, Carlos (org.), *Primeiros Livros de Didática Religiosa*, vol. 8, MIRANDA, José Carlos Lopes de, HIPÓLITO, Isaías, BARBOSA, Jorge Alves e PINTO, Porfírio (coord.), Círculo de Leitores, Maia, 2017, p. 178.

¹¹ Because “[...] *the fire that consumes and spends temporal wealth, the glory and honor of this world, bodily life* [...]”, often derives from the gluttony that “[...] *degraded Adam from Paradise; it disorders all powers; it creates unbridled lust* [...]”. ORTIZ, D. Diogo, *Op. cit.*, pp. 177 and 178.

¹² Originally eight, they were defined and hierarchized in the 4th century AD, by the ascetic and Desert Priest Evagrius of Pontus: **gluttony**, Γαστριμαργία (*gastrimargia*), literally meaning ‘madness of the stomach’; **lust**, in the form of Πορνεία (*porneia*), the word from which pornography derives; **avarice**, literally ‘love of silver’ Φιλαργυρία (*philargyria*); **sadness**, with the meaning of the word used ‘Λύπη’ (*lypē*), approaching that of ‘mourning’; **wrath**, Όργή (*orgē*), in the sense of fury and rage; **sloth**, Ακηδία (*akēdia*), which, more than

Doutrina, classificados *capitais* ou *mortais*¹³, a conduzir quem neles incorresse, por contínua persistência, ao sofrimento, no fogo do Inferno¹⁴, de uma pena eterna. Ao mesmo tempo, antagónica em pleno, uma outra perspectiva a esta se justapunha: a da arte de curar, a da medicina que, com um *corpus* neolatino revisitado, a radicar em teorias hipocrático-galénicas¹⁵, considerava o corpo humano poroso¹⁶ logo, sujeito a

no sentido de fúria e raiva; a **preguiça**, Ακηδία (*akēdia*), que mais do que indolência, caracterizava a apatia; a **vanglória**, sendo Κενοδοξία (*kenodoxia*) a combinação grega de ‘vazio’ e ‘opinião’ ou ‘glória’, transforma-se na ‘inanis gloria’ latina, a ‘glória vazia’ dos pensamentos sem conteúdo, das ações sem essência, da vã vaidade; e o **orgulho**, a arrogância e a exaltação exacerbadas Ὑπερηφανία (*hyperēphania*). Cf. TILBY, Angela, *Op. cit.*, pp. 77-80, 125, 148, 177-78, 191-200, 221-22, 245-251, 271-73 e 291-300, respectivamente.

¹³ “*Pecado mortal se diz porque nos tolhe a graça, que é vida da alma, e nos aparta do fim derradeiro, que é Deus, a quem por caridade nos juntamos.*” ORTIZ, D. Diogo, *Op. cit.*, p. 164. Ainda que não consensual, a definição de pecado mortal, ter-se-á fundamentado na intenção, ou seja, no teologicamente considerado “*um acto voluntário de desprezo por Deus, feito com todo o conhecimento e pleno consentimento*”. Cf. MINOIS, George, *História dos Infernos*, Teorema, Lisboa, 1997, p. 206.

¹⁴ Esse Paraíso invertido, onde as chamas “*que têm a particularidade de queimar sem iluminar, não se destinam a consumir os corpos dos supliciados mas, pelo contrário, à semelhança do sal, a conservá-los para que sofram penas eternas*”. PASTOUREAU, Michel, *Preto. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisboa, 2014, p. 70. Para Dante Alighieri, ao contrário da tradição veiculada, existia, no Inferno, um lugar de frio extremo: o nono círculo, onde os traidores seriam punidos. Cf. ALIGHIERI, Dante, *The Divine Comedy. Hell*, Abe Riverside Press, Cambridge, 1891, pp. 175-193. Sobre o conceito “Inferno”, a sua evolução na Europa Ocidental até ao século XVII e respetivas descrições, poderá consultar-se: MINOIS, George, *História dos Infernos*, Teorema, Lisboa, 1997, p. 107-188.

¹⁵ A Hipócrates de Cós (c. 469-370 a.C.) e a Galeno de Pérgamo (c. 129-216 d.C.), cujos tratados e enciclopedismo continuariam a ser citados, na Europa Ocidental, até aos inícios do século XVIII, a Medicina é devedora, entre muitos outros elementos e estudos, de um código ético e profissional, de um método de observação total e de uma avaliação honesta, a incidir, não na doença mas, no estudo sobre o paciente. Cf. ALVES, Manuel Valente, *História da Medicina em Portugal, Origens, Ligações e Contextos*, Porto Editora, Lisboa, 2014, pp 28-37 e 68-97; PÉRGAMO, Galeno de, *As Faculdades dos Alimentos*, Livro I, FERREIRA, Nelson Henrique da Silva (trad. do grego, introdução e comentário), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2020, pp. 29-30.

¹⁶ Observado dessa forma, seria o corpo, passível de ser trespassado “*por uma infinidade de buracos, de canais, uns perceptíveis aos sentidos, outros não, nos quais circulam líquidos e ar*”. PIGEAUD, Jackie, *A Crise*, Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, Lisboa, 2009, p. 26.

considered by Doctrine to be *capital* or *mortal*¹³, leading those who persistently and continuously commit them to suffer an eternal penalty¹⁴, in the fires of Hell. At the same time, another perspective was juxtaposed to this one: that of the art of healing, that of medicine which, with a revisited neo-Latin corpus, rooted in Hippocratic-Galenic theories¹⁵,

indolence, characterized apathy; **vainglory**, Κενοδοξία (*kenodoxia*) being the Greek combination of ‘emptiness’ and ‘opinion’ or ‘glory’, becomes the Latin ‘inanis gloria’, ‘empty glory’ of thoughts without content, of actions without essence, of vain vanity; and **pride**, exaggerated arrogance and exaltation Ὑπερηφανία (*hyperēphania*). Cf. TILBY, Angela, *Op. cit.*, pp. 77-80, 125, 148, 177-78, 191-200, 221-22, 245-251, 271-73 and 291-300, respectively.

¹⁵ “Mortal sin is said to be because it hinders grace, which is the life of the soul, and keeps us from the ultimate end, God, to whom we are joined by charity.” ORTIZ, D. Diogo, *Op. cit.*, p. 164. Although there was no consensus, the definition of mortal sin was based on intention, i.e., on what was theologically considered “a voluntary act of contempt for God, carried out with full knowledge and consent”. Cf. MINOIS, George, *História dos Infernos*, Teorema, Lisbon, 1997, p. 206.

¹⁴ This inverted paradise, where the flames “which have the particularity of burning without illuminating, are not intended to consume the bodies of the tormented but, on the contrary, like salt, to preserve them so they may suffer eternal punishment”. PASTOUREAU, Michel, *Preto. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisbon, 2014, p. 70. For Dante Alighieri, contrary to tradition, there was a place of extreme cold in Hell: the ninth circle, where traitors would be punished. Cf. ALIGHIERI, Dante, *The Divine Comedy. Hell*, Abe Riverside Press, Cambridge, 1891, pp. 175-193. On the concept of “Hell”, its evolution in Western Europe up to the 17th century and its descriptions, you can consult: MINOIS, George, *História dos Infernos*, Teorema, Lisbon, 1997, p. 107-188.

¹⁵ To Hippocrates of Kos (c. 469-370 BC) and Galen of Pergamon (c. 129-216 AD), whose treatises and encyclopedism would continue to be cited in Western Europe until the early 18th century, medicine owed, among many other elements and studies, an ethical and professional code, a method of total observation and an honest assessment, focusing not on the disease but on the study of the patient. Cf. ALVES, Manuel Valente, *História da Medicina em Portugal, Origens, Ligações e Contextos*, Porto Editora, Lisbon, 2014, pp 28-37 and 68-97; PÉRGAMO, Galeno de, *As Faculdades dos Alimentos*, Livro I, FERREIRA, Nelson Henrique da Silva (translation from Greek, introduction, and commentary), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2020, pp. 29-30.

¹⁶ Observed in this way, the body could be pierced “*by an infinity of holes, channels, some perceptible to the senses, others not, in which liquids and air circulate*”. PIGEAUD, Jackie, *A Crise*, Centro de Filosofia da Universidade de Lisboa, Lisbo, 2009, p. 26.

influências e a consequentes desequilíbrios na mistura dos fluídos orgânicos que o compunham¹⁷, a carecer, por isso, ocorrendo a necessidade, de algo detentor de lhe restaurar a harmonia. Assim, para assegurar o tão fundamental equilíbrio entre causas internas e externas, que é o mesmo que dizer, o mantimento da saúde e o prolongamento da longevidade, os médicos prescreviam uma *diaita*¹⁸, a qual, para prevenir e curar a doença, assentava no que o corpo nutria: o(s) alimento(s)¹⁹. Porque o(s) ingeria e o(s) incorporava, seria(m) aquele(s) capaz(es) de o alterar, de o aquecer, de o arrefecer e até, de o modificar, assumindo-se, desta forma, como um medicamento, ou antes, como um alimento medicamentoso²⁰. Comum às dis-

considered the human body to be porous¹⁶ and therefore subject to influences and consequent imbalances in the mixture of organic fluids that made it up¹⁷, and accordingly, when the need arose, in need of something to restore harmony. Thus, to ensure the fundamental balance between internal and external causes, i.e., maintaining health and prolonging longevity, doctors prescribed a *diaita*¹⁸, which, to prevent and cure disease, was based on what nourished the body: food(s)¹⁹. Because they ingested and incorporated the food, they could change it, warm it up, cool it down, and even modify it, thus becoming a medicine or a medicinal food²⁰. Common to the different areas of the medical

tintas áreas das ciências médicas²¹, esta terapêutica pela dietética²², obediente a vários critérios, distinguia o da digestibilidade – tida por atributo intrínseco ao alimento em si – como o de maior relevância. A facilitar a absorção e a digestão, pois o estômago melhor acolheria a comida mais prazerosa²³, somava-se o deleite dos sabores, que só o palato permitiria apreender e degustar. Deste modo, pelo gosto se provaria o acerbo²⁴, o austero²⁵, o ácido ou azedo, o insípido, o doce, o gordo, o salgado, o amargo e o acre ou agudo: considerados ao tempo, por físicos e mé-

sciences²¹, this dietary therapy²², based on various criteria, distinguished digestibility – seen as an intrinsic attribute of the food itself – as the most important. In addition to facilitating absorption and digestion, since the stomach would be more receptive to the most pleasurable food²³, there was the delight of flavors, which only the palate could apprehend and taste. Thus, by taste, one could taste acerbic²⁴, austere²⁵, acidic or sour, tasteless, sweet, fatty, salty, bitter, and acrid or sharp: considered at the time by physicists and doctors to be the nine

¹⁷ Porque microcosmos do cosmo, desde Pitágoras que se acreditava ser, o Homem, composto pelos quatro elementos universais – ar, água, fogo e terra –, manifestos, através da equivalência das suas qualidades, no sangue, considerado quente e húmido; na fleuma, descrita como fria e húmida; na bílis amarela, referida como quente e seca; e na bílis negra, por sua vez fria e seca. Cf. ALVES, Manuel Valente, *Op. cit.*, p. 30.

¹⁸ Um *modo de vida*, que a alimentação, o *habitat*, o vestuário e os hábitos determinavam; embora estruturado pela comida, bebida e exercício físico, a *dieta* seria complementada também com a higiene, a actividade sexual, o repouso e a ocupação do tempo. Cf. SORES, Carmen, “Matrizes clássicas gregas da História da Dieta: contributos da tratadística hipocrática”, in *Espaços do Pensamento Científico na Antiguidade. Conferências e Debates Interdisciplinares*, SOARES, Carmen (coord.), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2013, p. 14.

¹⁹ “*Assim como se não pode viver sem ar, também se não pode conservar a vida sem alimento. Está corpo em contínuo dispêndio de sangue, que na sua alimónia se gasta, e de espíritos, que nas suas operações se dissipam; e por isto tem precisa indigência de quotidiano alimento, com que a perda do sangue, e dos espíritos se recobre a fim de que a sua nutrição se perene, sem a qual a saúde logo se arruína, e a vida brevemente, caduca. É, pois, alimento tudo aquilo, que nutre o corpo; e o que melhor o nutre, esse é para ele o melhor alimento.*” [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Ancora Medicinal para Conservar a Vida com Saude*, Officina de Miguel Rodrigues, Lisboa, 1731, pp. 16-17.

²⁰ Teoria quase omnipresente nos tratados médicos, nos de bromatologia e nas farmacopeias, publicadas em vernáculo, defendendo “[...] o estudo sobre a faculdades dos alimentos, a cura de todos [os males] que existem seja muito útil na medicina.”. CASTRO, Inês de Ornellas e, *Op. cit.*, p. 148, nota de rodapé n.º 34. Sobre o assunto, veja-se também: BRAGA, Isabel Drumond, “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, in *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, vol. 16, n.º 28, Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2014, pp. 129-142; ABREU, Margarida Pinto de, “O culto dos Superalimentos: as fronteiras entre alimentos, alimentos funcionais e medicamentos”, in *Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos*, vol. I, DIAS,

¹⁷ Since Pythagoras, as a microcosm of the cosmos, man was believed to be made up of the four universal elements – air, water, fire and earth – manifested, through the equivalence of their qualities, in blood, considered warm and moist; in phlegm, described as cold and moist; in yellow bile, referred to as warm and dry; and in black bile, cold and dry. Cf. ALVES, Manuel Valente, *Op. cit.*, p. 30.

¹⁸ A way of life, which food, habitat, clothing and habits determined; although structured by food, drink and physical exercise, the diet would also be complemented by hygiene, sexual activity, rest and the occupation of time. Cf. SORES, Carmen, “Classical Greek Matrices of the History of Diet: Contributions from Hippocratic Treatises”, in *Espaços do Pensamento Científico na Antiguidade. Conferências e Debates Interdisciplinares*, SOARES, Carmen (coord.), Coimbra University Press, Coimbra, 2013, p. 14.

¹⁹ “*Just as one cannot live without air, neither can one preserve life without food. The body is continually expending blood, which is used up in its food, and spirits, which are dissipated in its operations; and for this reason it needs daily nourishment, with which the loss of blood and spirits can be replenished so that it may be nourished permanently, without which health is soon ruined and life soon expires. Food is therefore everything that nourishes the body, and what nourishes it best is the best food for it.*” [HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Ancora Medicinal para Conservar a Vida com Saude*, Officina de Miguel Rodrigues, Lisbon, 1731, pp. 16-17.

²⁰ This theory is almost omnipresent in medical treatises, bromatology treatises and pharmacopoeias published in the vernacular, advocating “[...] *the study of the faculties of food, the cure of all [ailments] that exist, is very useful in medicine.*”. CASTRO, Inês de Ornellas e, *Op. cit.*, p. 148, footnote n.º 34. On the subject, see also: BRAGA, Isabel Drumond, “Da dietética à gastronomia regional portuguesa: um estudo de caso”, in *ArtCultura. Revista de História, Cultura e Arte*, vol. 16, n.º 28, Federal University of Uberlândia, Uberlândia, 2014, pp. 129-142; ABREU, Margarida Pinto de, “O culto dos Superalimentos: as fronteiras entre alimentos, alimentos funcionais e medicamentos”, in *Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos*, vol. I, DIAS,

nais e medicamentos”, in *Das Culturas da Alimentação ao Culto dos Alimentos*, vol. I, DIAS, Paula Barata, ASFORA, Wanessa, SOARES, Carmen and GRIECO, Allen (coord.), Coimbra University Press, Coimbra, 2022, pp. 299-336; CASTRO, Inês de Ornelas e, “A Releitura do Alimento Medicamento e os Tratados Higienistas”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 159-164.

²¹ Cf. SORES, Carmen, *Op. cit.*, p. 15.

²² “*Com Celso, o mais nobre tratadista desta arte, dividimo-la em três partes: dietética, que cura com o alimento, farmacêutica, com as drogas, e cirúrgica, com a mão.*” RESENDE, André de, “Oração de Sapiência”, in *Algumas Obras de André de Resende*, vol. I (1531-1551), fac-símile de três edições quinhentistas impressas e de um manuscrito em 1.ª edição do humanista eborense, MEDEIROS, Walter S., COSTA, José P., MENESES, Miguel P. e SILVA, Gabriel P. (leitura diplomática e versão portuguesa actualizada), MATOS, Manuel Cadafaz de (estudo), Centro de Estudos de História do Livro e da Edição - Câmara Municipal de Évora, Edições Távola Redonda, Lisboa, 2000, p. 151. Cf. CASTRO, Inês de Ornellas e, *Op. cit.*, pp.154-157.

²³ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos Tempos Actuais*, FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), Terramar, Lisboa, 2001, pp. 101-102.

²⁴ *Acerbus* ou *acumen*, no sentido de penetrante, “*é um sabor que aberta e retrai a língua e os beiços, como quando se mastiga marmelo ou outras frutas verdes, caparrosa, etc.*” [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] VIGIER, João, *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica e Chymica, que contem os Principios, Diffiniçoens e Termos Geraes de huma, & outra Pharmacia: & hum Lexicon Universal dos Termos Pharmaceuticos, com as Preparaçoens Chymicas, & Composiçoens Galenicas, de que se usa neste Reino, & Virtudes, & Dosis dos Medicamentos Chymicos*, Officina de Pascoal da Silva, Lisboa, 1716, p. 43.

²⁵ “*Austerus sapor é um sabor acre, que seca a boca como a pimenta*”. [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] VIGIER, João, *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica e Chymica...*, p. 47.

Paula Barata, ASFORA, Wanessa, SOARES, Carmen and GRIECO, Allen (coord.), Coimbra University Press, Coimbra, 2022, pp. 299-336; CASTRO, Inês de Ornelas e, “A Releitura do Alimento Medicamento e os Tratados Higienistas”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisbon, 2023, pp. 159-164.

²¹ Cf. SORES, Carmen, *Op. cit.*, p. 15.

²² “*With Celsus, the noblest practitioner of this art, we divided it into three parts: dietetics, which cures with food, pharmaceuticals, with drugs, and surgery, with the hand.*” RESENDE, André de, “Oração de Sapiência”, in *Algumas Obras de André de Resende*, vol. I (1531-1551), facsimile of three printed sixteenth-century editions and a first edition manuscript by the humanist from Eborão, MEDEIROS, Walter S., COSTA, José P., MENESES, Miguel P. and SILVA, Gabriel P. (diplomatic reading and updated Portuguese version), MATOS, Manuel Cadafaz de (study), Centro de Estudos de História do Livro e da Edição – Câmara Municipal de Évora, Edições Távola Redonda, Lisbon, 2000, p. 151. Cf. CASTRO, Inês de Ornellas e, *Op. cit.*, pp.154-157.

²³ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos Tempos Actuais*, FLANDRIN, Jean-Louis and MONTANARI, Massimo (dir.), Terramar, Lisbon, 2001, pp. 101-102.

²⁴ *Acerbus* or *acumen*, in the sense of penetrating, “*is a taste that squeezes and retracts the tongue and cheeks, as when chewing quince or other unripe fruits, caparrosa, etc.*” [The author is solely responsible for updating the spelling.] VIGIER, João, *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica e Chymica, que contem os Principios, Diffiniçoens e Termos Geraes de huma, & outra Pharmacia: & hum Lexicon Universal dos Termos Pharmaceuticos, com as Preparaçoens Chymicas, & Composiçoens Galenicas, de que se usa neste Reino, & Virtudes, & Dosis dos Medicamentos Chymicos*, Officina de Pascoal da Silva, Lisbon, 1716, p. 43.

²⁵ “*Austerus sapor is an acrid taste that dries the mouth like pepper*”. [The author is solely responsible for updating the spelling.] VIGIER, João, *Pharmacopea Ulyssiponense, Galenica e Chymica...*, p. 47.

dicos, os nove *sabores simples*²⁶, distinguiam-se uns dos outros pela sua qualidade, pela sua substância, pela forma como se relacionavam com os quatro elementos²⁷, e pela sua possibilidade de, através da acção do calor, se transmutarem naquele que se seguia²⁸. Ajustando os alimentos, até à quase modificação da sua natureza, de modo a convir ao temperamento de quem os ingerisse²⁹, potenciava-se o palato com ingredientes que condiam e que de longe aportavam: os *contimenta*³⁰ e os *aromata*³¹. De entre

*simple tastes*²⁶, they were distinguished from each other by their quality, their substance, the way they related to the four elements²⁷, e and the possibility of being transmuted into the next one through heat²⁸. By adjusting the food, to the point of almost changing its nature, to suit the temperament of those who ingested it²⁹, the palate was enhanced with conducive ingredients that came from far away: *contimenta*³⁰ and *aromata*³¹. Of all the flavors listed, the one that best lent itself, due to its essence³², to this

todos os sabores elencados, o que melhor se pres-tava, pela sua essência³², a esse verdadeiro processo de aperfeiçoamento era o doce, chegando mesmo, toda a cozinha e a arte de cozinhar³³, a ser entendida como uma operação de adoçamento³⁴.

process of true perfection was sweet, and the whole art of cooking³³ came to be seen as a sweetening operation³⁴.



²⁶ Seria já no século XVIII, em 1771, que os sabores se veriam reduzidos a sete e a sua ordem alterada: o doce, o amargo, o acre, o áspero, o ácido, o gordo e o salgado. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Da Dietética à Gastronomia, ou a Libertação da Gula”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 274.

²⁷ Podiam ser quentes, temperados ou frios; subtis, grosseiros ou médios; e mais ou menos influenciados pelo fogo, o ar, a água e a terra. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, pp. 102-103.

²⁸ “A natureza detém [...] mais geralmente esta ordem na cozedura dos sabores [...]: em primeiro lugar, revela-se e surge o sabor acerbo, quando a coisa ainda está totalmente crua; depois, com uma certa cozedura, surge o austero, em seguida o ácido; por uma maior cozedura torna-se doce ou oleoso que, com o aumento do calor, se transforma em salgado e de salgado faz-se amargo; ao ponto de, devido ao calor excessivo e demasiado grande, se tornar acre, que se relaciona inteiramente com a natureza do fogo.” FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 102.

²⁹ Encaravam-se os apetites como manifestações do consumidor, determinados pelo sangue, a cólera, a fleuma ou a melancolia; assim “como os temperamentos não podiam ser alterados, os gostos não deviam ser contrariados”. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Da Dietética à Gastronomia, ou a Libertação da Gula”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 263.

³⁰ Ou, que temperavam, como o azeite, o vinagre, o sal, o mel e o açúcar. Cf. HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, pp. 363-371.

³¹ Nestes aromas, ou seja, nas especiarias – vocábulo que, tradicionalmente, “designava não qualquer produto aromático utilizado na cozinha, mas apenas produtos exóticos [...]” –, encontravam-se, por exemplo, a canela, a pimenta, o cravo, o gengibre, o açafraão e a mostarda. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 97; HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, pp. 371-379; LOPES, Marília dos Santos, «“Ao Cheiro da Canela...”: as Especiarias e a Revolução Culinária», in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 105-110.

²⁶ It was in the 18th century, in 1771, that the flavors were reduced to seven and their order changed: sweet, bitter, sour, harsh, acidic, fatty and salty. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Da Dietética à Gastronomia, ou a Libertação da Gula”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 274.

²⁷ They could be hot, temperate or cold; subtle, coarse or medium; and more or less influenced by fire, air, water and earth. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, pp. 102-103.

²⁸ “Nature has [...] more generally this order in the cooking of flavors [...]: first, the acerbic flavor is revealed and appears, when the thing is still totally raw; then, with a certain amount of cooking, the austere emerges, then the acid; by further cooking it becomes sweet or oily which, with increasing heat, becomes salty and from salty it turns bitter; to the point where, due to excessive and too great heat, it becomes acrid, which is entirely related to the nature of the fire.” FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 102.

²⁹ Appetites were seen as manifestations of the consumer, determined by blood, anger, phlegm or melancholy; thus, “just as temperaments could not be changed, tastes should not be thwarted”. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Da Dietética à Gastronomia, ou a Libertação da Gula”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 263.

³⁰ Or, what they seasoned, such as oil, vinegar, salt, honey and sugar. Cf. HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, pp. 363-371.

³¹ These aromas, or spices – a word that traditionally – vocábulo que, tradicionalmente, “did not refer to any aromatic product used in cooking, but only to exotic products [...]” – were found, for example, in cinnamon, pepper, cloves and mustard. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 97; HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, pp. 371-379; LOPES, Marília dos Santos, «“Ao Cheiro da Canela...”: as Especiarias e a Revolução Culinária», in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 105-110.

³² Like the social world, the natural world was also believed to be organized according to a vertical and hierarchical principle, thus

³² À semelhança do mundo social, também o natural se acreditava ser organizado de acordo com um princípio vertical e hierárquico, criando-se assim um código capaz de definir a natureza – nobre ou medíocre – de cada alimento. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, pp. 87-89.

³³ Chegando mesmo a ser considerada, no século XVIII, como uma das Belas-Artes: “A Cozinha, como todas as outras Artes inventadas pela necessidade ou pelo prazer, aperfeiçoou-se com o génio dos povos e tornou-se mais delicada à medida que eles se poliram.” [A tradução do original é da inteira responsabilidade da autora.] BOUGEANT, Guillaume-Hyacinthe, BRUNOY, Pierre *Les Dons de Comus, ou les Delices de la Table*, Prault, et Fils, Paris, 1739, p. iii.

³⁴ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 103.

creating a code capable of defining the nature – noble or mediocre – of each food. Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, pp. 87-89.

³⁵ In the 18th century, it was even considered one of the Fine Arts: “Cuisine, like all the other Arts invented by necessity or pleasure, has been perfected by the genius of peoples and has become more delicate as they have polished themselves.” [The translation of the original is the sole responsibility of the author.] BOUGEANT, Guillaume-Hyacinthe, BRUNOY, Pierre *Les Dons de Comus, ou les Delices de la Table*, Prault, et Fils, Paris, 1739, p. iii.

³⁴ Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Op. cit.*, p. 103.

DO MEL E DO AÇUCAR...

Of honey and sugar...

Porque, geográfica e culturalmente, inscrito no Velho Continente, não ficaria Portugal alheio a tais mélicas e crescentes tendências pois, também nos seus territórios, visto *o doce nunca ter amargado*, adoçavam-se bocas e pílulas; dava-se mel pelos beijos; as gentes eram ou faziam-se doces como o mel; e até as pedras, desde que com açúcar e mel, se comiam.

A onnipresença, na culinária, do mel³⁵ – que, para além de adoçar, não se prescindia para a condimentação de muitos outros pratos, mesmo os salgados³⁶ – sentiu-se contestada a partir do momento em que,

Because, geographically and culturally, Portugal is part of the Old Continent, it would remain unaware of these growing trends because even in its territories, since the *sweet never turned bitter*, mouths and pills were sweetened; honey was given by the lips; people were or acted as sweet as honey; and even the stones were edible, as long as they had sugar and honey.

The onnipresence of honey in cooking³⁵ – which, as well as sweetening, was used to season many other dishes, even savory ones³⁶ – was challenged

³⁵ O apreço por este edulcorante de origem animal, anterior ao aparecimento da escrita, encontra-se bem manifesto nas expressões alimentares e culinárias das sociedades que, em torno do Mediterrâneo, floresceram. Não será por isso de espantar que, no Reino de Portugal, houvesse tanta cópia “[...] *quanta basta para ele e para repartir com seus vizinhos, de que em muitas partes o há tão branco e tão duro que depois que se congela fica parecendo açúcar muito alvo e se não pode tirar das vasilhas sem primeiro se quebrar e assi fica na figura de que era o vaso em que estava. [...] Do que chamam de mato, que é mais grosso e menos alvo, há infinda cópia per todas partes do reino, onde há mato e charnecas, em que há muitas cilhas de colmeias, de que há algum mui saboroso quando o mato é de murta, alecrim ou rosmaninho. De todo género de mel poderão ter quanto quiserem negociar [...].*” [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] LEÃO, Duarte Nunes do, *Descrição do Reino de Portugal*, Lisboa, Jorge Rodrigues, 1610, pp. 42-43. Sobre a temática, pode ver-se também: GOMES, João Pedro, “Mel: Um Adoçante com Milénios de História”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 23-27.

³⁶ A resultar, através da integração de contrários, neste caso o doce e o salgado, na preparação de comidas agri doces, por toda a Europa, bastantes apreciadas. Das muitas iguarias por tal moda produzidas, foi o manjar-branco a que mais se destacaria e, de certa forma, afamadamente se globalizaria: delicado, espesso, “*da cor do leite, moderadamente doce e de sabor singular*”. A sua feitura, embora sujeita, com a evolução do tempo, a algumas modificações ou ajustes, consistia num preparado de galinha, a cuja carne – desfiada até quase se assemelhar a polpa – se adicionava leite de amêndoa ou de cabra, podendo ser acrescentada farinha de arroz, água de rosas e açúcar fino. Cf. SAN-

³⁵ The fondness for this sweetener of animal origin, which predates the appearance of writing, is clearly evident in the food and culinary expressions of the societies that flourished around the Mediterranean. It is therefore not surprising that, in the Kingdom of Portugal, there were so many copies “[...] *as is enough for him and to share with his neighbors, that in many places it is so white and so hard that after it freezes it looks like very fine sugar and cannot be taken out of the pots without first breaking them, and so it looks like the pot that held it. [...] There are endless copies of what they call scrub, which is thicker and less dense, in all parts of the kingdom, where there is scrub and moorland, where there are many clusters of beehives, some of which are very tasty when the scrub is myrtle, rosemary or lavender. They can have as much honey as they want to trade [...].*” [The author is solely responsible for updating the spelling.] LEÃO, Duarte Nunes do, *Descrição do Reino de Portugal*, Lisbon, Jorge Rodrigues, 1610, pp. 42-43. On the subject, see also: GOMES, João Pedro, “Mel: Um Adoçante com Milénios de História”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisbon, 2023, pp. 23-27.

³⁶ The result, through the integration of opposites, in this case sweet and salty, in the preparation of sweet and sour foods, is very popular throughout Europe. Of the many delicacies produced in this fashion, the blancmange was the one that stood out the most and, in a way, became famous globally: delicate, thick, “*the color of milk, moderately sweet and with a unique flavor*”. Its production, although subject to some modifications or adjustments over time, consisted of a preparation of chicken, to whose meat – shredded until it almost resembled pulp – almond or goat’s milk was added, and rice flour, rose water and fine sugar could also be added. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, “Um Prato Medieval Europeu: o Manjar-Branco”, in

o resultado das canas capazes de sem as abelhas o produzir, das boticas para as cozinhas saiu e, das mãos de boticários e de físicos, passou para as dos fazedores de iguarias. Se, de início, pela sua singularidade e pela sua raridade, as “*piloras aureas*”³⁷, detinham um elevado, mas restritivo, valor social³⁸; passou, pelas suas propriedades³⁹, o açúcar⁴⁰, a poder ser encontrado a integrar a criação de xaropes, de pastas, de unguentos e de drageias, “*nas boticas dos farmacêuticos que o guardavam apenas para*

TOS, Maria José Azevedo, “Um Prato Medieval Europeu: o Manjar-Branco”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 47-51; FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, *Op. cit.*, p. 74.

³⁷ Arrolada junto a outros produtos de botica, destinados à Casa do Rei, assim ficou registada, em 1279, pelo reposteiro-mor de D. Dinis Estevão Anes, a primeira referência documental portuguesa conhecida ao açúcar. Cf. FREIRE, Anselmo Braamcamp, “Inventários e contas da casa de D. Denis (1278-1282)”, in *Arquivo Histórico Português*, vol. X, Lisboa, 1916, p. 49.

³⁸ “[...] *à semelhança do vestuário, os alimentos revestiam-se de um valor exterior e aparente que se inscrevia numa hierarquia social.*” Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, *Op. cit.*, p. 92.

³⁹ “*Classificado com as qualidades de quente e seco, próximas às qualidades-base do Homem e, portanto, benéfico para a sua saúde [...].*” GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, p. 35. Considerando-se ser um alimento “*abstergente, e como tal, gasta as névoas dos olhos, mundifica [limpa] virosas chagas, alimpa os rins, e bexiga desde as áreas, e matérias mucosas, que muitas vezes causam danos graves; sinais, laxa o ventre, abranda, e mundifica o peito, facilita a excreção das fleumas bastas, e viscosas, que o ofendem nos catarros, nas tosses, nas asmas, e rouquidões desta causa; desopila, e é útil para cozer, e alimpar as fleumas do estômago; e por isto é conveniente nos velhos, e nos que forem frios, e húmidos do estômago.*”. [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Ancora Medicinal para Conservar a Vida com Saude*, Officina de Miguel Rodrigues, Lisboa, 1731, pp. 368-379.

⁴⁰ “*Esta cana não é muito diferente da comum no exterior, mas no interior tem miolo dentro na cana de cujo suco se faz o açúcar. [...] É comum nos Brasis, nas Índias e ilhas Ocidentais, Canárias e Madeira.*” [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] VIGIER, João, *Historia das Plantas da Europa, e das mais uzadas que vem de Asia, de Affrica, & da America*, t. I, Anisson, Posuel & Rigaud, Lion, 1718, p. 22.

from the moment the result of the canes capable of producing it without the bees went from the apothecaries to the kitchens, and from the hands of apothecaries and physicians to those of the delicacy makers. If at first, due to its uniqueness and rarity, the “*piloras aureas*”³⁷ had a high but restrictive social value³⁸; due to its properties,³⁹ sugar⁴⁰ could now be found in the creation of syrups, pastes, ointments, and dragees, “*in the apothecaries’ shops of pharmacists who kept it only for the*

História Global da Alimentação Portuguesa, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisboa, 2023, pp. 47-51; FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, *Op. cit.*, p. 74.

³⁷ Listed alongside other apothecary products destined for the King’s Household, this is how the first known Portuguese documentary reference to sugar was recorded in 1279 by King D. Dinis’s chief steward, Estevão Anes. Cf. FREIRE, Anselmo Braamcamp, “Inventários e contas da casa de D. Denis (1278-1282)”, in *Arquivo Histórico Português*, vol. X, Lisbon, 1916, p. 49.

³⁸ “[...] *like clothing, food had an external and apparent value that was part of a social hierarchy.*” Cf. FLANDRIN, Jean-Louis, “Condimentação, Cozinha e Dietética nos Séculos XIV, XV e XVI”, *Op. cit.*, p. 92.

³⁹ “*Classified as hot and dry, close to the basic qualities of Man and therefore beneficial to his health [...].*” GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, FRANCO, José Eduardo (dir.), BRAGA, Isabel, Drumond (coord.), Temas e Debates, Lisbon, 2023, p. 35. Considering that it is an “*abstergent food, and as such, it wears out the mists of the eyes, mundifies [cleanses] virose wounds, cleans the kidneys, and bladder areas of mucous matter, which often cause serious damages; laxes the belly, slows down, and mundifies the chest, facilitates the excretion of the thick, viscous phlegm, which offends it in catarrh, coughs, asthma, and hoarseness of this cause; de-opilates, and is useful for boiling, and cleansing the phlegm of the stomach; and for this reason it is convenient in the elderly, and in those who are cold, and damp of stomach.*”. [The author is solely responsible for updating the spelling.] HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Ancora Medicinal para Conservar a Vida com Saude*, Officina de Miguel Rodrigues, Lisbon, 1731, pp. 368-379.

⁴⁰ “*On the outside, this cane is not very different from the common cane, but there is a core inside the cane, the juice of which is used in making sugar. [...] It is common in Brazil, the West Indies and Islands, the Canary Islands and Madeira.*” [The author is solely responsible for updating the spelling.] VIGIER, João, *Historia das Plantas da Europa, e das mais uzadas que vem de Asia, de Affrica, & da America*, t. I, Anisson, Posuel & Rigaud, Lion, 1718, p. 22.

os doentes”⁴¹. Capaz de preservar os alimentos, sobretudo os carpos, da corrupção⁴², transformando-os em saborosas e translúcidas conservas doces e geleias de frutas e de flores com especiarias, as suas qualidades – que se criam farmacológicas e dietéticas – extravasaram os limites das prescrições transformando, paulatinamente, e por aproximação da “*gulodice*”⁴³, o que “*antigamente servia de medicamento*”⁴⁴ em alimento.

A necessidade de saciar este, cada vez mais ávido, gosto europeu e esta procura que, no Ocidente, não cessava de aumentar⁴⁵, conduziu a um inevitável desenvolvimento de centros de produção açucareira⁴⁶, passando Portugal, primeiro com o *ouro branco* madeirense⁴⁷ e depois com o que do Brasil⁴⁸ chegava, a

sick”⁴¹. Capable of preserving food, especially meat, from corruption⁴², transforming it into tasty and translucent sweet preserves and fruit and flower jellies with spices, its qualities – seen as pharmacological and dietary – went beyond the limits of the prescriptions, gradually transforming, through an approach of “*gluttony*”⁴³, what “*used to be medicine*”⁴⁴ into food.

The need to satisfy this increasingly avid European taste and the ever-increasing demand in the West⁴⁵ led to the inevitable development of sugar production centers⁴⁶, and Portugal, the first with the *white gold* from Madeira⁴⁷ and then that from Brazil⁴⁸, came to dominate⁴⁹ the commercial circuits until the late 17th century⁵⁰. A product that, as a result of a

deter o domínio⁴⁹, até aos finais do século XVII⁵⁰, dos circuitos comerciais. Um produto que, decorrente de um exigente processo produtivo e a manifestar um

demanding production process and showing a high level of purity, would quickly become, from a mercantile point of view, privileged and highly cov-

⁴¹ Cf. ORTELIUS, Abraham, *Théâtre de l’Univers, Contenant les Cartes de tout le Monde*, Christopher Plantin, Antwerp, 1587, p. 66.

⁴² Cf. HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, p. 379.

⁴³ Cf. ORTELIUS, Abraham, *Op. cit.*, p. 66.

⁴⁴ *Idem, ibidem*.

⁴⁵ Cf. LEMPS, Alain Huetz de, “Bebidas Coloniais e Avanço do Açúcar”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos Tempos Actuais*, FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), Terramar, Lisboa, 2001, pp. 213-223.

⁴⁶ Como o foram, a partir do século XIV o “Egito, Chipre, Sicília, Barcelona, Valência, Granada, Tânger e Marraquexe”. GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, *Op. cit.*, p. 36.

⁴⁷ Embora algumas fontes portuguesas aludam, desde o século XIII, ao plantio continental de cana-de-açúcar em Quarteira, no Algarve, ou nos campos de Coimbra, tratar-se-iam de meros casos isolados, de simples tentativas pois, será na ilha da Madeira que o êxito da produção se concretizará: “A produção económica e social que a produção sacarina atingiu na ilha da Madeira manifestou-se na exportação do açúcar madeirense para vários pontos da Europa (Portugal, Bretanha, Flandres, Inglaterra, Veneza, Génova, Roma, entre outros e ainda Constantinopla), no número de escravos transportados para a ilha para fornecerem mão-de-obras para naviais e engenhos e de estrangeiros que se fixaram na ilha atraídos pela riqueza do comércio do açúcar, e ainda na iconografia heráldica da cidade do Funchal, que apresentava canas e pães ou formas de açúcar no seu escudo.” NUNES, Naidea, “A Terminologia do Açúcar nos Documentos dos Séculos XV e XVI na Ilha da Madeira”, in *Actas do XIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística*, de 1 a 3 de Outubro de 1997 na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, vol. II, Fundação para a Ciência e Tecnologia - Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 1997, p. 155. Um sucesso que se tentará replicar no arquipélago

⁴¹ Cf. ORTELIUS, Abraham, *Théâtre de l’Univers, Contenant les Cartes de tout le Monde*, Christopher Plantin, Antwerp, 1587, p. 66.

⁴² Cf. HENRIQUES, Francisco da Fonseca, *Op. cit.*, p. 379.

⁴³ Cf. ORTELIUS, Abraham, *Op. cit.*, p. 66.

⁴⁴ *Idem, ibidem*.

⁴⁵ Cf. LEMPS, Alain Huetz de, “Bebidas Coloniais e Avanço do Açúcar”, in *História da Alimentação*, vol. 2, *Da Idade Média aos Tempos Actuais*, FLANDRIN, Jean-Louis e MONTANARI, Massimo (dir.), Terramar, Lisbon, 2001, pp. 213-223.

⁴⁶ As were, from the 14th century onwrds, “Egypt, Cyprus, Sicily, Barcelona, Valencia, Granada, Tangier and Marrakech”. GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, *Op. cit.*, p. 36.

⁴⁷ Although some Portuguese sources allude to the continental planting of sugar cane in Quarteira, in the Algarve, or in the fields of Coimbra, as early as the 13th century, these were merely isolated cases, simple attempts, as it will be on the island of Madeira that successful production will materialize: “The economic and social production that sugar production achieved on the island of Madeira was evident in the export of Madeiran sugar to various parts of Europe (Portugal, Brittany, Flanders, England, Venice, Genoa, Rome, among others, as well as Constantinople), the number of slaves transported to the island to provide labor in the sugar cane fields and mills and the number of foreigners who settled on the island attracted by the wealth of the sugar trade, and also in the heraldic iconography of the city of Funchal, which featured sugar canes and loaves of sugar on its coat of arms.” NUNES, Naidea, “A Terminologia do Açúcar nos Documentos dos Séculos XV e XVI na Ilha da Madeira”, in *Actas do XIII Encontro Nacional da Associação Portuguesa de Linguística*, de 1 a 3 de Outubro de 1997 na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa, vol. II, Fundação para a Ciência e Tecnologia - Fundação Calouste Gulbenkian, Lisbon, 1997, p. 155. A success whose replication

dos Açores – em Santa Maria, São Miguel e Terceira – e nas ilhas de Cabo Verde, um que se revelará sem efeito e sem repercussões nos mercados internacionais. Destas experiências em ilhas do Atlântico apenas em São Tomé e Príncipe se plantariam “*grandes canaviais de açúcar e as canas maiores que da ilha da Madeira, de que já fazem melaço e daqui avante quer o capitão mandar fazer açúcar e cada dia cresce mais*”. *Código de Valentim Fernandes*, COSTA, José Pereira da (ed.), Academia Portuguesa da História, Lisboa, 1997, pp. 164 e 176.

Sobre o cultivo da cana doce e a sua evolução no espaço atlântico, pode ver-se: GODINHO, Vitorino Magalhães, “A Economia das Canárias nos Séculos XIV e XV”, in *Revista de História*, vol. IV, ano III, n.º 10, 1952, pp. 337 e 347-48; MAGALHÃES, Joaquim Romero, “O Açúcar nas Ilhas Portuguesas do Atlântico Séculos XV e XVI”, in *VARIA HISTORIA*, vol. 25, n.º 41, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas - Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, jan/jun, 2009, pp. 151-175.

⁴⁸ Onde, mercê do clima, dos solos e das águas propícias, se converteria, com especial acento na região de Pernambuco “*na mais próspera indústria de base agrícola da cristandade*”. MAGALHÃES, Joaquim Romero, *Op. cit.*, p. 174. Pois, já no século XVII, alguns viajantes estrangeiros afirmavam que a “*riqueza desta terra é principalmente em açúcares, dos quais, como já disse em outro lugar, os portugueses carregam seus navios. Porque não julgo que haja lugar em todo o mundo, onde se crie açúcar em tanta abundância como ali. Não se fala em França senão do açúcar da Madeira e da ilha de S. Tomé, mas este é uma bagatela em comparação do do Brasil, porque na ilha da Madeira não há mais de sete ou oito engenhos a fazer açúcar, e quatro ou cinco na de S. Tomé. Mas segundo meu próprio conhecimento há, no Brasil, em cento e cinquenta léguas de costa, perto de quatrocentos engenhos, e tôda a costa tem bem oitocentas léguas. Todavia o resto da costa não tem tantos como aquelas cento e cinquenta léguas, que se compreendem desde vinte e cinco léguas para cá de Pernambuco, até vinte e cinco léguas para lá da Baía de Todos-os-Santos. Cada um destes engenhos ou moinhos rende por ano cem mil arrôbas de açúcar pouco mais ou menos, e a arroba pesa trinta e dois arráteis, e quatro arrôbas fazem um quintal, que pode custar lá quinze francos.*” *Viagem de Francisco Pyrard, de Laval, Contendo a Notícia de sua Navegação às Índias Ocidentais, Ilhas de Maldiva, Maluco e ao Brasil, e os diferentes casos que lhe aconteceram na mesma viagem nos dez anos que andou nestes países (1601 a 1611)*, vol. II, RIVARA, Joaquim Heliodoro da Cunha (anotação e correcção da versão portuguesa), BASTO, A. de Magalhães (rev.), Livraria Civilização, Porto, 1944, pp. 228-229.

⁴⁹ Cf. THOMAZ, Luís Filipe F. R., “A Mudança de Paradigma e a Economia Açucareira”, in *A Expansão Portuguesa. Um Prisma de Muitas Faces*, Gradiva, Lisboa, 2022, pp. 194-211.

⁵⁰ “[...] *data em que os centros produtores ingleses, holandeses e franceses na região das Antilhas se constituem como sérios concorrentes num mercado cada vez mais globalizado e competitivo.*” GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, *Op. cit.*, p. 37.

was attempted in the Azores archipelago – in Santa Maria, São Miguel, and Terceira – and in the Cape Verde islands, where it proved to be ineffective and had no repercussions on international markets. Of these experiments on the Atlantic islands, only São Tomé and Príncipe planted “*large sugar cane plantations where the canes were taller than those in Madeira, from which they already made molasses and, henceforth, the captain ordered more sugar to be made, growing more every day*”. *Código de Valentim Fernandes*, COSTA, José Pereira da (ed.), Academia Portuguesa da História, Lisbon, 1997, pp. 164 e 176.

On the cultivation of sweet cane and its evolution in the Atlantic area, see: GODINHO, Vitorino Magalhães, “A Economia das Canárias nos Séculos XIV e XV”, in *Revista de História*, vol. IV, year III, n.º 10, 1952, pp. 337 e 347-48; MAGALHÃES, Joaquim Romero, “O Açúcar nas Ilhas Portuguesas do Atlântico Séculos XV e XVI”, in *VARIA HISTORIA*, vol. 25, n.º 41, Faculty of Philosophy and Human Sciences – Federal University of Minas Gerais, Belo Horizonte, jan/jun, 2009, pp. 151-175.

⁴⁸ There, thanks to the favorable climate, soils and waters, it would become, especially in the Pernambuco region, “the most prosperous agricultural-based industry in Christendom”. MAGALHÃES, Joaquim Romero, *Op. cit.*, p. 174. For as early as the 17th century, some foreign travelers stated that the “*wealth of this land is mainly in sugars, of which, as I have said elsewhere, the Portuguese load their ships. Because I don’t think there’s anywhere in the world where sugar is created in such abundance as there. In France, we only talk about sugar from Madeira and the island of São Tomé, but this is a trifle compared to sugar from Brazil, because there are no more than seven or eight sugar mills on the island of Madeira, and four or five on the island of São Tomé. But according to my own knowledge, there are close to four hundred mills in hundred and fifty leagues of the coast in Brazil, and the entire coast is well over eight hundred leagues long. However, the rest of the coast doesn’t have as many as those one hundred and fifty leagues, which extend from twenty-five leagues from Pernambuco to twenty-five leagues from Todos-os-Santos Bay. Each of these mills yields a hundred thousand arrobas of sugar a year, more or less, and the arroba weighs thirty-two arrateis, and four arrobas make a quintal, which can cost fifteen francs.*” *Viagem de Francisco Pyrard, de Laval, Contendo a Notícia de sua Navegação às Índias Ocidentais, Ilhas de Maldiva, Maluco e ao Brasil, e os diferentes casos que lhe aconteceram na mesma viagem nos dez anos que andou nestes países (1601 a 1611)*, vol. II, RIVARA, Joaquim Heliodoro da Cunha (portuguese version annotation and correction), BASTO, A. de Magalhães (rev.), Livraria Civilização, Porto, 1944, pp. 228-229.

⁴⁹ Cf. THOMAZ, Luís Filipe F. R., “A Mudança de Paradigma e a Economia Açucareira”, in *A Expansão Portuguesa. Um Prisma de Muitas Faces*, Gradiva, Lisbon, 2022, pp. 194-211.

⁵⁰ “[...] *when the English, Dutch and French production centers in the Antilles region became serious competitors in an increasingly globalized and competitive market.*” GOMES, João Pedro, “De Mezinha a Iguaria: a Açúcar”, *Op. cit.*, p. 37.

elevado nível de pureza, célere se tornaria, na óptica mercantil, privilegiado e muito cobiçado⁵¹; uma mercancia que, pelo seu convidativo preço e pela sua farta disponibilidade, para longe dos que a consumiam conseguia arredar o amargor dos que, com as suas mãos, a plantavam, a cortavam, a transportavam, a moíam, vigiavam a sua cozedura, a purgavam, a secavam, a enformavam e a embalavam⁵². Assim, neste contexto, não será de espantar que, se a ocidente, toda a Europa se adoçava, o luso reino se fosse, pelo consequente desenvolvimento da arte doceira, convertendo, ao sabor do hábil engenho de confeiteiros⁵³, doceiras e conser-

eted⁵¹; a commodity that, due to its inviting price and its abundant availability, managed to keep the bitterness of those who, with their hands, planted it, cut it, transported it, ground it, watched over its cooking, purged it, dried it, shaped it and packaged it away from those who consumed it⁵². So, in this context, it should come as no surprise that, while the whole of Europe was sweetening itself in the West, the Portuguese Kingdom became, through the consequent development of the art of confectionery⁵³, and the skills of confectioners, candy makers and canners⁵⁴, a real *lump of sugar*.

veiras⁵⁴, num verdadeiro *torrão de açúcar*. Assumida, e assumindo-se, como uma especificidade culinária, esta *nova e curiosa*⁵⁵ expressão irá encontrar materializações cada vez mais singulares, cada vez mais excessivas e até mesmo, cada vez mais voluptuosas⁵⁶. Chegando ao extremo de serem – os ingredientes e o seu quotidiano resultado – apresentados como réus num jocoso e satírico julgamento em tribunal⁵⁷, onde variadíssimos doces⁵⁸, como o pão-de-ló *todo fofo e com o seu vestido de amarelo gemado com cobertura tostada*⁵⁹, receberiam adequada pena: o caramelo, seria

Assumed, and assuming itself, as a culinary specificity, this *new and curious*⁵⁵ expression will find increasingly unique, increasingly excessive, and even voluptuous materializations⁵⁶. To the extreme, the ingredients and their daily results would be presented as defendants in a jocular and satirical court trial⁵⁷, where a wide variety of sweets⁵⁸, such as the *fluffy sponge cake with its egg-yolk-yellow dress and toasted topping*⁵⁹, would receive an appropriate sentence: the caramel would be drowned in water; some pastries would lose their shape because they

⁵¹ Cf. *Idem, ibidem*.

⁵² Cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero, *Op. cit.*, pp. 170-175. Ainda que, aqui não caiba desenvolver o tema, não poderá ficar sem nota que, toda esta estrutura, com cerca de *grosso modo* três séculos, se cimentou e sustentou com o trabalho forçado de indígenas brasileiros e africanos escravizados: «*E que coisa há na confusão deste mundo mais semelhante ao inferno que qualquer destes vossos Engenhos, e tanto mais, quanto de maior fábrica? Por isso foi tão bem recebida aquela breve, e discreta definição de quem chamou a um Engenho de açúcar “doce inferno”. E verdadeiramente quem vir na escuridade da noite aquelas fornalhas tremendas perpetuamente ardentes; as labaredas que estão saindo a borbotões de cada uma pelas duas bocas, ou ventas, por onde respiram o incêndio; os Etiópes, ou Ciclopes banhados em suor tão negros como robustos que subministram a grossa, e dura matéria ao fogo, e os forçados com que o revolvem, e ataçam; as caldeiras, ou lagos ferventes com os cachões sempre batidos, e rebatidos, já vomitando escumas, já exalando nuvens de vapores de mais calor que fumo, e tornando-os a chover para outra vez os exalar; o ruído das rodas, das cadeias, da gente toda da cor da mesma noite, trabalhando vivamente, e gemendo tudo ao mesmo tempo sem momento de tréguas, nem de descanso: quem vir enfim toda a máquina, e aparato confuso, e estrondoso daquela Babilónia, não poderá duvidar, ainda que tenha visto Etnas, e Vesúvios, que é uma semelhança de inferno.*» VIEIRA, António, “Sermão VIII”, in *Obra Completa Padre António Vieira*, FRANCO, José Eduardo (dir.), Parenética, Tomo II, MARQUES, João Francisco (coord. geral), *Sermões do Rosário. Maria Rosa Mística I*, MADURO, Carlos e ABREU, José Paulo Leite de (coord., intr. e anot.), vol. VIII, Círculo de Leitores, Maia, 2013, p. 419. Para uma descrição pormenorizada de todas as etapas que envolviam a produção e comercialização do açúcar brasileiro, veja-se: TAVARES, Paulino Mota, Pereira, Ana Mafalda, *Descoberta do Brasil. O Amargo e o Doce*, MARQUES, Alfredo Pinheiro (pref.), Colares Editora, Colares, 2000, pp. 87-98. Acerca dos escravos e do açúcar a sul do Atlântico, consulte-se: BOXER, C. R., *O Império Marítimo Português 1415-1825*, Edições 70, Lisboa, 1992, pp. 95-113.

⁵³ Todos aqueles a quem, por mester mecânico arregimentado, na capital do reino desde 1572, competia a feitura de “*toda a conserva que for de qualidade fria e assim toda a coisa que costumam fazer para doenças de quenturas*”, mas também a elaboração e venda de, por

⁵¹ Cf. *Idem, ibidem*.

⁵² Cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero, *Op. cit.*, pp. 170-175. Although it is not appropriate to elaborate on the subject here, it should not go unnoticed that this entire structure, which is roughly three centuries old, was cemented and sustained by the forced labor of indigenous Brazilians and enslaved Africans: «*And what, in the confusion of this world, is there more like hell than any of these Engines of yours, and all the more so if they are of a great factory? That’s why that brief, discreet definition by someone who called a sugar mill “sweet hell” was so well received. And truly whoever sees in the darkness of the night those tremendous furnaces perpetually burning; the flames that are pouring out of each one through the two mouths, or vents, through which the fire breathes; the Ethiopians, or Cyclops bathed in sweat as black as they are robust, who provide the thick, hard material for the fire, and the pitchforks with which they turn it, and fan it; the boilers, or boiling lakes, with pipes that are always being beaten, already spewing out scum, already exhaling clouds of steam, more heat than smoke, and raining down again to exhale them once more; the noise of the wheels, the chains, the people all the color of night, working hard, and groaning all at the same time, without a moment’s respite or rest: whoever finally sees all the machinery and the confusing and thundering apparatus of that Babylon cannot doubt, even if he has seen Etnas and Vesuvius, that it is a likeness of hell.*» VIEIRA, António, “Sermão VIII”, in *Obra Completa Padre António Vieira*, FRANCO, José Eduardo (dir.), Parenética, Tome II, MARQUES, João Francisco (general coord.), *Sermões do Rosário. Maria Rosa Mística I*, MADURO, Carlos e ABREU, José Paulo Leite de (coord., intr. e anot.), vol. VIII, Círculo de Leitores, Maia, 2013, p. 419.

For a detailed description of all the stages involved in the production and marketing of Brazilian sugar, see: TAVARES, Paulino Mota, Pereira, Ana Mafalda, *Descoberta do Brasil. O Amargo e o Doce*, MARQUES, Alfredo Pinheiro (pref.), Colares Editora, Colares, 2000, pp. 87-98. On slaves and sugar south of the Atlantic, see: BOXER, C. R., *O Império Marítimo Português 1415-1825*, Edições 70, Lisbon, 1992, pp. 95-113.

⁵³ All those who had been hired by the mechanical master in the kingdom’s capital since 1572 were responsible for making “*all the preserves that are of cold quality and so all the things they usually make for hot illnesses*”, but also for making and selling, for example, “*confectionery, sponge cake, sponge cake and other similar preserves*”.

exemplo, “*confeitos, massapães, pão de ló e outras semelhantes conservas*”. Cf. *Livro dos Regimentos dos Oficiais Mecânicos da Mui Nobre e Sempre Leal Cidade de Lisboa - 1572*, CORREIA, Vergílio (pref.), Imprensa da Universidade, Coimbra, 1926, pp. 207-211.

⁵⁴ As mulheres que, utilizando a cidade de Lisboa como um espelho para hábitos e costumes, no século XVII, fabricavam os doces em ambiente familiar e os vendiam, *onde quisessem e como quisessem*, calcorreando as ruas da urbe. Cf. CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Colares Editora, Colares, 1999, pp. 20-27.

⁵⁵ Alusão ao título que, em 1788, recebeu o primeiro livro impresso de doçaria portuguesa. Cf. *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*, BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond (estudo e actualização do texto), Colares Editora, Colares, 2004, pp. 10.

⁵⁶ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Mesa, Doces e Amores no Século XVII Português*, SANTOS, Maria José Azevedo (pref.), Colares Editora, Colares, 1999, p. 17.

⁵⁷ Apresentado como *Banquete Contencioso*, o texto foi escrito por Silvestre Aranha, Padre Jesuíta, mestre em Teologia e tornado público, em 1727, nas suas aulas no Colégio das Artes em Coimbra. Cf. SOARES, Carmen, “8. ARANHA, Silvestre, Suplício dos Doces (1727)”, in *Bibliolimentaria. Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*, SOARES, Carmen (coord.), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2018, pp. 45-48.

⁵⁸ «*Do cardápio guloso desse julgamento fazem parte tipologias diversas de doces: bolos secos (pão-de-ló) e fritos (sonhos), frutas (amêndoa, pêsego, abóbora, ameixa, pera, melão, limão e laranja), conservadas em açúcar de maneiras diversas (cobertas, cristalizadas, em calda e de doce – caso da marmelada e da geleia), plantas comestíveis conservadas em açúcar (talos de alface e o tubérculo da escorcioneira), um doce de ovos (os fios de ovos, então conhecidos por “ovos reais”) e outro doce de ancestral tradição medieval, portuguesa e europeia, o manjar branco; doces obtidos de várias formas de preparar o açúcar (caramelo, alfenim, pastilhas).*» *Id.*, *ibid.*, p. 46.

⁵⁹ *Id.*, *ibid.*. [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.]

Cf. *Livro dos Regimentos dos Oficiais Mecânicos da Mui Nobre e Sempre Leal Cidade de Lisboa – 1572*, CORREIA, Vergílio (pref.), Imprensa da Universidade, Coimbra, 1926, pp. 207-211.

⁵⁴ The women who, using the city of Lisbon as a mirror for their habits and customs in the 17th century, made sweets in a family environment and sold them wherever and however they wanted, walking the city streets. Cf. CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, *A Tradição Conventual na Doçaria de Lisboa*, Colares Editora, Colares, 1999, pp. 20-27.

⁵⁵ An allusion to the title given to the first printed book on Portuguese sweets in 1788. Cf. *Arte Nova e Curiosa para Conserveiros, Confeiteiros e Copeiros*, BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond (studying and updating the text), Colares Editora, Colares, 2004, pp. 10.

⁵⁶ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Mesa, Doces e Amores no Século XVII Português*, SANTOS, Maria José Azevedo (pref.), Colares Editora, Colares, 1999, p. 17.

⁵⁷ Presented as *Banquete Contencioso*, the text was written by Silvestre Aranha, a Jesuit priest with a master’s degree in Theology, and made public in 1727 during his classes at the College of Arts in Coimbra. Cf. SOARES, Carmen, “8. ARANHA, Silvestre, Suplício dos Doces (1727)”, in *Bibliolimentaria. Alimentação, Saúde e Sociabilidade à Mesa no Acervo Bibliográfico da Universidade de Coimbra*, SOARES, Carmen (coord.), Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2018, pp. 45-48.

⁵⁸ «*The gluttonous menu of this trial includes various types of sweets: dry cakes (sponge cake) and fried cakes (sonhos), fruit (almond, peach, pumpkin, plum, pear, melon, lemon and orange), preserved in sugar in different ways (covered, candied, in syrup and jam – the case of marmalade and jelly), edible plants preserved in sugar (lettuce stalks and the scorzonera tuber), a sweet made from eggs (fios de ovos, then known as “ovos reais”) and another sweet from an ancient medieval, Portuguese and European tradition, manjar branco; sweets obtained from various ways of preparing sugar (caramel, alfenim, pastilles).*» *Id.*, *ibid.*, p. 46.

⁵⁹ *Id.*, *ibid.*. [The author is solely responsible for updating the spelling.]

em água afogado; alguns pastelinhos, perderiam a forma, porque picados ficariam; cobertas, dariam as peras a vida ao Criador; a tremente geleia seria esmagada com garfos; e o açúcar, esse desmesurado e omnipresente cúmplice, a unanimidade da queima⁶⁰. Embora, por todos cobiçados, poucas seriam as bocas, porque com os mesmos se haviam regalado, a necessitar de, com um púcaro de água, se dessedentar⁶¹; pois, nesta sociedade, de funcional e tripartida hierarquia⁶², apenas alguns, se saciavam com o que desejavam, aos demais, restava alimentar-se com o que conseguiam⁶³. Nesta economia – uma pela imaginação governada⁶⁴

were pricked; once covered, the pears would give life to the Creator; the trembling jam would be crushed with forks; and sugar, that inordinate and omnipresent accomplice would be unanimously burned⁶⁰. Despite being coveted by all, there were few mouths left since they had had enough to quench their thirst with a cup of water⁶¹; because in this society, with its functional and tripartite hierarchy⁶², only a few could be satisfied with what they wanted, while the rest had to feed themselves with what they could get⁶³. In this economy – governed by the imagination⁶⁴ and materialized by the ephem-

e pela efémera arquitectura dos doces materializada –, tornada imprescindível pelo gosto, dos possidentes, de a consumir em lautos banquetes para comemorações⁶⁵ e acontecimentos vários⁶⁶, a doçaria arrogou, consonante com os códigos de civilidade⁶⁷, de relações e de representações sociais existentes – um refinamento cada vez mais aturado⁶⁸.

eral architecture of sweets – it made indispensable by the taste of those in power to consume it at lavish banquets for celebrations⁶⁵ and various events⁶⁶, sweets became increasingly refined, in line with the existing codes of civility⁶⁷, relationships, and social representations – an increasingly careful refinement⁶⁸.

⁶⁰ *Id.*, *ibid.*.

⁶¹ “Filipe II, aquando da visita ao convento [de Santa Cruz] pedindo um púcaro de água, disseram ao guardião lhe levasse também algum doce.” BRANCO, Manuel Bernardes, História das Ordens Monásticas em Portugal, vol. I, Livraria Editora de Tavares Cardoso e Irmão, Lisboa, 1888, p. 54. Mais que uma moda, transformar-se-ia num “verdadeiro costume nacional” usar água para acompanhar o consumo de doces. Cf. VELOSO, Carlos, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos dos Viajantes Estrangeiros*, Minerva História, Coimbra, 1992, pp. 121-122; CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, *Op. cit.*, p. 26.

⁶² “Os laboratores são aqueles que, pelo seu trabalho, procuram a nossa subsistência, os oratores são os que intercedem por nós junto de Deus, os bellatores são os que protegem as nossas cidades e defendem o nosso solo contra o exército que nos invade. Na verdade, o trabalhador [...] deve trabalhar para nos alimentar, o soldado deve lutar contra os nossos invasores e os servidores de Deus devem orar por nós e combater espiritualmente os inimigos invisíveis”. Cf. DUBY, Georges, *As Três Ordens ou o Imaginário do Feudalismo*, Editorial Estampa, 2.ª ed., Lisboa, 1994, p. 125. À semelhança da Europa Ocidental, em Portugal, este sistema, designado por Antigo Regime, manteve-se até ao século XVIII: “o mais aparente é a divisão em estados ou ordens – clero, nobreza, braço popular. É uma divisão jurídica, por um lado, é, por outro, uma divisão de valores e de comportamentos que estão estereotipados, fixados de uma vez para sempre, salvo raras exceções. Cada qual ocupa uma posição numa hierarquia rígida, segundo tem, ou não títulos e tem, ou não, direito a certas formas de tratamento.”. GODINHO, Vitorino Magalhães, *Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*, 3ª ed., Arcádia, Lisboa, 1977, p. 72.

⁶³ “Enquanto o povo comia sardinha, bacalhau, arroz e abóbora, cebolas e hortaliça, os clérigos, os mosteiros e os recolhimentos de freiras apresentavam nos seus livros de despesa, referências a carne de vaca, carneiro, frango, galinha, pombo, coelho, perdiz, pescada, queijo, ovos, fruta variada e doces.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 17 [para mais detalhe, sobre os hábitos alimentares da população portuguesa de Seiscentos, vejam-se também as pp. 21-42].

⁶⁴ TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 39.

⁶⁰ *Id.*, *ibid.*.

⁶¹ “When Philip II visited the convent [of Santa Cruz] and asked for a bottle of water, the guardian was told to bring him some sweets as well.” BRANCO, Manuel Bernardes, História das Ordens Monásticas em Portugal, vol. I, Livraria Editora de Tavares Cardoso e Irmão, Lisbon, 1888, p. 54. More than a fad, it would become a “true national custom” to use water to accompany the consumption of sweets. Cf. VELOSO, Carlos, *A Alimentação em Portugal no Século XVIII nos Relatos dos Viajantes Estrangeiros*, Minerva História, Coimbra, 1992, pp. 121-122; CONSIGLIERI, Carlos and ABEL, Marília, *Op. cit.*, p. 26.

⁶² “The laboratores are those who, through their work, seek our livelihood, the oratores are those who intercede for us with God, the bellatores are those who protect our cities and defend our soil against the invading armies. In fact, the worker [...] must work to feed us, the soldier must fight against our invaders and God’s servants must pray for us and spiritually fight the invisible enemies”. Cf. DUBY, Georges, *As Três Ordens ou o Imaginário do Feudalismo*, Editorial Estampa, 2nd edition, Lisbon, 1994, p. 125. As in Western Europe, this system, known as the Ancien Régime, continued in Portugal until the 18th century: “The most apparent is the division into states or orders – clergy, nobility, popular arm. It’s a legal division, on the one hand, but on the other, it’s a division of values and behaviors that are stereotyped, permanently fixed, with very few exceptions. Every one occupies a position in a rigid hierarchy, according to whether or not they have titles and whether or not they are entitled to certain forms of treatment”. GODINHO, Vitorino Magalhães, *Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*, 3ª ed., Arcádia, Lisbon, 1977, p. 72.

⁶³ “While the people ate sardines, cod, rice and pumpkin, onions and vegetables, the clergy, monasteries and nunneries had references to beef, mutton, chicken, pigeon, rabbit, partridge, hake, cheese, eggs, various fruits and sweets in their expense books.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 17 [for more details on the eating habits of the Portuguese population in the 16th century, see also pp. 21-42].

⁶⁴ TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 39.

⁶⁵ “Estes convívios, no tempo de D. João V, realizavam-se especialmente a pretexto de aniversários, segundo testemunho do 4.º Conde da Ericeira; já no tempo de D. Maria I, verifica que todos os pretextos servem para esses verdadeiros encontros sociais em que os doces são omnipresentes. Omnipresentes também nas sobremesas de jantar e ceia, também chamadas pospastos ou postres, termo este ainda usado em Espanha.” VELOSO, Carlos, *Op. cit.*, p. 121.

⁶⁶ Como por exemplo, assistir e presenciar um auto-de-fé: “Aos 16 de Agosto de 1627 assentou o Cabido que o sr. Sebastião Cabral nos faça mercê que para o dia que assistir no auto tenha no camarote refeição de galinhas, e doces para quem tiver necessidade.” RODRIGUES, Manuel Augusto, “A Inquisição e o Cabido da Sé de Coimbra [1580-1640]”, in *Arquivo Coimbrão*, vol. XXVII, Coimbra Editora, Coimbra, 1979, p. 48 [A actualização da grafia é da inteira responsabilidade da autora.].

⁶⁷ Distinta do civismo, que comporta o respeito pelas leis e instituições de uma sociedade organizada, o termo civilidade – de *civis*, aquele que da *civitas* faz parte, o *cidadão* que pertence a esse colectivo que é a *cidade* –, etimologicamente associativo e, desde início, conotado com a ideia de laços familiares, fossem eles de sangue ou não, integra os princípios e os valores que, em sociedade, orientavam o comportamento individual. Logo, pelas normas de conduta, interiorizadas e aceites, possuir civilidade seria, por extensão, sinónimo de ser cortês, polido e deter boas maneiras. Cf. NICOLET, Claude, *The World of the Citizen in the Republican Rome*, Batsford Academic and Educational L.^{td}, Londres, 1980, pp. 17-47.

Uma preocupação que resultou, por toda a Europa e até finais do século XIX, na impressão e divulgação de extensa literatura que, sobre o assunto versava, esclarecendo como deveria um gentil comportar-se, em sociedade, em todas as ocasiões e perante todas as classes. Poderá, a título de exemplo, consultar-se: ROQUETE, J. I., *Código do Bom Tom ou Regras de Civilidade e de Bem Viver no Século XIX*, J. P. Aillaud, Paris, 1845.

⁶⁸ Cf. CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, *Op. cit.*, p. 8.

⁶⁵ “In the days of King João V, these gatherings took place especially on the pretext of birthdays, according to the testimony of the 4th Count of Ericeira; in the time of Queen Maria I, all sorts of pretexts were used for these royal social gatherings in which sweets were omnipresent. They are also ubiquitous in dinner and supper desserts, also called pospastos or postres, a term still used in Spain.” VELOSO, Carlos, *Op. cit.*, p. 121.

⁶⁶ For example, attending and witnessing an act of faith: “On August 16, 1627, the Cabido agreed that Mr. Sebastião Cabral would do us the favor, on the day he attends the auto, of having a meal in the cabin, of chickens and sweets for those in need.” RODRIGUES, Manuel Augusto, “A Inquisição e o Cabido da Sé de Coimbra [1580-1640]”, in *Arquivo Coimbrão*, vol. XXVII, Coimbra Editora, Coimbra, 1979, p. 48 [The author is solely responsible for updating the spelling.].

⁶⁷ Distinct from civility, which involves respect for the laws and institutions of an organized society, the term civility – from *civis*, one who is part of the *civitas*, the *citizen* who belongs to the collective that is the *city* –, etymologically associative and, from the beginning, connoted with the idea of family ties, whether by blood or not, integrated the principles and values which, in society, guided individual behavior. Therefore, according to the internalized and accepted rules of conduct, being civilized would, by extension, be synonymous with being courteous, polite and having good manners. Cf. NICOLET, Claude, *The World of the Citizen in the Republican Rome*, Batsford Academic and Educational L.^{td}, London, 1980, pp. 17-47.

This concern resulted, throughout Europe and until the end of the 19th century, in the printing and dissemination of extensive literature on the subject, explaining how a gentleman should behave in society, on all occasions and in front of all classes. As an example, see: ROQUETE, J. I., *Código do Bom Tom ou Regras de Civilidade e de Bem Viver no Século XIX*, J. P. Aillaud, Paris, 1845.

⁶⁸ Cf. CONSIGLIERI, Carlos e ABEL, Marília, *Op. cit.*, p. 8.

DO ONDE...

Of where...

From where...

From where...

From where...

Transformados, pela repetição das acções e dos ges-tos no encadeamento dos mais que muitos preceitos e processos, em receitas, seria em ambientes com es-táveis condições de vida, com a existência – em quantidade e em qualidade – de produtos agrícolas, avícolas e laticínios e onde, o trabalho, internamente se revelasse organizado⁶⁹, que as mesmas ficariam grafadas nos chamados *livros de segredos*. Ambientes de privilégio porque, de privilegiados, pertença e com usufruto de privilégios⁷⁰, por outras palavras, casas abastadas, de soberanos, de suseranos e de se-nhores temporais e espirituais.

Também, na ilha Terceira, os poderes dos séculos XVI e XVII⁷¹ – nas casas de morada dos Capitães do Do-

Transformed, through the repetition of actions and gestures in the chain of many precepts and pro-cesses, into recipes, it would be in environments with stable living conditions and the existence – in quantity and quality – of agricultural, poultry, and dairy products and where work was internally organ-ized⁶⁹, that they would be recorded in the so-called *books of secrets*. Privileged environments because the privileged have and enjoy privileges⁷⁰, in other words, wealthy households, sovereigns, suzerains, and temporal and spiritual lords.

On the island of Terceira, too, the powers of the 16th and 17th centuries⁷¹ – in the dwelling houses of the Captains of the Donatory of Praia and Angra⁷², the

natário da Praia e de Angra⁷², do Provedor das Arma-das⁷³ e do Bispo⁷⁴ representados – seriam espelho des-sas cortes⁷⁵, desta feita insulanas e não, de aldeia⁷⁶;

From where...

From where...

From where...

⁷² Mais concretamente, após a divisão institucional da Terceira em duas capitanias, em 1474, Álvaro Martins Homem e João Vaz Corte Real, respectivamente. Cf. GREGÓRIO, Rute Dias, *Terra e Fortuna: os Primórdios da Humanização da Ilha Terceira (1450?-1550)*, Centro de História de Além-Mar – Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, Ponta Delgada, 2007, pp. 30-32.

⁷³ “A nomeação de um Provedor das Armadas da Ilha Terceira sucede por cerca de 1527. O oficial assume os encargos do provimento e da repa-ração das frotas da Índia, mas também o dever do fortalecimento, sem-pre que entendido por necessário, da capacidade dissuasora da armada das ilhas.” MENESES, Avelino de Freitas de, “Os Açores e os Impé-rios. Séculos XV a XX”, in *ARQUIPÉLAGO. História*, 2.ª série, vol. III, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 2009, p. 211. “Fidalgo da Casa Real [...], pessoa de tanto valor e zelo do serviço Real, [...] poderoso e rico”, foram estas as palavras utilizadas para, em 1726, descrever o primeiro Provedor das Armadas, o *gentil-homem* vimara-nense Pero Anes do Canto. [A actualização da grafia é da inteira res-ponsabilidade da autora.] GREGÓRIO, Rute Dias, *Pero Anes do Canto. Um Homem e um Património (1473-1556)*, Instituto Cultural de Ponta Delgada, Ponta Delgada, 2001, p. 21.

⁷⁴ A elevação de Angra a cabeça do bispado das ilhas dos Açores ocorre a 3 de Novembro de 1534, por bula do Papa Paulo III. Sobre o assunto, poderá consultar-se: ENES, Maria Fernanda Dinis Teixeira, “Uma carta de D. Filipe I sobre o clero das ilhas dos Açores de 1590”, in *ARQUI-PÉLAGO. Série Ciências Humanas*, N.º. Especial, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1983, pp. 61-95; LEITE, Antonieta Reis, “A Sé de Angra, Cabeça do Bispado dos Açores”, in *Norba. Revista de Arte*, vol. XXXV, Universidade da Extremadura, Cáceres, 2015, pp. 27-46.

⁷⁵ “Deveria igualmente ser muito liberal e magnífico, e dar a todos sem re-serva [...]; fazer banquetes magníficos, festa, jogos, espectáculos públicos; ter um grande número de cavalos excelentes, pela utilidade na guerra e pelo prazer na paz; falcões, cães e todas as outras coisas que pertencem ao prazer dos grandes senhores e dos povos.” CASTIGLIONE, Baldesar, *O Livro do Cortesão*, Campo das Letras, Viseu, 2008, p. 281. Parecer era, na sociedade de então, um requisito fundamental para a condição de nobre, implicando a existência de um conjunto de normas e de atí-tudes capazes de, exteriormente, manifestar esse mesmo estado. Assim, a par da detenção de prestigiosos cargos e da rendibilidade de bens patrimoniais, elevada percentagem dos dispêndios deveria ser aplicada na ostentação da respectiva classe social, através de, por exemplo, joias e roupagens, edificações, meios de locomoção, festas e repastos. Cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero de Magalhães, “A Sociedade”, in *História de Portugal. No Alvorecer da Modernidade*, MATTOSO, José (dir.), vol. 3, Editorial Estampa, Lisboa, s.d., pp. 490-491.

⁷⁶ Para o poeta Francisco Rodrigues Lobo todas as cortes que, em Lis-boia não se encontrassem, seriam pálidas e aldeãs réplicas da mesma. Cf. “Corte da Aldeia e Noites de Inverno”, in *Biblioteca Universal Anti-ga e Moderna*, vols. I e II, 16.ª série, n.ºs 62 e 63, Companhia Nacio-nal Editora, Lisboa, 1890.

Provider of the Armadas⁷³ and the Bishop⁷⁴ repre-sented – would mirror these courts⁷⁵, this time on the island and not in the village⁷⁶; From their

From where...

From where...

From where...

⁷⁵ “The appointment of a Head of the Armadas of Terceira Island took place around 1527. The officer assumes the burden of supplying and repairing the Indian fleets, but also the duty of strengthening, whenever deemed necessary, the deterrent capability of the islands’ navy.” MENESES, Avelino de Freitas de, “Os Açores e os Impérios. Séculos XV a XX”, in *ARQUIPÉLAGO. História*, 2nd series, vol. III, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 2009, p. 211. “A nobleman of the Royal House [...], person of such value and zeal for the Royal service, [...] rich and powerful”, were the words used in 1726 to decribe the first Head of the Armadas, the *gentle-man* from Vimarães, Pero Anes do Canto. [The author is solely responsible for updating the spelling.] GREGÓRIO, Rute Dias, *Pero Anes do Canto. Um Homem e um Património (1473-1556)*, Ponta Delgada Cultural Institute, Ponta Delgada, 2001, p. 21.

⁷⁴ Angra was elevated to the head of the bishopric of the Azores islands on November 3, 1534, by a bull issued by Pope Paul III. On this subject, please see: ENES, Maria Fernanda Dinis Teixeira, “A letter from King Filipe I on the clergy of the Azores islands, in 1590”, in *ARQUIPÉLAGO. Série Ciências Humanas*, N.º. Especial, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1983, pp. 61-95; LEITE, Antonieta Reis, “A Sé de Angra, Cabeça do Bispado dos Açores”, in *Norba. Revista de Arte*, vol. XXXV, Universidade da Extremadura, Cáceres, 2015, pp. 27-46.

⁷⁵ “Should also be very liberal and magnificent, and give to everyone without reserve [...]; make magnificent banquets, feasts, games, public spectacles; have a large number of excellent horses, for utility in war and pleasure in peace; falcons, dogs and all the other things that belong to the pleasure of great lords and peoples.” CASTIGLIONE, Baldesar, *O Livro do Cortesão*, Campo das Letras, Viseu, 2008, p. 281. Appearance was, in the society of the time, a fundamental requirement for noble status, implying the existence of a set of norms and attitudes capable of outwardly manifesting this status. Thus, as well as holding prestigious positions and earning wealth, a high percentage of spending should be used to show off their social class, for example through jewelry and clothing, buildings, means of transport, parties and feasts. Cf. MAGALHÃES, Joaquim Romero de Magalhães, “A Sociedade”, in *História de Portugal. No Alvorecer da Modernidade*, MATTOSO, José (dir.), vol. 3, Editorial Estampa, Lisbon, s.d., pp. 490-491.

⁷⁶ For the poet Francisco Rodrigues Lobo, all courts not in Lisbon were pale and village-like replicas of it. Cf. “Corte da Aldeia e Noites de Inverno”, in *Biblioteca Universal Antiga e Moderna*, vols. I e II, 16.ª série, n.ºs 62 e 63, Companhia Nacional Editora, Lisbon, 1890.

⁶⁹ Cf. *Id., ibid.*, p. 9.

⁷⁰ Privilégios, expressão à letra a significar, soma de *leis privadas*, porque destinadas a indivíduos de determinados grupos sociais ou institui-ções, como a Nobreza e o Clero, e que se traduziam, *grosso modo*, não em deveres, mas antes em direitos, distinções e regalias, como, por exemplo “a isenção de todos os encargos, principalmente daqueles, que forem incompatíveis com a Dignidade da Nobreza”. [A actualiza-ção da grafia é da inteira responsabilidade da autora.] OLIVEIRA, Luiz da Silva Pereira, Privilégios da Nobreza e Fidalguia de Portugal, Oficina de João Rodrigues Neves, Lisboa, 1806, p. 132. Sobre o as-sunto, poderá consultar-se: MONTEIRO, Nuno Gonçalo, “Elites Lo-cais e Mobilidade Social em Portugal nos finais do Antigo Regime”, in *Análise Social*, vol. XXXII, 2.º, n.º 141, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa, Lisboa,1997, pp. 335-368.

⁷¹ Que, passada uma centúria, já não seriam os mesmos pois, à excepção do bispado, as outras estruturas político-administrativas desaparece-ram, consequência do regime absolutista então vigente, com a criação da Capitania-Geral dos Açores sediada, desde 1766, em Angra do He-roísmo. Sobre o tema, poderá ver-se: MENESES, Avelino de Freitas de, *Os Açores nas encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vols. I e II, *Poderes e Instituições e Economia*, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1993 e 1995; LEITE, José Guilherme Reis, “Administração, sociedade e economia dos Açores, 1766-1793”, in *Arquivo Açoriano. Enciclopédia das Ilhas dos Açores*, vol. 16º, Parte 2ª, Fascículos 14 a 23, 1971, pp. 267-368; vol. 16º, Parte 3ª (e última), Fascículos 24 a 35, 1972, pp. 369-475.

⁶⁹ Cf. *Id., ibid.*, p. 9.

⁷⁰ Privileges, a literal expression meaning the sum of *private laws*, because they were aimed at individuals from certain social groups or institutions, such as the Nobility and the Clergy, and which *roughly* translated not into duties, but rather into rights, distinctions and perks, such as “*exemption from all burdens, especially those incompatible with the Dignity of Nobility*”. [The author is solely responsible for updating the spelling.] OLIVEIRA, Luiz da Silva Pereira, Privilégios da Nobreza e Fidalguia de Portugal, Oficina de João Rodrigues Neves, Lisbon, 1806, p. 132. On this subject, please see: MONTEIRO, Nuno Gonçalo, “Elites Locais e Mobilidade Social em Portugal nos finais do Antigo Regime”, in *Análise Social*, vol. XXXII, 2.º, n.º 141, Institute of Social Sciences of the University of Lisbon, Lisbon,1997, pp. 335-368.

⁷¹ Which, a century later, would no longer be the same because, with the exception of the bishopric, the other political-administrative structures disappeared as a result of the absolutist regime in force at the time, with the creation of the General Captaincy of the Azores, based in Angra do Heroísmo since 1766. On this subject, see: MENESES, Avelino de Freitas de, *Os Açores nas encruzilhadas de Setecentos (1740-1770)*, vols. I and II, *Poderes e Instituições e Economia*, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1993 and 1995; LEITE, José Guilherme Reis, “Administração, sociedade e economia dos Açores, 1766-1793”, in *Arquivo Açoriano. Enciclopédia das Ilhas dos Açores*, vol. 16º, Part 2, Issues 14 to 23, 1971, pp. 267-368; vol. 16º, Part 3 (final), Issues 24 to 35, 1972, pp. 369-475.

das suas cozinhas sairiam iguarias que, a concorrer umas com as outras pela gravitação de elites⁷⁷, em louça de Castela, em jarros de Londres, em porcelanas da Índia, ou em taças, tigelas e saladeiras em prata⁷⁸ servidas, se pretendiam sigilosas e ímpares.

A par destes, um outro quotidiano se revelaria profícuo para a criação, a elaboração e o aprimoramento de doçarias: aquele de quem “*para todo o agir [...] do seu viver circunstancial*”⁷⁹, a abandonar o século, se votava ao monacato⁸⁰. Rompendo, deste

kitchens would come delicacies that, competing with each other for the gravitation of elites⁷⁷, were served in Castilian crockery, London jugs, Indian porcelain, or in silver bowls and salad bowls⁷⁸ were intended to be secretive and unique.

Alongside these, another everyday life proved to be fruitful for the creation, elaboration, and improvement of sweets: that of those who “*for all action [...] of their circumstantial life*”⁷⁹, after leaving the century, devoted themselves to monasticism⁸⁰. Thus,

⁷⁷ Sobre os *homens* de Angra e os da Praia que, ao tempo, com as suas ligações parentais, architectavam as construções familiares desta pequenas nobreza, veja-se: *Idem, Terra e Fortuna: os Primórdios da Humanização da Ilha Terceira (1450?-1550)*, *Op. cit.*, pp. 52-72.

⁷⁸ Cf. GREGÓRIO, Rute Dias, *Pero Anes do Canto. Um Homem e um Património (1473-1556)*, *Op. cit.*, p. 80; *Idem, Terra e Fortuna: os Primórdios da Humanização da Ilha Terceira (1450?-1550)*, *Op. cit.*, pp. 202-208.

⁷⁹ DIAS, Geraldo J. A. Coelho, “A Regra de S. Bento, Norma de Vida Monástica: sua Problemática Moderna e Edições em Português”, in *Revista da Faculdade de Letras – História*, III Série, vol. 3, Faculdade de Letras do Porto, Porto, 2002, p. 9. Os setenta e três capítulos da *Regula Monachorum* ou *Monasteriorum*, escrita por Bento de Núrsia, no século VI, seriam lidos, relidos, comentados e, mercê das circunstâncias, adaptados e atualizados, perpetuando-se como o cânone maior do monaquismo ocidental. Para uma síntese bibliográfica sobre a vida de São Bento, veja-se: OLIM, André Bruno Teixeira de, *Frei Bernardo da Anunciada – O Martírio Místico. A experiência mística no caminho do martírio para Deus*, Universidade Católica Portuguesa / Faculdade de Teologia, Porto, 2014, p. 11, nota de rodapé 5 [Tese de Mestrado Integrado em Teologia]. Quanto à Regra, propriamente dita, pode ver-se: *Regra do glorioso patriarca S. Bento*. Traduzida do latim e anotada pelos Monges de Singeverga, 1951. Sobre a Ordem em território português, veja-se: DIAS, Geraldo J. A. Coelho, *Quando os Monges eram uma Civilização... Beneditinos: Espírito, Alma e Corpo*, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória» e Edições Afrontamento, Santa Maria da Feira, 2011.

⁸⁰ Várias foram as ordens religiosas – monásticas, mendicantes, regran-tes e clérigos regulares – que se enraizaram no território europeu e, a partir dele, consolidariam a Cristandade do Ocidente. “*A inscrição no espaço de uma manifestação religiosa ou, com mais forte razão, de uma instituição religiosa é rica de sentido. Árvores ou fontes sagradas, postes totémicos, templos, igrejas não se situam em qualquer parte. A sua implantação releva de uma relação dupla, com o divino e com o terreno, com o sagrado e com o social. Aqui, a topografia, como acontece com frequência, mais que de comodidade natural, é suporte de significação simbólica. As ordens religiosas cristãs não fugiram a esta ligação reveladora com a geografia: situação e localização. Um dístico que*

⁷⁷ On the *men* of Angra and Praia who, at the time, with their parental connections, architected the family constructions of this small nobility, see: *Idem, Terra e Fortuna: os Primórdios da Humanização da Ilha Terceira (1450?-1550)*, *Op. cit.*, pp. 52-72.

⁷⁸ Cf. GREGÓRIO, Rute Dias, *Pero Anes do Canto. Um Homem e um Património (1473-1556)*, *Op. cit.*, p. 80; *Idem, Terra e Fortuna: os Primórdios da Humanização da Ilha Terceira (1450?-1550)*, *Op. cit.*, pp. 202-208.

⁷⁹ DIAS, Geraldo J. A. Coelho, “A Regra de S. Bento, Norma de Vida Monástica: sua Problemática Moderna e Edições em Português”, in *Revista da Faculdade de Letras – História*, III Série, vol. 3, Faculdade de Letras do Porto, Porto, 2002, p. 9. The seventy-three chapters of the *Regula Monachorum* or *Monasteriorum*, Benedict of Norcia in the sixth century, would be read, reread, commented on and, depending on the circumstances, adapted and updated, perpetuating themselves as the greatest canon of Western monasticism. For a bibliographical overview of the life of St. Benedict, see: OLIM, André Bruno Teixeira de, *Frei Bernardo da Anunciada – O Martírio Místico. A experiência mística no caminho do martírio para Deus*, Universidade Católica Portuguesa / Faculdade de Teologia, Porto, 2014, p. 11, footnote 5 [Theology Integrated Master’s Thesis]. As for the Rule itself, see: *Regra do glorioso patriarca S. Bento*. Translated from Latin and noted by the Monks of Singeverga, 1951. On the Order in Portuguese territory, see: DIAS, Geraldo J. A. Coelho, *Quando os Monges eram uma Civilização... Beneditinos: Espírito, Alma e Corpo*, CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço e Memória» and Edições Afrontamento, Santa Maria da Feira, 2011.

⁸⁰ Several religious orders – monastic, mendicant, regent and regular clerics – took root in European territory and, from there, consolidated Western Christendom . “*The inscription in space of a religious manifestation or, even more so, of a religious institution is rich in meaning. Sacred trees or fountains, totem poles, temples, churches are not situated anywhere. Their implementation is based on a dual relationship with the divine and the earthly, the sacred and the social. Here, the topography, as is often the case, is the support of symbolic meaning rather than natural convenience. The Christian religious orders did not escape this revealing link with geography: situation and location. A saying that became*



se tornou proverbial a seguir à Idade Média declarava: Bernardus valles, montes Benedictus amabat, / Oppida Franciscus, celebres Dominicus urbes. (*Bernardo amava os vales, Bento as montanhas, / Francisco as povoações, Domingos as cidades populosas. Assim eram sublinhados, por um lado a ligação do monaquismo antigo ou novo, beneditino e cisterciense, com a natureza e a solidão, por outro lado a dos irmãos mendicantes, franciscanos e dominicanos, que não são monges, com as cidades e os homens que as habitam.*” BERLIOZ, Jacques, *Monges e religiosos na Idade Média*, Terramar, Lisboa, 1996, p. 227. Sobre a religião e espiritualidade na Europa da medievalidade, veja-se: VAUCHEZ, André, *A Espiritualidade da Idade Média. Séc. VIII-XIII*, Editorial Estampa, Lisboa, 1995. Para o seu contexto, especificamente, português, veja-se: JORGE, Ana Maria C. M. e VILAR, Hermínia Vasconcelos, “As Instituições e o Elemento Humano”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 203-253; GOMES, Saúl António, “Doutrina e Cultura Cristãs”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 339-379.

proverbial after the Middle Ages stated: Bernardus valles, montes Benedictus amabat, / Oppida Franciscus, celebres Dominicus urbes. (*Bernardo loved valleys, Bento loved mountains, / Francisco loved towns, Domingos loved crowded cities. This underlined, on the one hand, the connection between old and new monasticism, Benedictine and Cistercian, with nature and solitude, and, on the other hand, that of the mendicant brothers, Franciscans and Dominicans, who are not monks, with cities and the those who inhabit them.*” BERLIOZ, Jacques, *Monges e religiosos na Idade Média*, Terramar, Lisbon, 1996, p. 227. On religion and spirituality in medieval Europe, see: VAUCHEZ, André, *A Espiritualidade da Idade Média. Séc. VIII-XIII*, Editorial Estampa, Lisbon, 1995. For its context, specifically Portuguese, see: JORGE, Ana Maria C. M. e VILAR, Hermínia Vasconcelos, “As Instituições e o Elemento Humano”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 203-253; GOMES, Saúl António, “Doutrina e Cultura Cristãs”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 339-379.

modo, com o espaço – porque com muros ou cercas, do mundo, se separavam –, e com o tempo – porque as suas horas passavam a ser canónicas e o seu calendário litúrgico⁸¹ –, aproximavam-se do *sagrado*⁸², adquirindo então, mosteiros e conventos⁸³, uma dimensão escatológica⁸⁴: transformavam-se, a antecipar o Paraíso, numa porção de Céu sobre a Terra⁸⁵. Por extensão, todos os que neles escolhiam habitar – pela conformidade das vestes, pelo regramento dos gestos⁸⁶, pela disciplina do corpo – revelar-se-

breaking with space – because they were separated from the world by walls or fences – and with time – because their hours became canonical and their calendar liturgical⁸¹ – they drew closer to the *sacred*⁸², and monasteries and convents⁸³ acquired an eschatological dimension⁸⁴: they were transformed, anticipating Paradise, into a portion of Heaven on Earth⁸⁵. By extension, all those who chose to live in them – through the conformity of their clothing, the regulation of their gestures⁸⁶, the discipline of their bodies

iam vivas imagens de virtude⁸⁷ e de *excelência*⁸⁸. Por votarem a sua existência ao trabalho de Deus, eralhes exigido que o fizessem em castidade, em obediência e em pobreza, ao que se somava, no caso de mulheres se tratarem – devido à sua *frágil condição e pecadora essência*⁸⁹ –, em perpétua clausura⁹⁰.

– would reveal themselves to be living images of virtue⁸⁷ and *excellence*⁸⁸. Since they were committing their lives to the work of God, they were required to do so in chastity, obedience, and poverty, to which was added, in the case of women – due to their fragile condition and sinful essence⁸⁹ – perpetual enclosure.⁹⁰

⁸¹ Acerca do tempo sagrado e da sua calendarização litúrgica, veja-se: BRAGANÇA, Joaquim O., “Time and Times in Christian liturgy”, in *The Image of Time. European Manuscript Books*, Calouste Gulbenkian Foundation, Lisbon, 2000, pp. 169-231.

⁸² Acerca do espaço e do tempo enquanto categorias do sagrado, nas suas diversas manifestações, materializações e apropriações, veja-se: MIRCEA, Eliade, *O Sagrado e o Profano – A Essência das Religiões*, Relógio d’Água, s.l., 2016, pp. 21-95.

⁸³ Ainda que, tanto actualmente como nos séculos XVII ou XVIII fossem usados como sinónimo os termos *mosteiro* e *convento*, não o são. “*De forma mais rigorosa, convento designa as comunidades religiosas cujos membros pertenciam ou pertencem às ordens mendicantes e mosteiro às pertencentes às outras ordens religiosas, particularmente a de Cister. Normalmente, os edifícios dos conventos estavam integrados na malha urbana e os mosteiros fora do perímetro das cidades.*” Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Mulheres Enclausuradas. As Ordens Religiosas Femininas em Portugal nos Séculos XVI a XVIII*, Casa das Letras, s.l., 2021, p. 13. Sobre a polissemia destes dois conceitos, pode ver-se também: ANDRADE, Maria Filomena Pimentel de Carvalho, *In Oboedientia, Sine Proprio, et in Castitate, sub Clausura. A Ordem de Santa Clara em Portugal (sécs XIII-XIV)*, Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2011, pp. 20-21; CHORÃO, Maria José Mexia Bigote, “Conventos”, in *Dicionário de História de Portugal*, dir. AZEVEDO, Carlos Moreira, vol. C-I, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, p. 19; idem, “Mosteiros”, in *Dicionário de História de Portugal*, dir. AZEVEDO, Carlos Moreira, vol. J-P, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, p. 274; ESPERANÇA, Frei Manoel da, *Historia Seráfica da Ordem dos Frades Menores de S. Francisco na Província de Portugal. Primeira parte, que contem o seu princípio, & augmentos no estado primeiro de Custodia*, Lisboa, Oficina Craesbeeckiana, 1656 [na ausência de paginação: “Declaração importante aos que lerem esta obra, ponto 12”].

⁸⁴ Acerca do *convento arquétipo*, da sua disposição e organização, veja-se: LIPPINI, Pietro, *La Vita Quotidiana di un Convento Medievale*, Studio Domenicano, Bolonha, 1990, pp. 29-42.

⁸⁵ Cf. VAUCHEZ, André, *Op. cit.*, p. 46.

⁸⁶ «*Uma das características mais duradouras da reflexão sobre os gestos no Ocidente é a sua dimensão moral: definir uma norma de gesto, dizer*

⁸¹ On sacred time and its liturgical calendarization, see: BRAGANÇA, Joaquim O., “Time and Times in Christian liturgy”, in *The Image of Time. European Manuscript Books*, Calouste Gulbenkian Foundation, Lisbon, 2000, pp. 169-231.

⁸² On the subject of space and time as categories of the sacred, in their various manifestations, materializations and appropriations, see: MIRCEA, Eliade, *O Sagrado e o Profano – A Essência das Religiões*, Relógio d’Água, s.l., 2016, pp. 21-95.

⁸³ Although the terms *monastery* and *convent* are used synonymously today, as they were in the 17th and 18th centuries, they are not synonyms. “*Strictly speaking, convent refers to religious communities whose members belonged or belong to the mendicant orders and monastery to those belonging to other religious orders, particularly the Cistercian. Normally, convent buildings were integrated into the urban fabric and monasteries were outside the perimeter of towns.*” Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Mulheres Enclausuradas. As Ordens Religiosas Femininas em Portugal nos Séculos XVI a XVIII*, Casa das Letras, s.l., 2021, p. 13. On the polysemy of these two concepts, see also: ANDRADE, Maria Filomena Pimentel de Carvalho, *In Oboedientia, Sine Proprio, et in Castitate, sub Clausura. A Ordem de Santa Clara em Portugal (sécs XIII-XIV)*, Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – Universidade Nova de Lisboa, Lisbon, 2011, pp. 20-21; CHORÃO, Maria José Mexia Bigote, “Conventos”, in *Dicionário de História de Portugal*, dir. AZEVEDO, Carlos Moreira, vol. C-I, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, p. 19; idem, “Mosteiros”, in *Dicionário de História de Portugal*, dir. AZEVEDO, Carlos Moreira, vol. J-P, Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, p. 274; ESPERANÇA, Frei Manoel da, *Historia Seráfica da Ordem dos Frades Menores de S. Francisco na Província de Portugal. Primeira parte, que contem o seu princípio, & augmentos no estado primeiro de Custodia*, Lisbon, Oficina Craesbeeckiana, 1656 [in the absence of pagination: “Important statement to those who read this work, point 12”].

⁸⁴ About the *archetypal convent*, its layout and organization, see: LIPPINI, Pietro, *La Vita Quotidiana di un Convento Medievale*, Studio Domenicano, Bologna, 1990, pp. 29-42.

⁸⁵ Cf. VAUCHEZ, André, *Op. cit.*, p. 46.

⁸⁶ «*One of the most enduring characteristics of reflection on gestures in the West is its moral dimension: defining a norm for gestures, saying*

quais são bons e quais são maus, recordando nas suas palavras valores que se pretendem universais. [...] Tradicionalmente, os gestos deveriam expressar qualidade e “movimentos da alma”.» [A tradução do original é da inteira responsabilidade da autora.] SCHMITT, Jean-Claude, *La raison des gestes dans l’Occident medieval*, Éditions Gallimard, s.l., 1990, pp. 37-38.

⁸⁷ Cf. SCHMITT, Jean-Claude, “Corpo e Alma”, in *Dicionário Temático do Ocidente Medieval*, coord. GOFF, Jacques Le e SCHMITT, Jean-Claude, EDUSC, São Paulo, 2006, pp. 269-262.

⁸⁸ “*Entre os cristãos de ambos os sexos, sabemos bem que existem três ordens e, por assim dizer, três graus. O primeiro é o dos leigos, o segundo o dos clérigos, o terceiro o dos monges. Ainda que nenhum dos três seja isento de pecado, o primeiro é bom, o segundo melhor, o terceiro excelente.*” Cf. VAUCHEZ, André, *Op. cit.*, p. 55.

⁸⁹ “*As mulheres são governadas pelo seu sexo. A morte, o sofrimento, o trabalho entraram no mundo através delas. O mesmo é dizer através dele. Tais são as verdades afirmadas à partida pela Escritura e pela tradição patristica. Por isso, controlar ou castigar as mulheres, e antes de mais o seu corpo e a sua sexualidade desconcertante ou perigosa, é tarefa para os homens.*” Cf. KLAPISCH-ZUBER, Christiane, “A Normas do Controlo”, in *História das Mulheres no Ocidente*, dir. DUBY, Georges e PERROT, Michelle, *A Idade Média*, vol. 2, dir. KLAPISCH-ZUBER, Christiane, Edições Afrontamento, Porto, 1994, p. 27. A s mulheres – semelhantes a Eva, a nascida de uma costela imperfeita, porque suas, impuramente, herdeiras – transportavam consigo, devido ao seu sexo, a culpa, a tentação e a cumplicidade com as forças demoníacas. Este foi, *grosso modo*, um discurso que se perpetuou desde a Alta Idade Média até ao advento da chamada Revolução Industrial. Sobre este tema, poderá ver-se, o interessante e exaustivo estudo de PILOSU, Mario, *A Mulher, a Luxúria e a Igreja na Idade Média*, Editorial Estampa, Lisboa, 1995.

⁹⁰ Mais concretamente, com a aprovação do decreto *De regularibus et monialibus* (sobre os regulares e as monjas), na última assembleia do Concílio de Trento, no início de Dezembro de 1563. Em Portugal teriam essas recomendações um eco quase imediato, tendo sido um dos Estados europeus a adoptá-las logo em 1564. Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 15-16.

Sobre o tema, pode ver-se: MAKOWSKI, Elizabeth, *Canon Law and Cloistered Women: Periculoso and Its Commentators, 1298-1545. Studies on Medieval and Modern Canon Law*, vol. 5, The Catholic University of America Press, Washington D. C., 1997, pp. 1-8; DIAS, Paula Barata, “Para uma compreensão da Clausura Monástica e Emparedamento enquanto fenómenos históricos e religiosos”, in *Medievalista online*, n.º 18, Julho – Dezembro 2015, pp. 1-32 [disponível

which are good and which are bad, recalling in their words values that are intended to be universal. [...]Traditionally, gestures were supposed to express quality and “movements of the soul”.» [The translation of the original is the sole responsibility of the author.] SCHMITT, Jean-Claude, *La raison des gestes dans l’Occident medieval*, Éditions Gallimard, s.l., 1990, pp. 37-38.

⁸⁷ Cf. SCHMITT, Jean-Claude, “Corpo e Alma”, in *Dicionário Temático do Ocidente Medieval*, coord. GOFF, Jacques Le and SCHMITT, Jean-Claude, EDUSC, São Paulo, 2006, pp. 269-262.

⁸⁸ “*Among Christians of both sexes, we know well that there are three orders and, so to speak, three degrees. The first is the laity, the second the clergy, the third the monks. Although none of the three is without sin, the first is good, the second better, the third is excellent.*” Cf. VAUCHEZ, André, *Op. cit.*, p. 55.

⁸⁹ “Women are ruled by their sex. Death, suffering and labour have entered the world through them. In other words, through him. These are the truths affirmed from the outset by Scripture and patristic tradition. For this reason, controlling or chastising women, and above all their bodies and their disconcerting or dangerous sexuality, is a task for men.” Cf. KLAPISCH-ZUBER, Christiane, “The Norms of Control”, in *História das Mulheres no Ocidente*, dir. DUBY, Georges and PERROT, Michelle, *A Idade Média*, vol. 2, dir. KLAPISCH-ZUBER, Christiane, Edições Afrontamento, Porto, 1994, p. 27. Women – like Eve, born from an imperfect rib, because they were impure heirs – carried guilt, temptation and complicity with demonic forces because of their sex. This was, roughly speaking, a discourse that was perpetuated from the High Middle Ages until the advent of the so-called Industrial Revolution. On this subject, see the interesting and exhaustive study by PILOSU, Mario, *A Mulher, a Luxúria e a Igreja na Idade Média*, Editorial Estampa, Lisbon, 1995.

⁹⁰ More specifically, with the approval of the decree *De regularibus et monialibus* (on regulars and nuns), at the last assembly of the Council of Trent, in early December 1563. These recommendations had an almost immediate impact in Portugal, which was one of the European states to adopt them as early as 1564. Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 15-16. On this subject, see: MAKOWSKI, Elizabeth, *Canon Law and Cloistered Women: Periculoso and Its Commentators, 1298-1545. Studies on Medieval and Modern Canon Law*, vol. 5, The Catholic University of America Press, Washington D. C., 1997, pp. 1-8; DIAS, Paula Barata, “Para uma compreensão da Clausura Monástica e Emparedamento enquanto fenómenos históricos e religiosos”, in *Medievalista online*, n.º 18, Julho – Dezembro 2015, pp. 1-32 [disponível em <http://www2.fcsh.unl.pt/iem/medievalista/MEDIE>

Não seriam distintos, dos demais existentes no território de aquém-mar⁹¹, os quotidianos dos seis conventos femininos na ilha Terceira fundados: o de São

No different from other convents in national territory⁹¹, the daily lives of the six female convents founded in Terceira Island: São Gonçalo⁹², Esper-



em <http://www2.fcsh.unl.pt/iem/medievalista/MEDIEVALISTA18/>; SÁ, Isabel dos Guimarães, “Os Espaços de Reclusão e a Vida nas Margens”, in *História da Vida Privada em Portugal*, dir. MATTOSO, José, *A Idade Moderna*, coord. MONTEIRO, Nuno Gonçalo, vol. 2, Temas e Debates, Lisboa, 2011, pp. 276-299.

⁹¹ Estima-se que, por volta de 1760, nos 121 ou 135 conventos de freiras aí listados – entre os da Ordem de Santa Clara, dos Pregadores, de São Bento, de Cister, da Conceição de Maria, dos Frades Menores Terceiros Regulares, dos Eremitas de Santo Agostinho, dos Carmelitas Descalços, e outros, quase residuais – se encontrassem *infinitas mulheres*, a perfazer o total de 11.681 religiosas. Cf. *Testamento Político ou Carta Escrita pelo Grande D. Luiz da Cunha ao Senhor Rei D. José I antes do seu Governo o qual foi Conselheiro dos Senhores D. Pedro II, E d. João V, e seu Embaixador às Cortes de Vienna, Haya, e de Paris onde morreo em 1749*, Impressão Régia, Lisboa, 1820, pp.42-43; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 380-388.

VALISTA18/]; SÁ, Isabel dos Guimarães, “Os Espaços de Reclusão e a Vida nas Margens”, in *História da Vida Privada em Portugal*, dir. MATTOSO, José, *A Idade Moderna*, coord. MONTEIRO, Nuno Gonçalo, vol. 2, Temas e Debates, Lisbon, 2011, pp. 276-299.

⁹¹ It is estimated that, around 1760, in the 121 or 135 convents of nuns listed there – including those of the Order of St. Clare, the Preachers, St. Benedict, the Cistercians, the Conception of Mary, the Friars Minor Third Regular, the Hermits of St. Augustine, the Discalced Carmelites, and others, almost residual – there were infinite women, totaling 11,681 nuns. Cf. *Testamento Político ou Carta Escrita pelo Grande D. Luiz da Cunha ao Senhor Rei D. José I antes do seu Governo o qual foi Conselheiro dos Senhores D. Pedro II, E d. João V, e seu Embaixador às Cortes de Vienna, Haya, e de Paris onde morreo em 1749*, Impressão Régia, Lisbon, 1820, pp.42-43; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 380-388.

Gonçalo⁹², o da Esperança⁹³, o da Nossa Senhora da Conceição⁹⁴, o de São Sebastião⁹⁵, o de Nossa Se-

ança⁹³, Nossa Senhora da Conceição⁹⁴, São Sebastião⁹⁵, Nossa Senhora da Luz⁹⁶ and the Convento de

⁹² Em Angra, por Breve do Papa Paulo III, de 07 de Outubro de 1541, a Brás Pires do Canto para a sua construção; da Ordem de Santa Clara, a depender até 1585 à Mitra do Porto e, posteriormente subordinado à gerência episcopal de Angra. Foi extinto a 20 de Julho de 1885, data em que a abadessa Matilde Clementina do Carmo – a última religiosa professa, aí faleceu. Cf. MERELIM, Pedro de, *Notas sobre os Conventos da Ilha Terceira*, vol. I, A União, Angra do Heroísmo, 1960, pp. 99-176; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Crónicas da Província de S. João Evangelista das Ilhas dos Açores*, vol. III, 2.ª Edição, Instituto Cultural de Ponta Delgada, Ponta Delgada, 1988, pp. 45-50. Por decreto de 30 de Maio de 1834 se extinguíram “*todos os Conventos, Mosteiros, Colégios, Hospícios e quaisquer Casas de Religiosos de todas as Ordens Regulares seja qual for a sua denominação, instituto ou regra*” todavia, só pelo de 31 de Maio de 1862, se regulamentaria uma decisão das Cortes Gerais determinando “*a extinção dos conventos femininos, estabelecendo como data de fecho para cada um deles o óbito da última religiosa professa, admitindo-se, no entanto, que quando o número de freiras não fosse suficiente para satisfazer os fins da instituição, elas pudessem ser transferidas para outro convento.*” CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 392. Resolução que, nos Açores, D. Pedro, Duque de Bragança, em nome da Rainha, tomaria cerca de dois anos antes, a 15 de Maio de 1832, uma vez que, nas ilhas, o Clero, “*tomado no sentido lato*”, ser um dos “*mais escandalosos exemplos [...], absorvendo mais rendimento que o da Nação [...], privando-a de dois terços da sua capacidade contribuinte*”. Situação que se agravava visto, nessa multiplicidade de instituições religiosas – desviadas “*do espírito do Evangelho*” –, os que, proferindo “*votos não entendidos por quem os faz, e donde se segue a desordem, sendo a imoralidade nutrida à sombra das Instituições destinadas a evitá-la*”, definham na inutilidade. *Collecção de Decretos e Regulamentos Publicados durante o Governo da Regência do Reino estabelecida na ilha Terceira. Desde 15 de Junho de 1829 até 28 de Fevereiro de 1832*, Primeira Série, 2.ª edição aumentada de muitos diplomas, Imprensa Nacional, Lisboa, 1836, pp. 148 e 155.

⁹³ Datado de 1550, em Angra, de invocação de Nossa Senhora da Esperança, da Ordem de Santa Clara. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, pp. 177-203; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 63-73.

⁹⁴ Sendo o primeiro da Ordem da Imaculada Conceição a ser fundado em território português, foi erigido em Angra no ano de 1608. Cf. RODRIGUES, Carla Devesa, ARAÚJO, João Gonçalves, NETO, José Luís e OLIVEIRA, N'Zinga, “Nota da primeira intervenção de minimização de impactos arqueológicos no Convento da Conceição, Angra do Heroísmo” in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, volume LXXVII, Ed. Instituto Histórico da Ilha Terceira, Angra do Heroísmo, 2019, pp. 627-665.

⁹⁵ Em Angra, de capuchas recolectas da Ordem de Santa Clara, com o orago São Sebastião, data de 29 de outubro de 1661. Cf. MERELIM, Pedro de, *Notas sobre os Conventos da Ilha Terceira*, vol. II, A União, Angra do Heroísmo, 1963, pp. 28-56; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 77-84.

⁹² In Angra, by a brief issued by Pope Paul III on October 7, 1541, Brás Pires do Canto was commissioned to build it; it belonged to the Order of St. Clare, and until 1585 it belonged to the Miter of Oporto and was later subordinated to the Episcopal administration of Angra. It was abolished on July 20, 1885, the date on which the abbess Matilde Clementina do Carmo – the last professed nun – died there. Cf. MERELIM, Pedro de, *Notas sobre os Conventos da Ilha Terceira*, vol. I, A União, Angra do Heroísmo, 1960, pp. 99-176; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Crónicas da Província de S. João Evangelista das Ilhas dos Açores*, vol. III, 2.ª Ponta Delagada Cultural Institute Edition, Ponta Delgada, 1988, pp. 45-50. By decree of May 30, 1834, “*all Convents, monasteries, Colleges, Hospices, and any Religious Houses of all Regular Orders of whatever denomination, institute or rule*” were extinguished, however, only after May 31, 1862, that a decision of the General Courts was regulated, determining “*the extinction of women’s convents, establishing as the closing date for each of them the death of the last professed nun, admitting, however, that when the number of nuns was not sufficient to satisfy the purposes of the institution, they could be transferred to another convent.*” CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 392. A resolution that, in the Azores, Pedro, Duke of Bragança, on behalf of the Queen, had taken about two years earlier, on May 15, 1832, since, in the islands, the Clergy, “*in the broad sense*”, was one of the “*most scandalous examples [...], absorbing more income than the Nation [...], depriving it of two thirds of its taxpaying capacity*”. The situation was aggravated by the fact that, in this multiplicity of religious institutions – deviated “*from the spirit of the Gospel*” –, those who, uttering “*vows not understood by those who make them, and from which disorder ensues, immorality being nourished in the shadow of the Institutions intended to prevent it*”, languish in uselessness. *Collecção de Decretos e Regulamentos Publicados durante o Governo da Regência do Reino estabelecida na ilha Terceira. Desde 15 de Junho de 1829 até 28 de Fevereiro de 1832*, First Series, 2nd edition, augmented with several diplomas, Imprensa Nacional, Lisbon, 1836, pp. 148 e 155.

⁹³ Dated 1550, in Angra, with the invocation of Our Lady of Hope, of the Order of Santa Clara. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, pp. 177-203; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 63-73.

⁹⁴ The first of the Order of the Immaculate Conception to be founded in Portuguese territory, was erected in Angra in 1608. Cf. RODRIGUES, Carla Devesa, ARAÚJO, João Gonçalves, NETO, José Luís e OLIVEIRA, N'Zinga, “Nota da primeira intervenção de minimização de impactos arqueológicos no Convento da Conceição, Angra do Heroísmo” in *Boletim do Instituto Histórico da Ilha Terceira*, volume LXXVII, Ed. Instituto Histórico da Ilha Terceira, Angra do Heroísmo, 2019, pp. 627-665.

⁹⁵ In Angra, a collection of chaplains of the Order of Santa Clara, with the patron saint São Sebastião, dated October 29, 1661. Cf. MERELIM, Pedro de, *Notas sobre os Conventos da Ilha Terceira*, vol. II, A União, Angra do Heroísmo, 1963, pp. 28-56; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 77-84.

nhora da Luz⁹⁶ e o Convento de Jesus⁹⁷. Também aí, por se esperar que nada pusesse em causa o dia-a-dia de todas as que, para sempre, deixavam a *vaidade do mundo* – numa tentativa de prever e até de antecipar eventuais desvios –, se disciplinariam todos os aspectos quotidianos da vida comunitária: “*do vestir ao comer, do trabalho à oração, do silêncio aos contactos com o ‘mundo de fora’*”⁹⁸. Assim, também aí, as mulheres que recebessem o hábito – fosse ele castanho⁹⁹ ou azul-celeste¹⁰⁰ – não poderiam ser casadas¹⁰¹, ter

Jesus⁹⁷. There too, because it was hoped that nothing would jeopardize the daily lives of all those who were leaving the *vanity of the world* forever – in an attempt to foresee and even anticipate possible deviations – all the day-to-day aspects of community life were disciplined: “*from clothing to food, from work to prayer, from silence, to contact with the ‘outside world’*”⁹⁸. There, too, the women who received the habit – whether brown⁹⁹ or sky blue¹⁰⁰ – could not be married¹⁰¹, be less than twelve years old, or over

menos de doze anos de idade ou mais de quarenta¹⁰², nem sofrer de enfermidade ou de *louca simplicidade*¹⁰³. Neste quotidiano de rigor, onde a passagem do tempo se encontrava sujeita a um silencioso¹⁰⁴ horário estritamente definido, a sua organização contemplava os ofícios litúrgicos, a oração e a prática ascética¹⁰⁵. Porquanto, caberia à *perfeita religiosa* colocar, acima de tudo, o cumprimento dos votos que fizera, deveria, através da mortificação dos cinco sentidos, exteriorizar a sua probidade: “*olhos baixos, para mortificar a vista; alimentos poucos saborosos, para mortificar o gosto; silêncio, para mortificar a audição; vestidos rugosos e leitos duros, para mortificar o tacto; privar-se até de cheirar uma flor, para mortificar o olfacto*”¹⁰⁶.

forty¹⁰², nor suffer from illness or *mad simplicity*¹⁰³. In this rigorous daily life, where the passage of time was subject to a silent¹⁰⁴, strictly defined timetable, its organization included liturgical offices, prayer, and ascetic practice¹⁰⁵. Since it was up to the *perfect nun* to place the fulfillment of her vows above all else, she had to externalize her innocence through the mortification of her five senses: “*lowered eyes, to mortify the sight; food that is not very tasty, to mortify the taste; silence, to mortify the hearing; rough dresses and hard beds, to mortify the touch; depriving oneself of even smelling a flower, to mortify the sense of smell*”¹⁰⁶.

⁹⁶ De invocação a Nossa Senhora da Encarnação, foi edificado na Praia em 1512. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 88-148.

⁹⁷ Erigido na Praia, no ano de 1533 tinha como invocação Nosso Senhor Crucificado. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 149-191.

⁹⁸ Instituídos e rigorosamente legislados, sobretudo a partir da segunda metade do século XVI, na imediata influência do Concílio de Trento, caberia a cada mosteiro ou convento, guiado pela Regra adoptada, registar em papel as suas Constituições ou Estatutos. E, para que ninguém tentasse escapar a alguma sanção por eventual não cumprimento, alegando o seu desconhecimento, aquela deveria, de quinze em quinze dias, a toda a comunidade, ser lida. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *As Regras da Regra Santa Clara. Códice do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015, p. 38.

⁹⁹ Embora a Regra de Santa Clara não explicitasse a cor, visto que esta não deveria ter importância, e incidisse, sobretudo, acerca da aspe-reza da estamenha, entre o castanho e o preto, deveria recair a escolha para o hábito. Ambas, conotadas desde São Bento com a humildade e a temperança, seriam uma lembrança permanente dos ensinamentos do *poverello*, São Francisco de Assis. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, pp. 126-127; PASTOUREAU, Michel, *Preto. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisboa, 2014, pp. 56-63.

¹⁰⁰ De acordo com as determinações de Santa Beatriz da Silva, fundadora da ordem de Nossa Senhora da Conceição: “*Seja o Hábito das Religiosas: uma túnica branca de estamenha, e um hábito e um escapulário todos brancos, porque a brancura desta vestimenta exterior testemunhou a pureza virginal da alma e do corpo; e um manto de estamenha grosseira, da cor do Céu e, é pelo significado que em si traz que mostra, a Alma da Santíssima Virgem, desde a sua criação.*” [A tradução do original é da inteira responsabilidade da autora.] *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion de la Virgen Santissima Nvestra Señora, dada por el Santissimo Papa Jvlio Segvndo, en el año de la Encarnacion el Señor de 1511. A 15 de las Calendas de Ovtubre, en el Año Octavo de sv, Pontificado*, Jerónimo de Peralta, Cádiz, s.d.. pp. 7-8. Sobre a associação da cor azul à Virgem Maria, veja-se: PASTOUREAU, Michel, *Azul. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisboa, 2016, pp. 54-58.

¹⁰¹ Cf. *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion...*, *Op. cit.*, p. 6.

⁹⁶ With an invocation to Our Lady of the Incarnation, it was built in Praia in 1512. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 88-148.

⁹⁷ Erected in Praia in 1533, its invocation was Our Crucified Lord. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 149-191.

⁹⁸ Instituted and rigorously legislated, especially from the second half of the 16th century, under the immediate influence of the Council of Trent, it was up to each monastery or convent, guided by the adopted Rule, to record its Constitutions or Statutes on paper. And so that no one would try to evade sanctions for non-compliance by claiming ignorance, it had to be read out to the entire community every fortnight. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *As Regras da Regra Santa Clara. Códice do século XVI*, Coimbra University Press, Coimbra, 2015, p. 38.

⁹⁹ Although the Rule of St. Clare didn’t specify the color, since it shouldn’t matter, and focused above all on the roughness of the stamen, the choice for the habit should fall between brown and black. Since St. Benedict, both were associated with humility and temperance, and would be a permanent reminder of the teachings of the *poverello*, St. Francis of Assisi. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, pp. 126-127; PASTOUREAU, Michel, *Preto. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisbon, 2014, pp. 56-63.

¹⁰⁰ According to the determinations of Saint Beatriz da Silva, founder of the order of Our Lady of the Conception: “*Let the habit of the Religious be: a white tunic of stamen, and a habit and a scapular, all white, because the whiteness of this outer garment testified to the virginal purity of body and soul; and a cloak of coarse stamen, the color of Heaven and, it is by the meaning it carries that it shows, the Soul of the Blessed Virgin, since her creation.*” [The translation of the original is the sole responsibility of the author.] *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion de la Virgen Santissima Nvestra Señora, dada por el Santissimo Papa Jvlio Segvndo, en el año de la Encarnacion el Señor de 1511. A 15 de las Calendas de Ovtubre, en el Año Octavo de sv, Pontificado*, Jerónimo de Peralta, Cádiz, s.d.. pp. 7-8. On the association of the color blue with the Virgin Mary, see: PASTOUREAU, Michel, *Azul. História de uma Cor*, Orfeu Negro, Lisboa, 2016, pp. 54-58.

¹⁰¹ Cf. *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion...*, *Op. cit.*, p. 6.

¹⁰² Cf. *Ibidem*, p. 6; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 20.

¹⁰³ Após serem aprovadas pela maioria da comunidade, e guardando os votos de profissão, chegaria altura de cortar todos os laços com o mundo terreno, incluindo com o seu nome de pia, aquele com que, aquando do baptismo, haviam sido inscritas no *Livro da Vida*. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, p. 125; *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion...*, *Op. cit.*, p. 6. Sobre a importância que revestia a dação do nome próprio, o único que ao longo da vida, não ficaria omissso em registo algum, veja-se: VASCONCELOS, José Leite de, *Antroponímia Portuguesa*, Imprensa Nacional, Lisboa, 1928, p. 82; GONÇALVES, Iria, *Maria; Catarina e Tantas Outras. Ensaio de Antroponímia Medieval*, Centro de Estudos Históricos – Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, 2013, pp. 35-46.

¹⁰⁴ A imposição do silêncio poderia ser rompida pela sonoridade litúrgica de um responso cantado ou de um cantochão: em novena, pelo aumento do convento, por todas as religiosas, as vivas e as defuntas; nos sete Domingos do Senhor Espírito Santo; pela devoção da comunidade, em dia de São Bartolomeu; aquando do falecimento de algum dos seus elementos; no oitavário dos Santos e pelos pais defuntos. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, p. 130-131; Biblioteca Pública e Arquivo Regional Luís da Silva Ribeiro, *Livro qve maõdou fazer a reverenda madre abbadessa elvira dos anios para nelle se fazerem os asentos segvintes para aver neste convento clareza das covzas qve enportam a comonidade anno de 1690, PT/BPARAH/MON/CNSCAGH/01*, [fls. 1-1v.] [Para maior conveniência passará doravante a ser citado como: B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer a reverenda madre abbadessa elvira dos anios...*].

¹⁰⁵ “*As obrigações quotidianas eram estabelecidas de forma minuciosa, de forma a que as religiosas tivessem o menos tempo possível sem ocupação.*” Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 35-36.

¹⁰⁶ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 132.

¹⁰² Cf. *Ibidem*, p. 6; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 20.

¹⁰³ After being approved by the majority of the community, and keeping their vows of profession, the time would come to cut all ties with the earthly world, including with their pious name, the one with which, at baptism, they had been inscribed in the *Book of Life*. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, p. 125; *Regla de las Monjas de la Orden de la pvrissima, e Immacvlada Concepcion...*, *Op. cit.*, p. 6. On the importance of giving one’s first name, the only one that would not be omitted from any record throughout one’s life, see: VASCONCELOS, José Leite de, *Antroponímia Portuguesa*, Imprensa Nacional, Lisbon, 1928, p. 82; GONÇALVES, Iria, *Maria; Catarina e Tantas Outras. Ensaio de Antroponímia Medieval*, Centro de Estudos Históricos – Universidade Nova de Lisboa, Lisbon, 2013, pp. 35-46.

¹⁰⁴ The imposition of silence could be broken by the liturgical sound of a sung response or a cantata: in a novena, for the growth of the convent, for all the religious, the living and the deceased; on the seven Sundays of the Lord Holy Spirit; for the devotion of the community, on St. Bartholomew’s Day; upon the passing of one of its members; on the octave of the Saints and for deceased parents. Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *Op. cit.*, p. 130-131; Biblioteca Pública e Arquivo Regional Luís da Silva Ribeiro, *Livro qve maõdou fazer a reverenda madre abbadessa elvira dos anios para nelle se fazerem os asentos segvintes para aver neste convento clareza das covzas qve enportam a comonidade anno de 1690, PT/BPARAH/MON/CNSCAGH/01*, [fls. 1-1v.] [For the sake of convenience, it will henceforth be referred to as: B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer a reverenda madre abbadessa elvira dos anios...*].

¹⁰⁵ “*The daily duties were laid down in detail, so the nuns had as little idle time as possible.*” Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 35-36.

¹⁰⁶ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 132.

Assim, também aí, independentemente da intensidade do desejo – próprio ou de outrém –, não estaria a candidatura ao hábito acessível a todas as mulheres, pois ingressar num convento, para além do *numerus clausus*¹⁰⁷ que cada cenóbio possuía, implicaria uma burocrática admissão¹⁰⁸; o pagamento do dote¹⁰⁹; o acto notarial do mesmo; a reunião, em capítulo com votação individual de toda a comunidade, para anuência ou recusa da candidata; um ano de noviciado, findo o qual, a noviça seria aceite como professa após “*nova autorização do superior hierárquico e de nova votação e aprovação pela comunidade*”¹¹⁰. A isto, acresceria ainda o pecúlio que, durante o ano propedêutico, a pretendente, de modo a assegurar a sua alimentação, necessitaria; a não dever descurar um enxoval¹¹¹ e a estar obrigada a satisfazer um sem número de donativos, tidos *propi-*

Thus, even there, regardless of the intensity of the desire – one’s own or someone else’s – the candidacy for the habit wasn’t accessible to all women since entering a convent, in addition to the *numerus clausus*¹⁰⁷ that each cenobium had, implied a bureaucratic admission¹⁰⁸; the payment of the dowry¹⁰⁹; its notarial act; the meeting, in chapter with an individual vote by the whole community, for the accepting or rejecting the candidate; a year of novitiate, after which the novice would be accepted as professed after “*a new authorization from the hierarchical superior and a new vote and approval by the community*”¹¹⁰. In addition to this, there were the savings that the candidate would need during the introductory year to provide for her food; she would not have to neglect a trousseau¹¹¹ and would be obliged to satisfy a large number of donations, such

*nas*¹¹². Como tal, religiosas tornavam-se, por norma, as filhas que provinham de famílias de nobres ou de burgueses, as celibatárias que se encontravam no seio das, ao tempo, elites ou patriciados locais. Empreendimento custoso e dispendioso que, no entanto, não deixaria de, até ao século XVIII, granjear popularidade: fosse pela omnipresença da religiosidade e do sagrado nas esferas sócio-culturais da população; fosse pela subalterna invisibilidade da mulher da sociedade; ou, fosse pelo garante estratégico de mantimento ou melhoria da posição social das oligarquias, a entrada num convento de clausura carregava consigo a marca da distinção e do *status*¹¹³. Logo, de nobres e antigas linhagens foram os apelidos e os nomes de, por exemplo, as primeiras abadesas de São Gonçalo¹¹⁴ e de Nossa Senhora da Luz¹¹⁵; e de nomeada abastança e condição, várias foram as famílias que, num mesmo momento, entregaram ao convento da Esperança¹¹⁶, ao de Nossa Senhora da Conceição¹¹⁷ e ao de Jesus¹¹⁸, parentela feminina, na pessoa de suas filhas, de suas irmãs e de suas sobrinhas.

as *kickbacks*¹¹². As such, the daughters from noble or bourgeois families, the celibate ones among the local elites or patricians at the time, usually became nuns. It was an expensive undertaking which, however, would gain popularity until the 18th century, whether due to the omnipresence of religiosity and the sacred in the socio-cultural spheres of the population, the subaltern invisibility of women in society, or the strategic guarantee of maintaining or improving the social position of the oligarchies, entry into a cloistered convent carried with it the mark of distinction and *status*¹¹³. Thus, the surnames and names of, for example, the first abbesses of São Gonçalo¹¹⁴ and Nossa Senhora da Luz¹¹⁵; came from noble and ancient lineages, and several families who, at the same time, gave their daughters, sisters, and nieces to the convent of Esperança¹¹⁶, and Nossa Senhora da Conceição¹¹⁷ and Jesus¹¹⁸, were of wealth and status.

¹⁰⁷ Número ou lotação essa que poderia, no entanto, e mediante superior autorização eclesiástica, sofrer alterações ou, simplesmente, não ser respeitado. No que à ilha Terceira diz respeito se, por exemplo, no caso do convento de Nova Senhora da Luz, na Praia, o número de religiosas existentes na comunidade não excedia as vinte e seis determinadas nos seus Estatutos; já o de São Gonçalo, em Angra – de modo a poder “*receber mais donzelas nobres que ali se queriam recolher*” –, subiu, a 16 de Janeiro de 1715, de oitenta para cem professoras; o da Esperança, restringido no início do século XVII a quarenta e cinco freiras, chegaria ao ano de 1649 com setenta e duas; e o de Nossa Senhora da Conceição, logo no século XVII, contaria com setenta e três religiosas, em vez das vinte e cinco estipuladas. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, p. 87; *Idem, Op. cit.*, vol. III, pp. 107, 162 e 195.

¹⁰⁸ “*O pedido para entrada no convento, em geral assinado pelos pais ou tutores da candidata e indicando as razões da solicitação, era apresentado à abadessa, que, quando aceitava as motivações indicadas e considerava haver vagas disponíveis, o tinha de encaminhar para autorização, ao bispo ou superior da ordem.*” CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 64.

¹⁰⁹ “[...] *na primeira metade do século XVII, esses valores oscilaram entre os 200 e os 400 mil réis, na segunda metade entre os 400 e os 600 mil e que, no século XVIII a subida continuou.*” *Idem, ibidem*, p. 66. Por carta régia, passada em Lisboa a 28 de Setembro de 1716, estipular-se-ia a quantia de 420 mil réis para os dotes das freiras nas ilhas dos Açores. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. III, pp. 156-157.

¹¹⁰ CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 65.

¹¹¹ O mais completo possível: “*com móveis, roupas de cama e de vestir e utensílios vários*”. *Idem, ibidem*, p. 66.

¹⁰⁷ This number or capacity could, however, be altered or simply not respected by higher ecclesiastical authorization. As far as the island of Terceira is concerned, for example, in the case of the convent of Nova Senhora da Luz, in Praia, the number of nuns in the community did not exceed the twenty-six determined in its Statutes; on the other hand, the convent of São Gonçalo, in Angra – in order to “*receive more noble maidens who wanted to gather there*” –, went from eighty to one hundred professed nuns on January 16, 1715; Esperança, which was restricted to forty-five nuns in the early 17th century, reached seventy-two in 1649; and Nossa Senhora da Conceição, in the 17th century, had seventy-three nuns instead of the stipulated twenty-five. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, p. 87; *Idem, Op. cit.*, vol. III, pp. 107, 162 e 195.

¹⁰⁸ “*The request to enter the convent, generally signed by the candidate’s parents or guardians and stating the reasons for the request, was presented to the abbess, who, when she accepted the reasons given and considered that there were vacancies available, had to forward it to the bishop or superior of the order for authorization.*” CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 64.

¹⁰⁹ “[...] *in the first half of the 17th century, these values fluctuated between 200 and 400 thousand réis, in the second half between 400 and 600 thousand, and in the 18th century, continued to rise.*” *Idem, ibidem*, p. 66. A royal letter, issued in Lisbon on September 28, 1716, stipulated the sum of 420,000 réis for the dowries of the nuns on the Azores islands. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. III, pp. 156-157.

¹¹⁰ CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 65.

¹¹¹ As complete as possible: “*with furniture, bed linen, clothes and various utensils*”. *Idem, ibidem*, p. 66.

¹¹² “[...] *para a sacristia, para a botica, para a enfermaria e para toda a gente do convento, da abadessa às educandas, do confessor ao sacristão, do médico ao procurador e sabe-se lá a mais quem.*” *Idem, ibidem*, p. 66.

¹¹³ Sobre o assunto, veja-se, por exemplo: LALANDA, Maria Margarida, *A admissão aos mosteiros de Clarissas na ilha de São Miguel (séculos XVI e XVII)*, Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1987, p. 132; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 68-93.

¹¹⁴ Inês de Deus e Susana de Cristo eram filhas do fundador, Brás Pires do Canto. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 100.

¹¹⁵ Soror Catarina de Ornelas, depois de Cristo, a primeira professa e abadessa do convento era filha dos instituidores da capela-mor, Diogo de Teive Ferreira e Inês Machado de Andrade. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 88-89.

¹¹⁶ Em 1571, aí professavam sete monjas da família Pereira Sarmento, incluindo três sobrinhas dos fundadores. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 186.

¹¹⁷ Numa mesma ocasião, a 07 de Dezembro de 1617, sete irmãs foram noviciadas, “*filhas de Manuel Soto-Maior e Helena de Argolo*”, residentes “*na cidade da Baía de Todos-os-Santos no Brasil*” e sobrinhas de D. Agostinho Ribeiro, bispo da diocese de Angra. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 251.

¹¹⁸ Instituto por D. Beatriz de Noronha, viúva de Álvaro Martins Homem, para aí abrigar as filhas – D. Inês, D. Brianda, D. Francisca,

¹¹² “[...] *to the sacristy, to the apothecary, to the infirmary and to everyone in the convent, from the abbess to the governesses, from the confessor to the sacristan, from the doctor to the procurator and who knows who else.*” *Idem, ibidem*, p. 66.

¹¹³ On the subject, see, for example: LALANDA, Maria Margarida, *A admissão aos mosteiros de Clarissas na ilha de São Miguel (séculos XVI e XVII)*, Provas de Aptidão Pedagógica e Capacidade Científica, Universidade dos Açores, Ponta Delgada, 1987, p. 132; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 68-93.

¹¹⁴ Inês de Deus and Susana de Cristo were the daughters of the founder, Brás Pires do Canto. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 100.

¹¹⁵ Soror Catarina de Ornelas, after Christ, the convent’s first professed abbess, was the daughter of the chapel’s founders, Diogo de Teive Ferreira and Inês Machado de Andrade. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 88-89.

¹¹⁶ In 1571, seven nuns from the Pereira Sarmento family were professed there, including three of the founders’ nieces. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 186.

¹¹⁷ On the same occasion, December 7, 1617, seven sisters were novitiated, “*daughters of Manuel Soto-Maior and Helena de Argolo*”, residents “*in the city of Baía de Todos-os-Santos, in Brazil*” and nieces of Bishop Agostinho Ribeiro, bishop of the diocese of Angra. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. I, p. 251.

¹¹⁸ Institute by D. Beatriz de Noronha, widow of Álvaro Martins Homem, to house her daughters – D. Inês, D. Brianda, D. Francisca,

DO COMO...

Of how...

A semelhar, na sua estrutura – codificada por um modelo arquitetónico formal¹¹⁹ –, uma cidadela, também estes conventos, se definiriam, face ao exterior, por um muro contínuo que formava, a delimitar o perímetro da mesma, a cerca, cuja altura se calculava em função do impedimento da sua transposição física e, não de somenos importância, a visualização do que fora se encontrava para o que dentro estava: a impedir olhares para o seu interior e, ao mesmo tempo, a revelar um entendimento, mais do que o estritamente corpóreo, da clausura. Pela ruptura dos dois mundos, deveriam *as esposas*, desta feita *de Cristo*, abraçar o exigido e o esperado cunho da igualdade e da uniformidade: se, enquanto noviças as suas longas cabeleiras¹²⁰ receberiam um corte radical e a colorida diversidade do seu vestuário e respectivos adornos seria substituída pelo cromatismo único do hábito talar; jurados os votos e, formal-

Similar in structure – codified by a formal architectural model¹¹⁹ – to a citadel, these convents were also defined from the outside by a continuous wall that formed the perimeter of the convent, the fence, the height of which was calculated according to the impediment of its physical transposition and, not insignificantly, the visualization of what was outside for what was inside: preventing glances inside and, at the same time, revealing an understanding of enclosure that was more than strictly corporeal. Through the rupture of the two worlds, the wives, this time of Christ, had to embrace the required and expected stamp of equality and uniformity: while they were novices, their long hair¹²⁰ would be radically cut, and the single color of the headdress would replace the colorful diversity of their clothing and respective adornments; once they had taken their vows and formally entered the religious order,

mente, entrando na ordem religiosa, o uso obrigatório do véu anularia a individualidade¹²¹.

Tais nivelamentos, porque na prática do dia-a-dia cerceados, permaneceriam na utópica esfera da escrita; todas iguais, meramente, na aparência pois, todas a manter diferenciações que o seu estatuto temporal acarretava: na sua maioria, estas filhas-família da nobreza, ao professor, consigo levavam para as servir, criadas, açaфatas, serviçais ou, até mesmo escravas. Ficando «*então livres para introduzir os tecidos de cor, as representações teatrais, o canto, as finíssimas rendas, as lâminas, os bordados e registos, as técnicas do papel recortado. Para se organizarem em “ranchos” e em rivalidades entre “baptistas” e envangelistas*»¹²². Desta forma, eram àquelas que – em paralelo com as irmãs leigas, as conversas, as donatas ou as barbatas – cabia o exercício, dentro do espaço conventual, dos mestres e das tarefas menos dignas, os designados por *ofícios de humildade*, isto é, a limpeza da roupa, o asseio das instalações e os trabalhos de cozinha¹²³; desta

the obligatory wearing of the veil would annul their individuality¹²¹.

Such leveling, because it was curtailed in day-to-day practice, remained in the utopian sphere of writing; all equal, merely in appearance, because they all maintained the differentiations that their temporal status entailed: for the most part, these noble daughters-families, took with them maids, saffron maids, servants or even slaves to serve them when they professed. Thus remaining «*free to introduce colored fabrics, theatrical performances, singing, fine lace, lamé, embroidery and embossing, and paper-cutting techniques. To organize themselves into “ranchos” and into rivalries between “Baptists” and Evangelists*»¹²². In this way, they were the ones who – in parallel with the lay sisters, the *conversas*, the *donatas*, or the *barbatas* – were responsible for carrying out, within the convent space, the less dignified tasks, the so-called trades of humility, i.e., cleaning clothes, tidying the premises and cooking¹²³;

cabelos sempre foram dos atributos de beleza feminina mais cantados e enaltecidos, ao ponto de, se terem tornado num atributo da própria feminilidade: “*Ah! Como és bela, minha amiga! / Como estás linda! Teus olhos são pombas, / por detrás do teu véu. / O teu cabelo é como um rebanho de cabras / que descem do monte Guilead [...]*” (Salomão, *Cântico dos Cânticos*, século X a.C.); “[...] *os cabelos d’ouro, ondeados, um lume dão / na leda fronte, dentro da qual / Amor deslumbra com a maravilha [...]*” (Giovanni Boccaccio, *Rimas*, século XIV); “*Cabelo de ouro crespo e de âmbar claro e puro, / que na aurora sobre a neve ondeia e voa [...]*” (Pietro Bembo, *Rimas*, 1522); “*Ó cabelos louros, ó fronte ampla e serena, ó negros olhos luzentes, melhor ó duas estrelas [...]*” (Frederico Della Valle, *Ó Cabelos Louros*, século XVII). *História da Beleza*, ECO, Humberto (dir.), Difel, Algés, 2004, pp. 156, 160, p. 216 e 222.

Sobre o cabelo e os respectivos penteados como elementos de artifício e personalização, pode ver-se: VIGARELLO, Georges, *Op. cit.*, Teorema, Lisboa, 2005, pp. 128-130.

¹²¹ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 20.

¹²² TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 12. Acerca do material que, os doces, dispunha, envolvia ou guardava, nomeadamente o papel recortado, pode ver-se: RIBEIRO, Emanuel, *O Doce Nunca Amargou... Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*, PROENÇA, Maria (pref.), Colares Editora, Colares, 1997, pp. 53-61.

¹²³ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 12; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 26-27 e 320.

D. Isabel e D. Filipa –, tornando-se todas religiosas professoras. Para a edificação desta “*nova casa*” viriam da ilha da Madeira, por ordem pontifícia, três irmãs da fundadora, a qual, também aí, até ao momento do seu falecimento, se recolheu. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 149-150.

¹¹⁹ Desde o aparecimento e consolidação, no século XIII, das ordens mendicantes, mais concretamente, dos franciscanos, dos dominicanos, dos carmelitas, dos agostinhos e dos mercedários. Cf. GOMES, Saúl António, “Doutrina e Cultura Cristãs”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 339-379.

Modelo esse que, naturalmente, permitiria algumas adaptações: ao local, às matérias-primas disponíveis, à [i]limitação de recursos financeiros e, de não menor relevo, à vontade dos encomendantes. Acerca do *convento arquétipo* da sua disposição e organização, veja-se: LIPPINI, Pietro, *La Vita Quotidiana di un Convento Medievale*, Studio Domenicano, Bolonha, 1990, pp. 29-42.

¹²⁰ «*Beleza vinda de alhures, seria matéria incandescente, força viva, fonte de fogo, “a qual faz cintilar os olhos que a vêem reluzir e aquelas que dela são dotadas [...].”*» VIGARELLO, Georges, *História da Beleza*, Teorema, Lisboa, 2005, p. 43. A transcender geografias e épocas, os

D. Isabel and D. Filipa – all of whom became professed religious. For the construction of this “new house”, three of the founder’s sisters came from the island of Madeira by pontifical order. Cf. MERELIM, Pedro de, *Op. cit.*, vol. II, pp. 149-150.

¹¹⁹ Since the emergence and consolidation, in the 13th century, of the mendicant orders, specifically the Franciscans, Dominicans, Carmelites, Augustinians and Mercedarians. Cf. GOMES, Saúl António, “Doutrina e Cultura Cristãs”, in *História Religiosa de Portugal. Formação e Limites da Cristandade*, vol. 1, coord. JORGE, Ana Maria C. M. e RODRIGUES, Ana Maria S. A., Círculo de Leitores, Rio de Mouro, 2000, pp. 339-379.

This model would naturally allow for some adaptations: to the location, to the raw materials available, to the [un]limited financial resources and, of no less import, to the wishes of the commissioners. About the *archetypal convent* and its layout and organization, see: LIPPINI, Pietro, *La Vita Quotidiana di un Convento Medievale*, Studio Domenicano, Bologna, 1990, pp. 29-42.

¹²⁰ «*Beauty from elsewhere would be incandescent matter, a living force, a source of fire, “which makes the eyes that see it sparkle and those who are gifted with it shine [...].”*» VIGARELLO, Georges, *História da Beleza*, Teorema, Lisbon, 2005, p. 43.

Transcending geographies and eras, hair has always been one of the

most sung about and praised attributes of female beauty, to the point where it has become an attribute of femininity itself: “*Ah! How beautiful you are, my friend! / How beautiful you look! Your eyes are doves, / behind your veil. / Your hair is like a flock of goats / coming down from Mount Guilead [...]*” (Solomon, *Song of Songs*, 10th century BC).); “[...] *the hair of gold, wavy, gives a light / on the fair brow, within which / Love dazzles with wonder [...]*” (Giovanni Boccaccio, *Rimas*, 14th century); “*Hair of curly gold and of clear and pure amber, / that at dawn on the snow wavers and flies [...]*” (Pietro Bembo, C.E.).]” (Pietro Bembo, *Rhymes*, 1522); “*O blond hair, O broad and serene brow, O black luminous eyes, better O two stars [...]*” (Frederico Della Valle, *O Blond Hair*, 17th century). *História da Beleza*, ECO, Humberto (dir.), Difel, Algés, 2004, pp. 156, 160, p. 216 e 222.

About hair and the respective hairstyles as elements of artifice and personalization, you can see: VIGARELLO, Georges, *Op. cit.*, Teorema, Lisboa, 2005, pp. 128-130.

¹²¹ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 20.

¹²² TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 12. On the material he used to make, wrap, or keep the sweets, particularly the cut-out paper, see: RIBEIRO, Emanuel, *O Doce Nunca Amargou... Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*, PROENÇA, Maria (pref.), Colares Editora, Colares, 1997, pp. 53-61.

¹²³ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 12; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 26-27 e 320.

forma, eram também aquelas que, porque à estrita clausura não obrigadas, podiam partilhar saberes e gostos, sempre que, no desempenho de tarefa(s) incumbida(s), transpusessem o *limes* da cerca¹²⁴.

Se, de início – em observância à *medida do comer* e à *medida do beber*¹²⁵, porque sendo o impulso natural do apetite um caminho aberto para a gula e a luxúria, o seu controlo, através da abstinência e da continência, deveria ser assumido e consciente¹²⁶ –, estas mulheres, respeitando as Constituições, se sentavam duas vezes por dia no Refeitório e partilhavam – em porções que se queriam suficientes e, por todas, distribuídas de igual forma, a comida em comum: ao jantar, a principal refeição, que teria lugar, entre as dez da manhã e o meio-dia; e à ceia que, para evitar as candeias, decorreria antes do anoitecer, por volta das seis da tarde¹²⁷. Composto “*quase sempre por dois pratos, ambos de carne ou ambos de peixe*”¹²⁸, ao jantar, chegar-lhes-ia carne de vaca¹²⁹ ou de carneiro¹³⁰, línguas ou fígado¹³¹, toucinho¹³², peixe fresco¹³³ ou bacalhau¹³⁴.

In this way, they were also the ones who, because they were not obliged to be strictly cloistered, could share their knowledge and tastes, whenever they crossed the *threshold* of the fence while carrying out the task(s) assigned to them¹²⁴.

If, at first – in observance of the *measure of eating and the measure of drinking*¹²⁵, because the natural impulse of appetite is an open road to gluttony and lust, its control, through abstinence and continence, should be assumed and conscious¹²⁶ –, these women, respecting the Constitutions, sat down twice a day in the refectory and shared – in portions that were intended to be sufficient and distributed equally by all – the common food: at dinner, the main meal, which would take place between ten in the morning and noon; and at supper, which, to avoid the lamps, would take place before nightfall, around six in the evening¹²⁷. Made up of “*almost always two dishes, both meat or both fish*”¹²⁸, they would have beef¹²⁹ or mutton¹³⁰, tongues or liver¹³¹, bacon¹³², fresh fish¹³³, or cod¹³⁴ for dinner. For

Para os pratos de vegetais, à ceia ou em épocas de jejum, teriam repolho ou, pelo menos, as suas sementes¹³⁵, favas¹³⁶, grão-de-bico¹³⁷ e inhames¹³⁸. O seu regime alimentar incluiria também arroz¹³⁹, os ovos¹⁴⁰ e o leite, de vaca e de cabra, que bebiam ou utilizavam na confeção de pão e pastéis¹⁴¹ e que o milho ajudava a fermentar¹⁴². Para a confecção dos pratos, alouravam, frigiam ou, simplesmente, davam gosto a um caldo, com manteiga de porco¹⁴³ ou de vaca¹⁴⁴ pois, o azeite, de peixe, quedar-se-ia nos fornos, nos dormitórios, no betume dos canos e na amassaria¹⁴⁵; o *doce*, destinava-se à lâmpada do Coro¹⁴⁶; e, o de oliveira, porque dispendioso¹⁴⁷, estaria reservado para ocasiões e utilizações especiais. Para o ácido, usavam o vinagre¹⁴⁸ ou, vinho de pouca qualidade¹⁴⁹. Alimentos que tão-só sustinham, pois para o aperfeiçoamento da moral, através da punição do corpo, diminuía a sua quantidade e a sua variedade, reduzindo-os a *sobejos da mesa* do Refeitório comum ou a pão e água¹⁵⁰; recor-

vegetable dishes, supper, or fasting periods, they would eat cabbage or at least its seeds¹³⁵, broad beans¹³⁶, chickpeas¹³⁷, and yams¹³⁸. Their diet also included rice¹³⁹, eggs¹⁴⁰, and milk from cows and goats, which they drank or used to make bread and pastries¹⁴¹, which the corn helped ferment¹⁴². To make the dishes, they would brown, fry, or flavor a broth with pork¹⁴³ or beef butter¹⁴⁴ because the fish oil would remain in the ovens, in the dormitories, in the bitumen of the pipes, and the kneading¹⁴⁵; the *sweet* oil, was meant for the choir lamp¹⁴⁶; and the olive oil, because it was expensive¹⁴⁷, was reserved for special occasions and uses. For the acid, they used vinegar¹⁴⁸ or low-quality wine¹⁴⁹. Food that only sustained them because for the improvement of morals, through the punishment of the body, they reduced their quantity and variety, reducing them to *leftovers* from the table of the Common Refectory or bread and water¹⁵⁰; they

¹²⁴ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 320.

¹²⁵ Cf. *Regra do glorioso patriarca S. Bento. Op. cit.*, pp. 51-53. Acerca da alimentação regular das religiosas, *sensu lato*, pode ver-se também: CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 321-330.

¹²⁶ Já no século XII, o aconselhava o teólogo Alain de Lille: eis “*a Luxúria, filha da Gula, fedor nascido da imundície da carne, odor repugnante gerado pela lama do corpo. [...] O remédio é, sem dúvida a castidade, da qual são componentes essenciais, ou quase, a pureza do espírito, a limpeza do corpo, a modéstia no aspecto, o pudor no comportamento, a abstinência do alimento, o pudor no falar*”. PILOSU, Mario, *Op. cit.*, p. 49.

¹²⁷ Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *As Regras da Regra Santa Clara. Códice do século XVI*, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015.p. 50; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 320-321.

¹²⁸ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 324.

¹²⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹³⁰ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 5].

¹³¹ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 30].

¹³² Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza de 1777-1778-1779-1788*, PT/BPARAH/MON/CNSCAGH/06, fl. 48v..

¹³³ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹³⁴ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 20].

¹²⁴ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 320.

¹²⁵ Cf. *Regra do glorioso patriarca S. Bento. Op. cit.*, pp. 51-53. About the regular feeding of religious women, *sensu lato*, can also be seen: CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 321-330.

¹²⁶ As early as the 12th century, the theologian Alain de Lille advised: this is “*Lust, the daughter of Gluttony, a stench born of the filth of the flesh, a repugnant odor generated by the mud of the body. [...] The remedy is undoubtedly chastity, of which purity of spirit, cleanliness of body, modesty in appearance, modesty in behavior, abstinence from food and modesty in speech are essential components*”. PILOSU, Mario, *Op. cit.*, p. 49.

¹²⁷ Cf. SANTOS, Maria José Azevedo, *As Regras da Regra Santa Clara. Códice do século XVI*, Coimbra University Press, Coimbra, 2015.p. 50; CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 320-321.

¹²⁸ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 324.

¹²⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹³⁰ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 5].

¹³¹ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 30].

¹³² Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza de 1777-1778-1779-1788*, PT/BPARAH/MON/CNSCAGH/06, fl. 48v..

¹³³ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹³⁴ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 20].

¹³⁵ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 25].

¹³⁶ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 32].

¹³⁷ “*Dois alguidares de gravanços*”. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 9.

¹³⁸ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 27v..

¹³⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹⁴⁰ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2].

¹⁴¹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 3, 31 e 27, respectivamente]; B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza...*, *Op. cit.*, fls. 1v., 8v. e 42.

¹⁴² CF. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 22].

¹⁴³ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2].

¹⁴⁴ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹⁴⁵ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 27, 31 e 39].

¹⁴⁶ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 35].

¹⁴⁷ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 7].

¹⁴⁸ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 13].

¹⁴⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 43].

¹⁵⁰ Como o chegaram a fazer, por exemplo, as Madres Beatriz da Visitação, Mécia da Madre de Deus ou Maria do Salvador, religiosas no Convento de São Gonçalo. Cf. ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 53 e 55.

¹³⁵ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 25].

¹³⁶ Cf. *Idem, ibidem*, [fl. 32].

¹³⁷ “*Dois alguidares de gravanços*”. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 9.

¹³⁸ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 27v..

¹³⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹⁴⁰ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2].

¹⁴¹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 3, 31 e 27, respectivamente]; B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza...*, *Op. cit.*, fls. 1v., 8v. e 42.

¹⁴² CF. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 22].

¹⁴³ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2].

¹⁴⁴ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 3].

¹⁴⁵ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 27, 31 e 39].

¹⁴⁶ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 35].

¹⁴⁷ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 7].

¹⁴⁸ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 13].

¹⁴⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 43].

¹⁵⁰ As did, for example, Mother Beatriz da Visitação, Mother of God Mécia and Mary of the Savior, all of whom were nuns at the Convent of São Gonçalo. Cf. ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 53 e 55.

riam ao jejum¹⁵¹, um obrigatório ou auto-imposto; ou, em casos de abstinência extrema, poderiam mesmo chegar a uma “*anorexia mística*”¹⁵².

Se, o consumo dos doces – por entre devoções¹⁵³, alucinadoras visões, amores místicos ou fervorosas religiosidades¹⁵⁴ – apenas se admitia nas mesas dos Refeitórios, escolhidos entre os menos dulcíficos – como o eram os biscoitos ou o arroz-doce – nos dias mais festivos do calendário litúrgico¹⁵⁵ ou noutras datas especiais como, por exemplo, a da eleição da abadessa¹⁵⁶, o Entrudo ou a festa do Senhor Espírito Santo¹⁵⁷; a preparação dos mesmos, sob a forma de *cumprimentos* e de *mimos*, que a etiqueta conventual tornara dádiva obrigatória, a obsequiar – em diâmetro e em variedade proporcionais à *qualidade* do seu destinatário – os homens que diversas assistências prestavam nos conventos, como os confessores, os

resorted to fasting¹⁵¹, either obligatory or self-imposed; or, in cases of extreme abstinence, they could even reach a “*mystical anorexia*”¹⁵².

If the consumption of sweets – amidst devotions¹⁵³, hallucinatory visions, mystical loves or fervent religiosity¹⁵⁴ – was only allowed at the refectory tables, chosen from among the less sweet ones – such as cookies or rice pudding – on the most festive days of the liturgical calendar¹⁵⁵ or other special dates such as the election of the abbess¹⁵⁶, Shrovetide or the feast of the Holy Spirit¹⁵⁷; the preparation of these, in the form of *greetings* and *treats*, that convent etiquette made an obligatory gift, to be given – in diameter and variety proportional to the *quality* of its recipient – to the men who provided various forms of assistance in the convents, such as confessors, doctors, procurators, sacristans¹⁵⁸ or religious

médicos, os procuradores, os sacristãos¹⁵⁸ ou, os religiosos do Oratório¹⁵⁹, viria a conhecer, ao longo do século XVII, apenas dos limites da criatividade e da inspiração¹⁶⁰. Estes *regalos*, aprimorados pela importante e porosa sociabilidade dos conventos, especializaram-se¹⁶¹ face a dificuldades económicas, das mais distintas ordens que, um pouco por todo o Reino, estas instituições viriam a sentir¹⁶². Assim, para incremento de rendimentos através da venda, destes *templos de gulodice*¹⁶³ choveriam “[...] *pães de ló, bolos podres. Covilhetes de amêndoa, papos de anjo, ovos reais, em grandes bandejas armadas*”¹⁶⁴.

of the Oratory¹⁵⁹, would come to know, throughout the 17th century, only the limits of creativity and inspiration¹⁶⁰. These *treats*, enhanced by the important and porous sociability of the convents, were specialized¹⁶¹ in the face of economic difficulties of all kinds that these institutions experienced throughout the Kingdom¹⁶². Thus, to increase income through sales, from these *temples of gluttony*¹⁶³ would rain down “[...] *sponge cakes, rotten cakes. Almond covilhetes, papos de anjo, ovos reales, on large armed trays*”¹⁶⁴.

¹⁵¹ “O jejum é contrário ao vício da carne, mortifica todos os vícios carnis; podemos dizer que a modos que se extingue o fogo tirando-lhe a lenha.” Cf. PILOSU, Mario, *Op. cit.*, p. 51.

¹⁵² Sobre o tema, pode ver-se: GÉLIS, Jacques, “O corpo, a Igreja e o sagrado”, in *História do Corpo*, dir. CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques e VIGARELLO, Georges, *Do Renascimento ao Iluminismo*, vol. I, coord. VIGARELLO, Georges, Círculo de Leitores, s. l., 2013, pp. 29-33 e 77-82.

¹⁵³ Como o culto do Menino Jesus, cuja exacerbada manifestação mística “*poderia traduzir um recalcamiento nas jovens discretas*”. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 37.

¹⁵⁴ Uma que poderia levar, individualmente ou em grupo, através da execução das chamadas *disciplinas* à autoflagelação com uma espécie de chicote com várias pontas; à utilização, entre a pele e o vestuário, de cilícios de crina, de fibras muito grosseiras e incómodas e com peças metálicas pontiagudas; ou mesmo, à ida até ao Refeitório com uma pesada cruz amarrada às costas, deixando à sua passagem o chão regado com sangue, como chegou a suceder no Convento de São Gonçalo de Angra. Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 132-133; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 53 e 55.

¹⁵⁵ Como o eram o Natal, a Páscoa, os dias dos santos patronos, os dias dos benfeitores, entre muitos outros. Para uma listagem exaustiva referente a distintos conventos femininos portugueses dos séculos XVII e XVIII, pode ver-se: BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra - Anablume Editora, Coimbra, 2015, pp. 32-37.

¹⁵⁶ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 134-35.

¹⁵⁷ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 8 e 35].

¹⁵¹ “Fasting is contrary to the vice of the flesh, it mortifies all carnal vices; we can say that it kind of extinguishes a fire by taking out the wood.” Cf. PILOSU, Mario, *Op. cit.*, p. 51.

¹⁵² On this subject, see: GÉLIS, Jacques, “O corpo, a Igreja e o sagrado”, in *História do Corpo*, dir. CORBIN, Alain, COURTINE, Jean-Jacques e VIGARELLO, Georges, *Do Renascimento ao Iluminismo*, vol. I, coord. VIGARELLO, Georges, Círculo de Leitores, s. l., 2013, pp. 29-33 e 77-82.

¹⁵³ Like the cult of the Baby Jesus, whose exacerbated mystical manifestation “ould reflect a repression in discreet young women”. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 37.

¹⁵⁴ One that could lead, individually or in groups, through the execution of the so-called disciplines, to self-flagellation with a kind of whip with several points; to the use, between the skin and the clothing, of horsehair sackcloth, made of very coarse and uncomfortable fibers and with pointed metal parts; or even to going to the Refectory with a heavy cross tied to their backs, leaving the floor watered with blood as they passed, as happened in the Convent of São Gonçalo de Angra. Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 132-133; ALVERNE, Fr. Agostinho de Monte, *Op. cit.*, vol. III, pp. 53 e 55.

¹⁵⁵ As were Christmas, Easter, patron saints’ days, benefactors’ days, among many others. For an exhaustive list of the different Portuguese women’s convents of the 17th and 18th centuries, see: BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Imprensa da Universidade de Coimbra – Anablume Editora, Coimbra, 2015, pp. 32-37.

¹⁵⁶ Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 134-35.

¹⁵⁷ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fls. 8 e 35].

¹⁵⁸ Cf. RIBEIRO, Emanuel, *Op. cit.*, p. 45.

¹⁵⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 9.

¹⁶⁰ “Vivia-se um tempo de ruptura, de angústia e de paradoxo; o homem mergulha e envolve-se num labirinto de ansiedade e compraz-se no prazer dos sentidos, no exercício de todas as experiências, de todos os pecados. O desejo de comer e a luxúria, o estado de convulsão social e a miséria, a consciência linear do efêmero, fazem do seiscentismo português uma época controversa em que se tornam frequentes as pragmáticas sanções, os autos-de-fé, os naufrágios, a peste, o teatro e a poesia licenciosa e burlesca, os escritos místicos, a literatura mordaz, a predisposição para o gozo, o artifício e o aparato que atinge necessariamente o acto público e privado de comer.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 16.

¹⁶¹ “A indústria da doçaria é nos claustros de freiras portuguesas, remotíssima, mas depurou-se e refinou de guloseima com as primeiras especiarias e receitas do oriente, até atingir nos reinados de D. João V e D. José subtilezas e apuros que lhe valeram foros universais.” ALMEIDA, Fialho d’, *Estancias d’Arte e de Saudade*, Livraria Clássica Editora, de A. M. Teixeira, Lisboa, 1921, pp. 211-212.

¹⁶² Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 336; BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 38-39.

¹⁶³ Alusão às palavras de Lord Beckford, aquando da sua visita ao convento de Alcobaça: “*Meus olhos nunca observaram em convento algum modesto da França, da Itália ou da Alemanha, um tão grande espaço dedicado a operações culinárias, [...] o mais famoso templo da gulodice em toda a Europa.*”. BRANCO, Manuel Bernardes, *Op. cit.*, vol. I, p. 98.

¹⁶⁴ DANTAS, Júlio, *Eles e Elas*, Companhia Editora Portugal - Brasil, Lisboa, 1918, p. 220. “*Não me pode parecer bem, / que esteja a Religião feita confeitaria, ocupando-se as religiosas esposas de Cristo, / em inventar iscos para a gula dos seculares, / gabando-lhes estes os doces e não as virtudes.*” Padre Manoel Velho, *Cartas Directivas e Doutrinaes. Respostas de hũa Religiosa Capucha e, Reformada, a outra Freyra, que mostrava querer reformarse*, Officina de Antonio Pedrozo Galram, Lisboa, 1730, p. 33. Situações consideradas, por visitantes e superiores eclesiásticos, de mundano excesso, sobretudo na época do Natal, que levaria

¹⁵⁸ Cf. RIBEIRO, Emanuel, *Op. cit.*, p. 45.

¹⁵⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 9.

¹⁶⁰ “We were living in a time of rupture, anguish and paradox; man was immersed and involved in a labyrinth of anxiety and delighted in the pleasure of the senses, in the exercise of all experiences, of all sins. Lust and the desire to eat, the state of social upheaval and misery, the linear awareness of the ephemeral, made the Portuguese seventeenth century a controversial era in which pragmatic sanctions, autos-de-fé, shipwrecks, the plague, licentious and burlesque theater and poetry, mystical writings, scathing literature, a predisposition for enjoyment, artifice and the apparatus that necessarily affects the public and private act of eating became frequent.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 16.

¹⁶¹ “In the cloisters of Portuguese nuns, the confectionery industry was very remote, but it was purified and refined as a treat with the first spices and recipes from the East, until it reached subtleties and refinements that earned it universal status during the reigns of King João V and King José.” ALMEIDA, Fialho d’, *Estancias d’Arte e de Saudade*, Livraria Clássica Editora, de A. M. Teixeira, Lisbon, 1921, pp. 211-212.

¹⁶² Cf. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 336; BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 38-39.

¹⁶³ An allusion to the words of Lord Beckford on his visit to the convent of Alcobaça: “*My eyes have never seen such a large space dedicated to culinary operations in any of the modest convents in France, Italy or Germany, [...] the most famous temple of gluttony in all of Europe.*”. BRANCO, Manuel Bernardes, *Op. cit.*, vol. I, p. 98.

¹⁶⁴ DANTAS, Júlio, *Eles e Elas*, Companhia Editora Portugal – Brasil, Lisboa, 1918, p. 220. “*It doesn’t seem right to me, / that Religion should be made into a confectionery, with the religious wives of Christ busy /inventing baits for the gluttony of the seculars, / boasting about sweets and not virtues.*” Padre Manoel Velho, *Cartas Directivas e Doutrinaes. Respostas de hũa Religiosa Capucha e, Reformada, a outra Freyra, que mostrava querer reformarse*, Officina de Antonio Pedrozo Galram, Lisbon, 1730, p. 33. Situations considered by visitors and ecclesiastical superiors to be worldly excess, especially at Christmas

Em baterias de cozinha que poderiam incluir chaves, colheres, covilhetes, facas, grais, tábuas tigelas, tigelinhas, púcaros, raladores, rolos e varas¹⁶⁵, estas mulheres, ajeitariam, amassariam, aqueceriam, arrefeceriam, aromatizariam, bateriam, cortariam, cozeriam, mexeriam, peneirariam, picariam, repassariam, temperariam, tenderiam e untariam¹⁶⁶, numa infinidade de gestos que transsubstanciariam um receitauário, de rigorosa e conservadora perfeição, em complexa e deleitosa doçaria¹⁶⁷.

Aos ovos, ao leite, ao arroz aos frutos em calda, em doce, em passa ou secos¹⁶⁸, nestas verdadeiras retortas, se somaria o exotismo do açúcar – branco ou mascavado¹⁶⁹ – e de espécies¹⁷⁰ como a canela¹⁷¹, o pau de

In kitchen batteries that could include cups, spoons, bowls, knives, grails, boards, bowls, pots, graters, rollers and sticks¹⁶⁵, these women would arrange, knead, heat, cool, flavor, beat, cut, bake, stir, sift, chop, pass on, tenderize, season, and grease¹⁶⁶, in an infinity of gestures that would transubstantiate a recipe, of rigorous and conservative perfection, into a complex and delightful confectionery¹⁶⁷.

In addition to eggs, milk, rice, fruit in syrup, jam, raisins, or dried fruit¹⁶⁸, these true retorts would add the exoticism of sugar – white or brown¹⁶⁹ – and species¹⁷⁰ such as cinnamon¹⁷¹, cloves¹⁷², and nutmeg¹⁷³; for example, coconut, sweet potato, whether

cravo¹⁷² e a noz-moscada¹⁷³; absorver-se-ia, por exemplo, o coco, a batata-doce e, meada ou terciada a de trigo, a farinha de milho; não faltando sequer, para as acompanhar, a novidade do chá¹⁷⁴ e do chocolate¹⁷⁵.

Nestes espaços, seria a prontidão, da lenha a avivar o fogo, o garante da diminuição, da constância ou, pelo contrário, do aumento do calor; seria a destreza e a

spun or blended with wheat and cornflour would be absorbed; including, to accompany them, the novelty of tea¹⁷⁴ and chocolate¹⁷⁵.

In these spaces, the readiness of the wood to light the fire would be the guarantor of the decrease, constancy, or, on the contrary, the increase in heat; the dexterity and tenacity of the hands and arms would be the

mesmo a que comunidades inteiras de religiosas fossem admoestadas da possibilidade de cair em excomunhão. Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Vaidades nos Conventos Femininos ou das Dificuldades em deixar a Vida Mundana (séculos XVII-XVIII)”, in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 10, tomo 1, Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2010, pp. 314-315.

¹⁶⁵ Cf. BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, p.42.

¹⁶⁶ *Idem, Ibidem*, p. 42.

¹⁶⁷ Para uma síntese da cozinha conventual em Portugal, veja-se: BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 13-40; BRAGA, Isabel, Drumond, “Os Receitaúrios Conventuais”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, *Op. cit.*, pp. 271-275.

¹⁶⁸ Como, por exemplo, os citrinos em calda, os “Marmelos para fazer doce para os religiosos do Oratório”, as uvas ou os figos passados e as amêndoas e as nozes. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fl. 9v..

¹⁶⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fls. 2 e 38v.

¹⁷⁰ “É curioso notar que em português as especiarias mais usuais têm todas elas nomes latinos: pimenta, cravo, noz (moscada), canela. Não é talvez por acaso. A tendência geral em todas as línguas é para manter às coisas raras e exóticas o seu nome exótico, mas dar às coisas usuais nomes comuns.” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, in *A Epopeia das Especiarias*, GUERREIRO, Inácio (coord.), Instituto de Investigação Científica Tropical - Edições Inapa, Lisboa, 1999, p. 13.

¹⁷¹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 27]. “O vocábulo “canela” designa hoje principalmente o cinamomo ou casca de caneleira, Cinnamomum verum, J. Presl. (ou Cinnamomum zeylanicum, Brey) da família das Lauráceas, dita canela-fina ou canela-de-ceilão, embora canelas de somenos qualidade se possam extrair de outras espécies do mesmo género como o Cinnamomum aromati-

time, which would even lead to entire communities of religious being warned of the possibility of excommunication. Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond, “Vaidades nos Conventos Femininos ou das Dificuldades em deixar a Vida Mundana (séculos XVII-XVIII)”, in *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, vol. 10, tomo 1, Centro de História da Sociedade e da Cultura da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2010, pp. 314-315.

¹⁶⁵ Cf. BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, p.42.

¹⁶⁶ *Idem, Ibidem*, p. 42.

¹⁶⁷ For an overview of convent cuisine in Portugal, see: BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 13-40; BRAGA, Isabel, Drumond, “Os Receitaúrios Conventuais”, in *História Global da Alimentação Portuguesa*, *Op. cit.*, pp. 271-275.

¹⁶⁸ For example, citrus fruits in syrup, “quinces to make jam for the religious of the Oratory”, grapes or figs, almonds and walnuts. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*

¹⁶⁹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro da Despeza ...*, *Op. cit.*, fls. 2 e 38v.

¹⁷⁰ “It’s curious to note that in Portuguese the most common spices all have Latin names: pepper, cloves, nutmeg, cinnamon. Perhaps it’s not by chance. The general tendency in all languages is to give exotic names to rare and exotic things, while giving common names to common things..” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, in *A Epopeia das Especiarias*, GUERREIRO, Inácio (coord.), Instituto de Investigação Científica Tropical – Edições Inapa, Lisbon, 1999, p. 13.

¹⁷¹ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 27]. “The word “canela”(cinnamon) today refers mainly to the cinnamon tree or cinnamon bark, Cinnamomum verum, J. Presl. (or Cinnamomum zeylanicum, Brey) of the Lauraceae family, known as fine cinnamon or celery cinnamon, although cinnamon of lesser quality can be extracted from other species of the same genus such as Cinnamomum aromaticum, Ness (or C. cassia, Bl.), originating

cum, Ness (ou C. cassia, Bl.), originário da China, o C. burmanii, [Nees], Blume da região malaia, etc, Há, porém, textos medievais (como uma tarifa alfandegária espanhola de 1243 e o Book of Nurture de John Russel, no século XV) que distinguem claramente canela de cinamomo, o que parece indicar que o nome “canela” foi de começo dado à cássia, ou canela-grossa, transferindo-se depois, gradualmente, para o cinamomo, ou canela-fina. De qualquer modo a canela parece ter sido a primeira especiaria asiática a divulgar-se no Ocidente: é referida no Egito em pairos médicos da XVIII dinastia (1543-1292 a.C.); é a única espécie oriental mencionada na Bíblia e a única referida por Heródoto (c. 480-425 a.C.).” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 21.

¹⁷² Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 12].

“Cravo (também cravinho, cravo-cabecinha, cravo-de-cabecinha, ou ainda cravinho da índia) é o nome da flor de uma planta da família das Mirtáceas (o Syzigium aromaticum, Lin.), usada como especiaria depois de seca. O cravo-de-cabecinha, de somenos qualidade e por isso mais barato, a que faz frequente alusão a documentação portuguesa do século XVI, é simplesmente o seu pedúnculo.” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 14.

¹⁷³ “Noz-moscada é a semente do fruto da Myristica fragrans, Hout., pequena árvore da família das Miristicáceas, que na época da expansão portuguesa na Ásia apenas se dava nas ilhas de Banda, vindo somente em finais do século XVIII a ser aclimatada nas Antilhas pelos franceses e ingleses e pelos portugueses no Brasil.” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 17.

¹⁷⁴ Tomado com açúcar. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2]. Sobre a história do chá, a sua introdução e difusão em Portugal, veja-se: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. I, *Sedução*, Prime Books, s. l., 2021, pp. 252-271.

¹⁷⁵ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 17]. “Embora não haja doces conventuais de chocolate, aparecendo o cacau mais como aromatizante e até corante do que como ingrediente principal, sabe-se, por outras fontes, que era uma bebida comum, daí as polémicas sobre se quebraria ou não o jejum, ultrapassadas a favor do consumo por parte das comunidades eclesíásticas.” Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond “A mesa conventual e os sabores da América”, in *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, coord. RIBEIRO, Cilene Gomes e SOARES, Carmen Soares, Imprensa da Universidade de Coimbra, Coimbra, 2015, p. 182; BARROQUEIRO, Deana, *Op. cit.*, vol. I, pp. 296.

in China, C. burmanii, [Nees], Blume from the Malay region, etc. There are, however, medieval texts (such as a Spanish customs tariff of 1243 and John Russell’s Book of Nurture in the 15th century) which clearly distinguish cinnamon from cinnamon, which seems to indicate that the name “cinnamon” was initially given to cassia, or thick cinnamon, and then gradually transferred to cinnamon, or thin cinnamon. In any case, cinnamon seems to have been the first Asian spice to spread to the West: it is mentioned in Egypt in medical pairos from the 18th dynasty (1543-1292 BC); it is the only oriental species mentioned in the Bible and the only one mentioned by Herodotus (c. 480-425 BC).” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 21.

¹⁷² Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 12].

“Clove (also cravinho, cravo-cabecinha, cravo-de-cabecinha, or even clove-of-India) is the name of the flower of a plant of the Myrtaceae family (Syzigium aromaticum, Lin.), used as a spice once dried. The cravo-de-cabecinha, of lesser quality and therefore cheaper, which is often referred to in 16th century Portuguese documents, is simply its stalk.” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 14.

¹⁷³ “Nutmeg is the seed of the fruit of the Myristica fragrans, Hout., a small tree of the Myristicaceae family, which at the time of the Portuguese expansion in Asia was only found on the Banda islands, and only at the end of the 18th century was acclimatized in the Antilles by the French and English and by the Portuguese in Brazil.” THOMAZ, Luís Filipe, “O Nome das Especiarias”, *Op. cit.*, p. 17.

¹⁷⁴ Take with sugar. Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 2]. On the history of tea, its introduction and diffusion in Portugal, see: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. I, *Sedução*, Prime Books, s. l., 2021, pp. 252-271.

¹⁷⁵ Cf. B.P.A.R.L.S.R., *Livro qve maõdou fazer...*, *Op. cit.*, [fl. 17]. “Although there are no chocolate convent sweets, with cocoa appearing more as a flavoring and even coloring than as the main ingredient, it is known from other sources that it was a common drink, hence the controversies over whether or not it would break the fast, which were overcome in favor of its use by ecclesiastical communities.” Cf. BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond “A mesa conventual e os sabores da América”, in *Odisseia de Sabores da Lusofonia*, coord. RIBEIRO, Cilene Gomes e SOARES, Carmen Soares, Coimbra University Press, Coimbra, 2015, p. 182; BARROQUEIRO, Deana, *Op. cit.*, vol. I, pp. 296.



tenacidade, das mãos e dos braços, o garante da uniformidade de pastas, de cremes e de massas; e seriam os credos, as ave-marias ou os pais-nossos, enquanto murmurados, o garante dos tempos de cozedura e da exigência das caldas¹⁷⁶ e dos pontos de açúcar¹⁷⁷.

Criadoras de tão excelentes e excitantes tentações, não será de estranhar que, nos abadessados, nos aniversários, nas grades, nas portarias e nos outeiros, jun-

guarantor of the uniformity of the pastes, creams and doughs; and the creeds, the Hail Marys or Our Fathers, would be the guarantor of the cooking times and the demands of the syrups¹⁷⁶ and sugars¹⁷⁷.

As creators of such excellent and exciting temptations, it’s not surprising that, at abbeys, birthdays, bars, gatehouses, and hilltops, they were joined by those who had *too many dealings with nuns*¹⁷⁸, i.e., the

tassem os que tinham *demasiado trato com freiras*¹⁷⁸, que é o mesmo que dizer, os freiráticos¹⁷⁹, com quem comunicavam, trocando bilhetes e, ao mesmo tempo, com as próprias oferendas faziam passar mensagens¹⁸⁰; com os aromas, com as cores, com as consistências, com as texturas e com as formas dos doces que lhes enviavam e, entre a galanteria e o erotismo, com os nomes que lhes atribuíam: arrufadas, barrigas-de-freira, beijinhos, bolinhos do bispo, camafeus, caretas(os), frades, galhofas, melindres, peitos de freira, raivas, sonhos, suspiros, papos-de-anjo, entre muitos outros¹⁸¹.

Embora nem todos, nesses espaços criados¹⁸², os doces tidos conventuais¹⁸³, continuam – pela inces-

nunatics¹⁷⁹, with whom they communicated by exchanging notes and, at the same time, with their used the offerings to pass on messages¹⁸⁰; with the aromas, colors, consistencies, textures, and shapes of the sweets they sent them and, between gallantry and eroticism, with the names they gave them: arrufadas, barrigas-de-freira, *beijinhos*, *bolinhos do bispo*, *camafeus*, *caretas(os)*, *frades*, *galhofas*, *melindres*, *peito de freira*, *raivas*, *sonhos*, *suspiros*, *papos-de-anjo*, among many others¹⁸¹.

Despite being made in such places¹⁸², not all sweets are conventual¹⁸³; they continue to be – due to the incessant sharing of secrets and knowledge that, over hundreds of years, in an almost suspended detach-

¹⁷⁸ Cf. BLUTEAU, Rafael, vol. IV, *Vocabulario Portuguez e Latino*, *Aulico, Anatomico, Architectonico, Bellico, Botanico, Brasillico, Comico, Critico, Chimoco, Dogmatico, Dialectico, Dendrologico, Ecclesiastico, Etrymologico, Economico, Florifero, Forense, Fructifero...*, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra, 1713, pp. 206-207,

¹⁷⁹ “O freiratismo, prática também ligada à nobreza, e que pode supor, para além de um comportamento moralmente degradado, um estado de espírito, uma atitude política, uma dúvida acentuada nos valores religiosos expressos, arrastou muitos nobres ao uso e abuso da cozinha conventual, escola de sabores, de perfumes, de cores e de comprovada sensualidade.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 31.

¹⁸⁰ Sobre a temática, pode ver-se: CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 199-229.

¹⁸¹ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 39.

¹⁸² Porque “*meras execuções de receitas inicialmente produzidas nas cozinhas das grandes casas*”. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 333; BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 38-39.

¹⁸³ Para a definição que, QUALIFICA / oriGIn Portugal, entidade que atribui a marca “ÉQUALIFICADO” a diversos tipos de produtos, faz de Doçaria Conventual, pode ver-se: ALBERTO, Edite Martins, “Doçaria Tradicional e Conventual – Contributo para o Conhecimento e Clarificação de Conceitos”, in *Viagens à Volta da Mesa nas Ilhas da Macaronésia. Itinerários Turísticos do Património Gastronómico e Vinícola*, CHAVES, Duarte Nuno (coord.), Letras Lavadas Edições, Ponta Delgada, 2022, p. 28. Distinção essa, que recaiu sobre seis doces da ilha Terceira, todos originários do Convento de São Gonçalo de Angra do Heroísmo, a saber: Bolachas Irmã Abecassis, Bolo de Licor de Leite ou Bolo da Madre Botelho, Bolo do Diabo ou Bolo Converso, Doce de Pão e Mel, Fofos Celestes e Ovos Doces. Cf. ALBERTO, Edite Martins, “Doçaria Tradicional e Conventual – Contributo para o Conhecimento e Clarificação de Conceitos”, in *Op. cit.*, pp. 29-30.

¹⁷⁸ Cf. BLUTEAU, Rafael, vol. IV, *Vocabulario Portuguez e Latino*, *Aulico, Anatomico, Architectonico, Bellico, Botanico, Brasillico, Comico, Critico, Chimoco, Dogmatico, Dialectico, Dendrologico, Ecclesiastico, Etrymologico, Economico, Florifero, Forense, Fructifero...*, Colégio das Artes da Companhia de Jesus, Coimbra, 1713, pp. 206-207,

¹⁷⁹ “Freiratism, a practice also linked to the nobility, and which can imply, in addition to morally-degraded behavior, a state of mind, a political attitude, a marked doubt in the expressed religious values, dragged many nobles into the use and abuse of convent cuisine, a school of flavors, perfumes, colors and proven sensuality.” TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 31.

¹⁸⁰ On this subject, see: CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, pp. 199-229.

¹⁸¹ Cf. TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 39.

¹⁸² Because they are “*mere executions of recipes originally produced in the kitchens of large houses*”. CALDEIRA, Arlindo Manuel, *Op. cit.*, p. 333; BRAGA, Isabel Drumond, *Sabores e Segredos.*, *Op. cit.*, pp. 38-39.

¹⁸³ QUALIFICA / oriGIn Portugal, the organization that awards the “ÉQUALIFICADO” brand to various types of products, defines Conventual Confectionery as follows: ALBERTO, Edite Martins, “Doçaria Tradicional e Conventual – Contributo para o Conhecimento e Clarificação de Conceitos”, in *Viagens à Volta da Mesa nas Ilhas da Macaronésia. Itinerários Turísticos do Património Gastronómico e Vinícola*, CHAVES, Duarte Nuno (coord.), Letras Lavadas Edições, Ponta Delgada, 2022, p. 28. This distinction was awarded to six sweets from the island of Terceira, all from the Convent of São Gonçalo in Angra do Heroísmo: Sister Abecassis Cookies, Milk Liquor Cake or Madre Botelho Cake, Devil Cake of Converse Cake, Bread and Honey Jam, Celestial Fluffs, and Sweet Eggs. Cf. ALBERTO, Edite Martins, “Doçaria Tradicional e Conventual – Contributo para o Conhecimento e Clarificação de Conceitos”, in *Op. cit.*, pp. 29-30.

¹⁷⁶ Que podiam de açúcar fina, média, grossa; ponto de pasta ou calda fraca. Para uma listagem pormenorizada de cada uma, veja-se: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. 2, *Perdição*, Prime Books, s.l., 2021, p. 381.

¹⁷⁷ Tão variados como, o ponto de fio, o de cabelo, o de pérola, de nata ou de gota, o de estrada ou de bola mole, o assoprado ou de voar forte, o de espadana, o de rebuçado ou de bola dura, o de caramelo, o de areia, o de espelho ou vidrado. Para uma listagem pormenorizada dos mesmos, veja-se: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. 2, *Perdição*, Prime Books, s.l., 2021, pp. 381-382.

¹⁷⁶ That could be made of thin, medium or thick sugar; that could be made of paste or weak syrup. For a detailed list of each, see: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. 2, *Perdição*, Prime Books, s.l., 2021, p. 381.

¹⁷⁷ As varied as thread stitch, hair stitch, pearl stitch, cream stitch or drop stitch, road stitch or soft ball stitch, blown stitch or high-flying stitch, sword stitch, candy stitch or hard ball stitch, caramel stitch, sand stitch, mirror stitch or glazed stitch. For a detailed list of these, see: BARROQUEIRO, Deana, *História dos Paladares*, vol. 2, *Perdição*, Prime Books, s.l., 2021, pp. 381-382.

sante partilha de segredos e saberes que, ao longo de centenas de anos, num alheamento quase suspenso do espaço e do tempo, nem a extinção das Ordens Religiosas¹⁸⁴ impediu – continuam – em confeitarias, em padarias finas e em pastelarias, a ser fontes de deleite visuais e gustativas, evocando, a quem prova, por exemplo, uma figura em alfenim¹⁸⁵, a quem trinca um rebuçado de ovo ou, a quem experimenta os distintos sabores das diversas covilhetes, cautelosos versos, no século XVII, por Mateus Ribeiro escritos: “*Quem te dá maior calor? Sabor / Que mais te alenta na vida? Comida. / Que mais deleitam teus dias? Iguarias. / Pois essas mesmas harpias / Do teu corpo hão-de pegar, / E to hão-de atormentar / Sabor, Comida, Iguarias.*”¹⁸⁶.

ment from space and time, not even the extinction of the Religious Orders¹⁸⁴ prevented – in confectioneries, in fine bakeries and pastry shops, to be sources of visual and gustatory delight, evoking, to those who taste, for example, a figure in *alfenim*¹⁸⁵, to those who bite into an egg candy or, to those who try the different flavors of the various *covilhetes*, and the cautious verses written in the 17th century by Mateus Ribeiro: “*Who gives you the most warmth? Flavor / What encourages you most in life? Food. / What else delights your days? Delicacies. / For those same harpies / Will take hold of your body, / And torment you / Flavor, Food, Delicacies.*”¹⁸⁶.

¹⁸⁴ Veja-se, nota de rodapé n.º 92.

¹⁸⁵ Acerca do alfenim, esse doce de origem muçulmana ainda hoje confeccionado e consumido, pode ver-se: PERDIGÃO, Teresa, *Doçaria Açoriana. Da História que os Gestos Contam. Doces Certificados das Ilhas dos Açores*, Vice-Presidência do Governo dos Açores - Centro Regional de Apoio ao Artesanato, s.l., 2016; SOUSA, Manuela, *Alfenim. Tradição e Arte*, ALMEIDA, Onésimo Teotónio (pref.), BLU Edições, s.l., 2018.

¹⁸⁶ *Apud* TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 31.

¹⁸⁴ See footnote n.º 92.

¹⁸⁵ About *alfenim*, this Muslim sweet that is still made and eaten today, we can see: PERDIGÃO, Teresa, *Doçaria Açoriana. Da História que os Gestos Contam. Doces Certificados das Ilhas dos Açores*, Vice-Presidência do Governo dos Açores - Centro Regional de Apoio ao Artesanato, s.l., 2016; SOUSA, Manuela, *Alfenim. Tradição e Arte*, ALMEIDA, Onésimo Teotónio (pref.), BLU Edições, s.l., 2018.

¹⁸⁶ *Apud* TAVARES, Paulino Mota, *Op. cit.*, p. 31.



01

{DOÇARIA CONVENTUAL DA ILHA TERCEIRA}
{TERCEIRA ISLAND CONVENTUAL CONFECTIONERY}

Beles Tradicionais

traditional cakes



*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



*1 receita dá um bolo grande.
forma de 26 a 28 cm Ø
e coze a 170° durante cerca
de 60 a 70 minutos.*



*1 1/2 receita dá uma forma
com buraco de 23 cm Ø
e coze a 170° durante cerca
de 50 minutos.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Derrete-se metade do açúcar, (250 g) até fazer caramelo. Retira-se do lume e, mexendo sempre, junta-se a chávena com metade de leite e metade de água que devem ser previamente aquecidos, para melhor se misturarem com o caramelo. Volta-se a acender o lume baixinho, e continua-se a mexer até obter um xarope cremoso e homogéneo. Retira-se do lume e deixa-se arrefecer.

Entretanto batem-se os restantes 250 g de açúcar com a manteiga à temperatura ambiente até estar bem cremoso. Juntam-se as gemas e volta-se a bater bem. Finalmente acrescenta-se o caramelo, o coco, a canela a farinha e o fermento. Envolver bem até a massa estar homogénea. Se a massa estiver demasiado consistente, acrescentam-se 2 ou 3 colheres de água. Por fim juntam-se cuidadosamente as claras em castelo.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Melt half the sugar (250 grams) until it turns caramel. Remove from the heat and, stirring constantly, add the cup with half milk and half water, which should be heated beforehand so it mixes better with the caramel. Turn the heat down low and continue stirring until you have a creamy, homogeneous syrup. Remove from the heat and leave to cool.

Meanwhile, beat the remaining 250 g of sugar with the butter at room temperature until it is very creamy. Add the egg yolks and beat well again. Finally, add the caramel, coconut, cinnamon, flour and yeast. Mix well until the dough is smooth. Add 2 or 3 tablespoons of water if the dough is too thick. Lastly, carefully add the whisked egg whites.

Bake in a round cake tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

BOLO CUBANO

Cuban Cake



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 60 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Leva-se ao lume 1 chávena de chá de açúcar com 1 chávena de chá de leite, 1 colher de sopa de cacau ou chocolate em pó e as 50 g de manteiga que sobraram da massa. Em lume baixo/médio, vai-se mexendo sempre até ficar em ponto xarope forte. Despeja-se de imediato sobre o bolo. O bolo deve estar em cima de uma rede para que o excesso da calda escorra para um prato ou tabuleiro.

Heat 1 cup of sugar with 1 cup of milk, 1 tablespoon of cocoa or chocolate powder, and the 50 g of butter left over from the dough. Over low/medium heat, stir constantly until the syrup is thick. Pour immediately over the cake. The cake should be placed on a mesh so the excess syrup drips onto a plate or tray.

*1 recipe makes a large cake.
26 to 28 cm Ø tin, and
bakes at 170°C (340°F) for
60 to 70 minutes.*

*1 1/2 recipe for a 23 cm Ø
baking tin and bake at 170°C
(340°F) for about 50 minutes.*

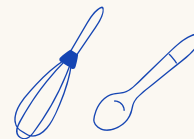


INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g** açúcar/ sugar
- 250 g** manteiga/ butter
(200 g manteiga para a massa e 50 g para a cobertura/ 200 g butter for the dough and 50 g for the topping)
- 500 g** farinha trigo sem fermento/
unleavened wheat flour
- 100 g** coco ralado/ grated coconut
- 1** colher de chá de canela em pó/
teaspoon cinnamon powder
- 4** colheres de chá de fermento em pó/
teaspoons baking powder
- ½** chávena de chá de água/ cup water
- ½** chávena de chá de leite/ cup milk
- 4** ovos/ eggs

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



1 receita dá um bolo grande, forma de 26 a 28 cm Ø e coze a 170° durante cerca de 60 a 70 minutos.

1/2 receita dá uma forma com buraco de 23 cm Ø e coze a 170° durante cerca de 50 minutos.

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Começa-se por derreter a chávena de açúcar até fazer caramelo. Forra-se a forma com o caramelo e dispõem-se no fundo rodela de banana.

Enquanto a forma arrefece um pouco, bate-se o açúcar com a manteiga à temperatura ambiente até obter uma consistência cremosa. Juntam-se as gemas e volta-se a bater. Adiciona-se a canela, o sal, o leite e a farinha com o fermento. Por fim juntam-se cuidadosamente as claras em castelo.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, forrada com o caramelo.

Quando cozido, retira-se do forno, deixa-se arrefecer um pouco, cerca de 15 minutos, e vira-se sobre um prato. Deixa-se ficar coberto com a forma durante cerca de 1 hora, para que a calda de caramelo derrame.

Start by melting the cup of sugar until it turns caramel. Line the pan with the caramel and place banana slices on the bottom.

While the tin cools a little, beat the sugar with the butter at room temperature until it is creamy. Add the egg yolks and beat again. Add the cinnamon, salt, milk, and flour with the yeast. Finally, carefully add the egg whites.

Bake in a round mold lined with caramel.

When cooked, please remove it from the oven, leave it to cool slightly for about 15 minutes, and flip it onto a plate. Leave the tin covered for about an hour to allow the caramel syrup to melt.

BOLO DE BANANA

Banana Cake



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 60 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



1 recipe makes a large cake, 26 to 28 cm Ø tin, and bakes at 170°C (340°F) for 60 to 70 minutes.

1/2 recipe for a 23 cm Ø baking tin and bake at 170°C (340°F) for about 50 minutes.



INGREDIENTES

Ingredients

- 1 ½ chávena almoçadeira de açúcar para a massa + 1 chávena para o caramelo/ cups of sugar for the dough + 1 cup for the caramel
- 125 g manteiga/ butter
- 2 ½ chávena almoçadeira de farinha trigo sem fermento/ cups unleavened wheat flour
- 1 chávena almoçadeira de leite/ cup of milk
- 5 bananas/ bananas
- 4 ovos/ eggs
- 1 colher de chá de canela em pó/ teaspoon cinnamon powder
- ½ colher de café de sal fino/ teaspoon fine salt
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó/ heaped tablespoon of baking powder

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



*1 receita dá um bolo grande.
forma de 26 a 28 cm Ø
e coze a 170° durante cerca
de 60 a 70 minutos.*

*1/2 receita dá uma forma
com buraco de 23 cm Ø
e coze a 170° durante cerca
de 50 minutos.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Bate-se a manteiga com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. De seguida juntam-se as gemas batendo bem. Acrescenta-se a calda de caramelo já arrefecida, depois a farinha e o fermento. Nesta fase, se a massa estiver demasiado densa, acrescenta-se uma pitada de água. Por fim, envolvem-se na massa, as claras em castelo.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Beat the butter with the sugar until you get a whitish cream. Then add the egg yolks, beating well. Add the cooled caramel syrup, then the flour and yeast. At this stage, if the dough is too thick, add a pinch of water. Finally, fold in the egg whites.

Bake in a round cake tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

BOLO DE CARAMELO

Caramel Cake



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 70 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Leva-se ao lume 2 chávenas almoçadeiras de açúcar (400 g) com 1 chávena almoçadeira de água (200 ml). Deixa-se ferver até fazer caramelo sem deixar queimar. Apaga-se o lume e juntam-se 1 colher sopa de manteiga e 2 chávenas de leite quente (400 ml), mexendo sempre para não talhar.

Levanta-se fervura novamente mexendo sempre e retira-se do lume deixando arrefecer.

Quando pronto, junta-se um punhado de nozes picadas grosseiramente. Corta-se o bolo a meio, recheia-se com o recheio de caramelo e nozes e com o restante creme cobre-se todo o bolo.

Heat 2 heaping cups of sugar (400 g) with 1 heaping cup of water (200 ml). Let it boil until it turns caramel, without burning. Turn off the heat and add 1 teaspoon of butter and 2 cups of hot milk (400 ml), constantly stirring so it doesn't curdle.

Bring to a boil again, stirring constantly, and remove from the heat and leave to cool.

When ready, add a handful of coarsely chopped walnuts. Cut the cake in half, fill it with the caramel and walnut filling, and cover it with the remaining cream.

*Depois de pronta,
1 dose de calda, dá
para 1,5 doses de bolo.*

*Once ready, 1 portion
of syrup is enough for
1,5 portions of cake.*



INGREDIENTES

Ingredients

250 g açúcar/ sugar

250 g manteiga/ butter

6 ovos/ eggs

500 g farinha sem fermento/ unleavened flour

3 colheres de chá de fermento em pó (20 g)/
teaspoons baking powder (20 g)

250 g calda de caramelo/ caramel syrup

1 pitada de sal fino para as claras/
pinch of fine salt for the eggs whites

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



*1 receita dá uma forma
com buraco de 24 cm Ø
e coze a 170° durante
cerca de 50 minutos.*

*1 recipe is enough for
a 24 cm Ø baking tin,
and bake at 170° (340°F)
for about 50 minutes.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Descascam-se e cozem-se as cenouras com uma pitada de sal. As cenouras devem ficar bem cozidas para se obter um puré cremoso. Escorrem-se bem e reduzem-se a puré. Juntam-se os ovos inteiros previamente batidos, a farinha misturada com o fermento, o açúcar e o sumo de laranja.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Peel and boil the carrots with a pinch of salt. The carrots should be well cooked to obtain a creamy puree. Drain well and puree. Add the beaten whole eggs, the flour mixed with the yeast, the sugar, and the orange juice.

Bake in a round cake tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

BOLO DE CENOURA

Carrot Cake



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
± 50 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



INGREDIENTES

Ingredients

500 g cenouras/ carrots

4 ovos/ eggs

4 colheres de sopa de farinha de trigo/
tablespoons wheat flour

1 colher de chá de fermento em pó/
teaspoon baking powder

450 g açúcar/ sugar

1 sumo de 1 laranja/ juice of 1 orange

*Decoração com cenoura
cozida e abóbora cristalizada*

*Garnish with cooked carrot
and candied pumpkin*



*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes

BOLO DE ESPECIARIAS

Spices Cake



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 70 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



Nota: Aquecer previamente o forno a 180°. Colocar o bolo mantendo esta temperatura cerca de 10 minutos para que o bolo comece de imediato a crescer. Quando o bolo já estiver a crescer bem, baixa-se a temperatura para 160° ou 170°, consoante indicado, para cozer sem queimar nem secar.

Note: Pre-heat the oven to 180°C (350°F). Put the cake in the oven at this temperature for about 10 minutes so the cake begins rising right away. When the cake is rising well, lower the temperature to 160°C (320°F) or 170°C (340°F), as mentioned, so it bakes without burning or drying up.

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Batem-se o açúcar com a manteiga e a banha, ambas à temperatura ambiente, até obter uma consistência bem cremosa. Depois juntam-se os ovos inteiros, o mel, o vinho do Porto, a raspa de laranja, a canela, a erva doce, a noz-moscada e o cravinho.

Por fim junta-se a farinha com o bicarbonato de sódio, as frutas cristalizadas e os frutos picados.

Vai ao forno em forma redonda com buraco ou forma de bolo inglês untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Beat the butter and lard at room temperature with the sugar until they are very creamy. Then add the whole eggs, honey, Port wine, orange zest, cinnamon, fennel, nutmeg and cloves.

Finally, add the flour with baking soda, candied, and chopped fruit.

Bake in a round cake tin with a hole or an English muffin tin greased with butter and dusted with flour.

1 receita dá um bolo grande, forma com buraco de 26 cm Ø ou 1 forma grande de bolo inglês e coze a 160° durante cerca de 60 a 70 minutos.

1 1/2 receita dá uma forma com buraco de 23 cm Ø ou 1 forma pequena de bolo inglês e coze a 170° durante cerca de 50 minutos.

1 recipe makes one large cake in a 26 cm Ø tin cake or 1 large English muffin tin and bake at 160°C (320°F) for about 60 to 70 minutes.

1 1/2 recipe is enough for a 23 cm Ø cake tin or 1 small cake tin and bakes at 170°C (34°F) for about 50 minutes.



INGREDIENTES

Ingredients

- 100 g** manteiga/ butter
- 100 g** banha/ lard
- 100 g** açúcar/ sugar
- 2 dl** mel/ honey
- 1** cálice de vinho do Porto/ glass of Porto wine
- 1** raspa de 1 laranja/ 1 orange zest
- 2** ovos/ eggs
- 1** colher de chá de canela/ teaspoon cinnamon
- 1** colher de chá de erva doce moída/ teaspoon ground fennel
- 1** colher de café de noz-moscada/ teaspoon nutmeg
- 1/3** colher de café de cravinho moído/ teaspoon ground cloves
- 300 g** farinha de trigo/ wheat flour
- 1** colher de chá de bicarbonato de sódio/ teaspoon of baking soda
- 100 g** frutas cristalizadas picadas/ chopped candied fruit
- 50 g** frutos secos picados (nozes, pinhões, sultanas)/ chopped nuts (walnuts, pine nuts, raisins)

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Num tacho leva-se ao lume o açúcar, a manteiga, a água, os figos, a canela, sal e a raspa de limão. Deixa-se ferver 5 minutos. De seguida e ainda quente, juntam-se as 2 colheres de marmelada.

Depois de frio junta-se o mel de cana, a farinha e o fermento e vai a cozer em forno brando, cerca de 1h30, em forma untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Bring the sugar, butter, water, figs, cinnamon, salt, and lemon zest to a boil in a saucepan. Let it boil for 5 minutes. Then, while still hot, add the 2 tablespoons of marmalade.

Once cold, add the cane honey, flour, and yeast and bake in a soft oven for about 1 hour and 30 minutes in a buttered and flour-dusted tin.

Bake in a round cake tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

BOLO DE FIGO

Fig Cake



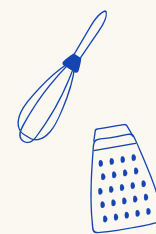
preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 80 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



*1 receita dá uma forma sem
buraco de 24 cm Ø e coze a 170°
durante cerca de 70 a 80 minutos.*

*1 recipe for a 24 cm Ø springform pan
and bake at 170°C (340°F)
for about 70 to 80 minutes.*



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

250 g manteiga/ butter

2 chávenas almoçadeiras de água/
lunch cups of water

2 chávenas almoçadeiras de figos picados/
lunch cups chopped figs

1 colher de chá de canela/ teaspoon cinnamon

1 pitada de sal fino/ pinch of fine salt

1 raspa de 1 limão/ 1 lemon zest

2 colheres de sopa de marmelada/
tablespoons of marmalade

2 colheres de sopa de mel de cana/
tablespoons cane honey

500 g farinha de trigo sem fermento/
unleavened wheat flour

3 colheres de chá de fermento em pó/
teaspoons baking powder



*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



1 receita dá uma forma
com buraco de 24 cm Ø
e coze a 170° durante cerca
de 50 minutos.



MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Bate-se o açúcar com a manteiga à temperatura ambiente até obter um creme esbranquiçado. Adicionam-se as gemas continuando a bater.

De seguida juntam-se o leite, a farinha, o fermento, o sal e a raspa de laranja.

Por fim juntam-se as claras em castelo, envolvendo cuidadosamente.

Vai ao forno em forma redonda com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Depois de cozido, retira-se o forno, desenforma-se passados cerca de 5 minutos para descolar da forma e volta-se a colocar na forma para regar com a calda de laranja, enquanto se vão fazendo uns furos no bolo com um palito para permitir que a calda penetre bem.

Beat the butter with the sugar until you get a whitish cream. Beat the sugar with the butter at room temperature until you get a whitish cream.

Then, add the milk, flour, yeast, salt, and orange zest.

Finally, add the egg whites, folding them in carefully.

Bake in a round cake tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

Once the cake is cooked, please remove it from the oven, unmold it after about 5 minutes to remove it from the tin, and put it back in the tin to drizzle with the orange syrup while making a few holes in the cake with a toothpick to allow the syrup to penetrate well.



1 recipe is enough for a
24 cm Ø baking tin, and bake
at 170°C (340°F) for about
50 minutes.



BOLO DE LARANJA

Orange Cake



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 50 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

CALDA DE LARANJA

Orange topping

Leva-se ao lume 150 g de açúcar com uma chávena almoçadeira com 1/3 de água e 2/3 de sumo de laranja natural. Deixa-se ferver um pouco até que a consistência forme uma calda fluida.

Bring 150 g of sugar to the boil with 1/3 cup of water and 2/3 cup of natural orange juice. Boil for a while until the consistency forms a fluid syrup.



INGREDIENTES

Ingredients

- 2 chávenas de chá de açúcar/ cups sugar
- 100 g manteiga/ butter
- 2 chávenas de chá de farinha trigo sem fermento/ cups unleavened wheat flour
- 1 colher de chá de fermento em pó/ teaspoon baking powder
- ½ chávena de chá de leite/ cup milk
- 3 ovos/ eggs
- 2 raspa de 2 laranjas/ zest of 2 oranges
- 1 pitada de sal fino/ pinch of fine salt



MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

De véspera, batem-se com o açúcar, a manteiga e o melaço, até obter um creme fofo. Depois juntam-se a raspa de limão, a canela, a marmelada bem desfeita para não ficar aos pedaços, a noz-moscada, o vinho branco, vinho do Porto, o rum e o café. Cobre-se esta mistura com um pano e deixa-se repousar por 24 horas.

No dia seguinte começa-se por escaldar as frutas cristalizadas e as frutas secas, escorrem-se bem e enfarinham-se com farinha e 1 colher de café de bicarbonato. Aguardar.

Depois juntam-se à massa que ficou de véspera a descansar, as gemas, a farinha, o fermento e as frutas.

Por fim juntam-se as claras em castelo.

Vai ao forno em forma redonda com buraco untada com manteiga e polvilhada com farinha.

The day before, beat the butter and molasses with the sugar until you get a fluffy cream. Then add the lemon zest, cinnamon, well-crumbled marmalade so it doesn't fall apart, nutmeg, white wine, port, rum, and coffee. Cover the mixture with a cloth and let it sit for 24 hours.

The next day, start by boiling the candied and dried-up fruit, drain them well, and cover with flour and 1 coffee spoon of baking soda. Wait.

Then, add the egg yolks, flour, baking powder, and fruit to the dough left sitting the day before.

Lastly, add the whisked egg whites.

Bake in a buttered and flour-sprinkled round cake tin.

BOLO DE NATAL

Christmas Cake

Receita antiga/ Old Recipe



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
± 90 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

Nota: Aquecer previamente o forno a 180°. Colocar o bolo mantendo esta temperatura cerca de 10m para que o bolo comece de imediato a crescer. Quando o bolo já estiver a crescer bem, baixa-se a temperatura para 160°, consoante indicado acima para cozer sem queimar nem secar.

Antes de retirar o bolo, verificar se está bem cozido, pois consoante o forno, pode precisar de mais alguns minutos do que o tempo acima indicado.



Note: Pre-heat the oven to 180°C (350°F). Put the cake in the oven at this temperature for about 10 minutes so the cake begins rising right away. When the cake is rising well, lower the temperature to 160°C (320°F), as mentioned above, so it bakes without burning or drying up.

Check how well it has baked before taking out the cake – depending on the oven, it may require a few more minutes than the abovementioned.

INGREDIENTES

Ingredients

200 g açúcar/ sugar

400 g manteiga/ butter

100 g figos passados picados/ chopped dried figs

80 g mel de cana/ sugar cane honey

1 raspa de 1 limão/ 1 lemon zest

250 g ameixas secas picadas/ chopped dried plums

4 colheres de chá de fermento em pó/
teaspoons of baking powder

1 colher de café de canela moída/
coffee spoon of ground-up cinnamon

250 g marmelada/ marmalade

1 colher de café mal cheia de noz-moscada moída/
coffee spoon nearly full of ground-up nutmeg

100 g cidrão/ cider

350 g sultanas escuras/ dark raisins

150 g miolo de noz picado/ ground-up walnut kernels

600 g fruta cristalizada sortida picada /
assorted candied fruit

6 ovos/ eggs

1 cálice de vinho branco/ glass of white wine

2 cálices de vinho do Porto/ glasses of Porto wine

1 cálice de rum/ glass of rum

1 raspa de 1 laranja/ 1 orange zest

1 chávena de café com café forte/
coffee cup with strong coffee

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



1 receita dá um bolo grande, forma com buraco de 26 cm Ø e coze a 160° durante cerca de 1h30m.

1 recipe makes a large cake, a 26 cm Ø tin baked at 160°C (320°F) for about 1h30m.

1 1/2 receita dá uma forma com buraco de 23 cm Ø e coze a 160° durante cerca de 60 minutos.

1 1/2 recipe for a 23 cm Ø baking tin and bake at 160°C (320°F) for about 60 minutes.

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Bate-se com o açúcar a manteiga e o melaço até obter um creme fofo. Depois juntam-se a marmelada bem desfeita para não ficar aos pedaços, os figos, gemas a canela, noz-moscada, raspa de limão, o cacau, as nozes e a amêndoa, o café, a farinha e o fermento.

De seguida escaldam-se as frutas cristalizadas, escorrem-se bem e enfarinham-se com um pouco de farinha e o bicarbonato.

Depois juntam-se as frutas à massa e por fim adicionam-se as claras em castelo.

Vai ao forno em forma redonda com buraco untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Beat in the sugar, butter, and molasses until smooth. Then add the marmalade, well crumbled so it doesn't fall apart, the figs, egg yolks, cinnamon, nutmeg, lemon zest, cocoa, walnuts and almonds, coffee, flour and baking powder.

The candied fruit is then blanched, well-drained, and floured with a bit of flour and baking soda.

Then, add the fruit to the batter and the egg whites.

Bake in a buttered and flour-sprinkled round cake tin.

BOLO TRADICIONAL DE NATAL

Traditional Christmas Cake



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
± 90 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

Nota: Aquecer previamente o forno a 180°. Colocar o bolo mantendo esta temperatura cerca de 10m para que o bolo comece de imediato a crescer. Quando o bolo já estiver a crescer bem, baixa-se a temperatura para 160°, consoante indicado acima para cozer sem queimar nem secar.

Antes de retirar o bolo, verificar se está bem cozido, pois consoante o forno, pode precisar de mais alguns minutos do que o tempo acima indicado.

Note: Pre-heat the oven to 180°C (350°F). Put the cake in the oven at this temperature for about 10 minutes so the cake begins rising right away. When the cake is rising well, lower the temperature to 160°C (320°F), as mentioned above, so it bakes without burning or drying up.

Check how well it has baked before taking out the cake – depending on the oven, it may require a few more minutes than those mentioned above.



INGREDIENTES

Ingredients

- 400 g** figos passados picados/ chopped dried figs
- 300 g** fruta cristalizada sortida picada/
assorted candied fruit
- 100 g** miolo de noz picado/ ground-up walnut kernels
- 50 g** amêndoa pelada moída/
ground peeled almonds
- 1** colher de chá de bicarbonato de sódio/
teaspoon of baking soda
- 125 g** manteiga/ butter
- 80 g** mel de cana/ sugar cane honey
- 150 g** marmelada/ marmalade
- 1** raspa de 1 limão/ 1 lemon zest
- 1** colher de café de canela moída/
coffee spoon of ground-up cinnamon
- 1** pitada de noz-moscada moída/
pinch of ground nutmeg
- 1** colher de chá bem cheia de cacau/
full teaspoon of cocoa
- 400 g** açúcar/ sugar
- 350 g** farinha trigo sem fermento/
unleavened wheat flour
- 4** ovos/ eggs
- 2** colheres de chá de fermento em pó/
teaspoons baking powder
- 1** chávena de café com café forte/
coffee cup with strong coffee

*Bolos
Tradicionais*
traditional
cakes



PÃO ESPANHOL

Spanish Bread



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
± 50 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



*1 receita dá uma forma grande
de bolo inglês (ou duas das pequenas)
e coze a 160° durante cerca de 50 minutos.*

*1 recipe for a large English muffin tin,
(or two small ones) and bake at 160°C
(320°F) for about 50 minutes.*



INGREDIENTES

Ingredients

- 1 chávena de chá de açúcar/ *cup sugar*
- 2 ovos inteiros/ *whole eggs*
- 2 chávenas de chá de farinha trigo sem fermento/
cups unleavened wheat flour
- 1 chávena de chá de leite/ *cup milk*
- 1 colher de chá de fermento em pó/
teaspoon baking powder
- 250 g passas ou corintos/ *raisins or currants*
- 200 g miolo de noz grosseiramente picado/
coarsely chopped walnut kernels
- 1 pitada de sal fino/ *pinch of fine salt*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Mistura-se o açúcar e os ovos. De seguida, o leite e a farinha misturada com o fermento e o sal. Juntam-se depois as nozes picadas grosseiramente e as passas que se embrulham previamente em farinha.

Coloca-se a massa numa forma de bolo inglês, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Desenforma-se ainda quente e depois de frio, cortam-se fatias finas que se barram com manteiga.

Mix the sugar and the eggs. Then, the milk and flour are mixed with baking powder and salt. Then, add the coarsely chopped walnuts and the raisins, which have been pre-soaked in flour.

Pour the batter into an English muffin tin, greased with butter, and dusted with flour.

Unmold while still warm and, once cold, cut thin slices and spread with butter.





02

{DOÇARIA CONVENTUAL DA ILHA TERCEIRA}
{TERCEIRA ISLAND CONVENTUAL CONFECTIONERY}

Docinhos Miúdos

small sweets

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca
de 25 Aviadores tamanho
normal, 7cm x 3,5cm.



1 recipe makes about
25 regular-size Aviators.
7cm x 3,5cm.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de amêndoa e o cacau. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se barquinhas ovalizadas, com uma reentrância a meio no sentido longitudinal, que se recheia com um doce de ovos consistente. Para finalizar envolve-se em açúcar granulado e embrulha-se em forma de rebuçado, com papel de seda com as pontas recortadas em franja e deixando o aviador descoberto por cima para que seja perfeitamente visualizado.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the almond kernels and cocoa. Lower the heat and add the egg yolks and the whisked egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, oval boats are shaped, with an indentation in the middle lengthways filled with a consistent egg jam. To finish, wrap it in granulated sugar and wrap it up in the shape of a candy with tissue paper with the ends cut off in a fringe, leaving the aviator uncovered on top so that it can be seen perfectly.

AVIADORES

Aviators



preparação
preparation
90 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

DOCE DE OVOS PARA O RECHEIO

Egg sweets for filling

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida retira-se o açúcar do lume, deixa-se arrefecer um pouquinho e misturam-se os ovos batidos, mas sem fazer espuma, mexendo sempre para não talharem nem cozerem demasiado depressa.

Vai novamente ao lume brando mexendo sempre até fazer ponto estrada bem consistente. Deixa-se repousar até ao dia seguinte.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it reaches a thread. Then remove the sugar from the heat, let it cool down a little and mix in the whisked eggs, but without making any foam, stirring constantly so that they don't brown or cook too quickly.

Bring the mixture back to a simmer, stirring constantly, until it is a consistent paste. Leave to stand until the next day.



1 receita dá para cerca
de 40 Aviadores miniatura,
5cm x 2,5cm.

1 recipe makes about
40 miniature Aviators,
5cm x 2,5cm.

INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g açúcar/ sugar
- 300 ml água/ water
- 12 gemas/ egg yolks
- 2 claras/ egg whites
- 250 g miolo de amêndoa moido/
ground almond kernels
- 1 colher de chá de cacau/
teaspoon of cocoa

Doce de Ovos/ Egg Sweets

- 250 g açúcar/ sugar
- 200 ml água/ water
- 8 gemas + 1 ovo inteiro/
egg yolks + 1 whole egg

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de 25 Brasileiros de tamanho normal, com cerca de 40 g de massa, cada um, antes da cobertura.

1 receita dá para cerca de 45 Brasileiros miniatura, com cerca de 22 g de massa, cada um, antes da cobertura.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de amendoim. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas que posteriormente se cobrem com a cobertura de chocolate, decorando cada um com 1 amendoim descascado e torrado com sal.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it reaches a thread. Then add the peanuts. Lower the heat, add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape the balls and cover them with the chocolate icing, decorating each one with 1 peanut peeled and roasted with salt.

BRASILEIROS

Brasileiros



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 1 chávena almoçadeiras de água e 2 colheres de sopa de cacau até atingir ponto de pérola forte. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer 5 a 10 minutos e com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando as bolinhas com a parte redonda para cima, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede, para escorrer o excesso de calda. Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada.

Quando frios estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Heat 500 g of sugar with 1 heaped cup of water and 2 tablespoons of cocoa until it reaches a hard-ball stage. Remove from the heat, leave to cool for 5 to 10 minutes, and dip the balls with the help of two forks, round side up, lift them out, and place them on a mesh tray to drain off the excess syrup. This operation must be carried out with great skill and speed so that the icing doesn't solidify too much and become unusable.

They are ready to be placed in the pleated paper cups when cold.



1 recipe makes about 25 normal-sized Brasileiros, with about 40 g of dough each, before topping.

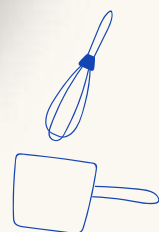
1 recipe makes about 45 miniature Brasileiros, each with about 22 g of dough before topping.

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar
300 ml água/ water
15 gemas/ egg yolks
2 claras/ egg whites
200 g miolo de amendoim moido/
ground peanuts

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de 25 Camafeus de tamanho normal, com cerca de 40 g de massa, cada um, antes da cobertura.

1 receita dá para cerca de 45 Camafeus miniatura, com cerca de 22 g de massa, cada um, antes da cobertura.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume, num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida, junta-se o miolo de amêndoa. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas que posteriormente se cobrem com a cobertura glaceada.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it reaches a thread. Then add the almond kernels. Lower the heat, add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape and cover the balls with the glazed icing.

CAMAFEUS DE AMÊNDOA

Almond Cameos



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 2 chávenas almoçadeiras de água, até atingir ponto de fio. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer 5 minutos e bate-se bem até ganhar consistência de creme e ficar esbranquiçada.

Assim que estiver pronta, com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando as bolinhas com a parte redonda para cima, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede, para escorrer o excesso de calda. Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada. Por cima de cada camafeu, coloca-se uma tirinha de amêndoa levemente torrada.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Heat 500 g of sugar with 2 cups of water until it reaches a rolling boil. Remove from the heat, leave to cool for 5 minutes, and beat well until it becomes creamy and whitish.

As soon as it's ready, with the help of two forks, dip the balls with the round side up, lift them out, and place them on a tray with a mesh to drain the excess syrup. This operation must be carried out with great skill and speed so the roof doesn't solidify too much and become unusable. A sliver of lightly toasted almond is placed on top of each cameo.



1 recipe makes about 25 normal-sized Cameos, with about 40 g of dough each, before topping.

1 recipe makes about 45 miniature Cameos, each with about 22 g of dough before topping.

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de amêndoa moido/
ground almond kernels

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de 25 camafeus de tamanho normal, com cerca de 40 g de massa, cada um, antes da cobertura.

1 receita dá para cerca de 45 camafeus miniatura, com cerca de 22 g de massa, cada um, antes da cobertura.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de noz. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas que posteriormente se cobrem com a cobertura glaceada.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the walnut kernels. Lower the heat, add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape and cover the balls with the glazed icing.

CAMAFEUS DE NOZ

Walnut Cameos



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 2 chávenas almoçadeiras de água, até atingir ponto de fio. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer 5 minutos e bate-se bem até ganhar consistência de creme e ficar esbranquiçada.

Assim que estiver pronta, com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando as bolinhas com a parte redonda para cima, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede, para escorrer o excesso de calda. Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada. Por cima de cada camafeu, coloca-se um pedaço de miolo de noz. Um quarto ou uma metade consoante o tamanho do camafeu.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Heat 500 g of sugar with 2 cups of water until it reaches a rolling boil. Remove from the heat, leave to cool for 5 minutes, and beat well until it becomes creamy and whitish.

As soon as it's ready, with the help of two forks, dip the balls with the round side up, lift them out, and place them on a tray with a mesh to drain the excess syrup. This operation must be carried out with great skill and speed so the roof doesn't solidify too much and become unusable. Place a piece of walnut kernel on top of each cameo, either a quarter or half, depending on the size of the cameo.

And they're ready to be placed in the pleated paper cups.



1 recipe makes about 25 normal-sized cameos, with about 40 g of dough each, before topping.

1 recipe makes about 45 miniature cameos, each with about 22 g of dough before topping.

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de noz moído/
ground walnut kernels



Sobre a mesa untada com manteiga, coloca-se a massa e cortam-se quadradinhos todos iguais.

Place the dough on the buttered table and cut out equal squares



MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Junta-se o leite com o açúcar e leva-se a ferver ao lume até atingir um ponto forte. De seguida despeja-se a massa num tabuleiro untado com manteiga. Deixa-se arrefecer até ficar quase fria, mas de forma que se consiga desenformar sem que o formato do tabuleiro se desmanche.

Sobre a mesa untada com manteiga, coloca-se a massa e cortam-se quadradinhos todos iguais.

Depois de prontos, devem ser embrulhados em papel de seda.

Add the milk and sugar and bring to a boil. Then, pour the batter into a buttered baking tray. Leave to cool until it is almost cold, but so that it can be unmolded without the shape of the tray falling apart.

Place the dough on the buttered table and cut out equal squares.

Once ready, they should be wrapped in tissue paper.



Depois de prontos, devem ser embrulhados em papel de seda.

Once ready, they should be wrapped in tissue paper.

CARAMELOS

Toffee



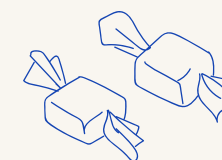
preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS





MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Unte muito bem as formas de cornucópias e reserve.

Junte a farinha, a manteiga, a banha e o açúcar. Amasse-os muito bem, juntando a água quente à medida que vai sendo absorvida, até que a massa forme uma bola e se solte dos bordos do recipiente.

Cubra a massa com película aderente ou um pano consistente e deixe-a repousar durante 30 minutos.

Estenda a massa com o rolo, numa superfície enfarinhada, e corte tiras com 2 cm de largura.

Pincele um dos lados das tiras com as claras batidas e envolva-as nas formas de cone, com a parte pincelada para fora, unindo bem a massa na extremidade (a clara ajuda a massa a unir a massa à medida que se vai envolvendo no cone).

Passe os cones pela amêndoa, misturada com o pão ralado e vão ao forno sobre uma folha de papel vegetal, previamente aquecido a 180°. Vão-se rodando as cornucopias para ficarem todas douradinhas. Estão prontas quando estiverem secas, o que levará mais ou menos 20 a 25 minutos. Retiram-se do forno e deixam-se arrefecer.

Grease the cornucopias very well and set aside.

Add the flour, butter, lard, and sugar. Knead very well, adding the hot water as it is absorbed until the dough forms a ball and comes away from the edges of the bowl.

Cover the dough with cling film or a clean cloth and leave it to rest for 30 minutes.

Roll out the dough on a floured surface and cut strips 2 cm wide.

Brush one side of the strips with the beaten egg whites and wrap them around the cone shapes, with the brushed side facing outwards, bringing the dough together at the end (the egg white helps the dough come together as it is wrapped around the cone).

Roll the cones in almonds mixed with breadcrumbs and bake on baking paper, preheated to 180° C (350° F).

Turn the cornucopias so that they are all golden brown. They are ready when dry, which will take about 20 to 25 minutes. Remove from the oven and leave to cool.

1 receita dá para cerca de 30 Cornucopias.

1 recipe makes about 30 Cornucopias.

CORNUCÓPIAS DA ILHA TERCEIRA

Terceira Island Cornucopias



preparação
preparation
90 MIN.



confeção
cooking time
60 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

RECHEIO

Filling

Leve a água com o açúcar e o pau de canela ao lume e deixe ferver cerca de 3 a 4 minutos até ficar em ponto de pérola (verifica-se o ponto deixando correr um pouco de calda de uma colher; esta corre em fio e fica com uma bola suspensa na ponta). Retire do lume e deixe arrefecer um pouco.

Bata ligeiramente as gemas e passe-as por um coador de rede fina para uma tigela e de seguida junte-as à calda de açúcar mexendo sempre para não cozerem.

Volte a colocar a calda em lume moderado, mexendo continuamente até que engrossem.

Entretanto, as cornucópias, os canudos como se diz na Terceira, devem ser colocadas em uma taça funda cheia com açúcar mascavado, para que se mantenham firmes e não vertam o recheio.

De seguida, é só encher com os ovos moles e apreciar.

Bring the water with the sugar and cinnamon stick to the boil and boil for about 3 to 4 minutes until it is pearlescent (you check the point by letting a little syrup run down a spoon; it should run in a thread and have a ball hanging from the end). Remove from the heat and leave to cool slightly.

Lightly beat the egg yolks and pass them through a fine mesh strainer into a bowl and then add them to the sugar syrup.

Return the syrup to medium heat, stirring until it thickens.

Meanwhile, the cornucopias, or canudos as they say in Terceira, should be placed in a deep bowl filled with brown sugar to stay firm and not spill the filling.

Then fill with the ovos moles and enjoy.

Nota: as cornucopias devem ser recheadas o mais próximo de serem consumidas para que se mantenham crocantes.

Note: cornucopias should be stuffed as close to being eaten as possible so they are crunchy.

INGREDIENTES

Ingredients

- 100 g** banha/ lard
- 100 ml** água quente/ hot water
- 50 g** açúcar/ sugar
- 50 g** manteiga à temperatura ambiente, mais mole/ room-temperature butter, but softer
- 500 g** farinha/ flour
- 2** claras para pincelar/ egg whites for brushing
- 2** colheres (sopa) de pão ralado/ tablespoons of breadcrumbs
- 4** colheres de sopa de amêndoa ralada/ tablespoons grated almonds

Recheio/ Filling

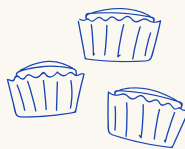
- 300 g** açúcar/ sugar
- 150 ml** água/ water
- 10** gemas/ egg yolks
- 1** pau de canela/ cinnamon stick

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 15 Covilhetes de tamanho normal.*

*1 receita dá para cerca
de 35 Covilhetes em miniatura.*



MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA TENRA

How to prepare the dough

Juntam-se todos os ingredientes, e amassa-se até obter uma massa homogénea. Deixa-se descansar cerca de 15 minutos e só depois começa a trabalhar a massa.

(Depois de pronta esta massa pesa 400 g e dá para 24 covilhetes tamanho normal).

Add all the ingredients and knead until a homogeneous dough is obtained. Leave to rest for about 15 minutes, and only then start working the dough.

(Once ready, this dough weighs 400 g and is enough for 24 normal-sized covilhetes).

COVILHETES DE AMÊNDOA

Almond Covilhetes



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
15 PORÇÕES
PORTIONS

RECHEIO Filling

Leva-se ao lume a água com o açúcar a fazer um pouco de ponto, sem ser demasiado. Depois coloca-se a manteiga a amêndoa e a farinha e deixa-se levantar fervura. Apaga-se o lume, juntam-se os ovos e leva-se novamente ao lume a levantar fervura e está pronto.

Entretanto forram-se as forminhas com a massa tendida muito fininha, 1 mm de espessura, e recorta-se com uma faca afiada os excedentes de massa, para que esta fique rasa com as forminhas.

Mexe-se o recheio e despeja-se dentro das forminhas deixando 2 mm de capinha livre.

Vão ao forno a 170° durante 30 minutos, até que estejam douradinhas.

Bring the water to a boil with the sugar to a simmer without overdoing it. Then, add the butter, almonds, and flour and bring to a boil. Turn off the heat, add the eggs, and bring to a boil again and it's ready.

In the meantime, line the molds with very thin, 1 mm thick pastry and cut off the excess with a sharp knife to flush with the molds.

Stir and pour the filling into the molds, leaving 2 mm free.

Bake at 170° C for 30 minutes, until golden brown.



*1 recipe makes about 15
normal-sized Covilhetes.*

*1 recipe makes about 35
miniature Covilhetes.*

INGREDIENTES Ingredients

250 g farinha/ flour

100 ml água/ water

25 g banha/ lard

25 g manteiga/ butter

50 g azeite/ olive oil

Recheio/ Filling

450 g açúcar/ sugar

150 g miolo de amêndoa granitada/
granulated almond kernels

1 colher de sopa de farinha/ tablespoon of flour

5 g manteiga/ butter

2 ovos inteiros/ whole eggs

5 gemas/ egg yolks

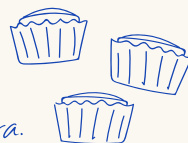
200 ml água/ water

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 15 Covilhetes de tamanho normal.*

*1 receita dá para cerca
de 35 Covilhetes em miniatura.*



MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA TENRA

How to prepare the dough

Juntam-se todos os ingredientes, e amassa-se até obter uma massa homogénea. Deixa-se descansar cerca de 15 minutos e só depois disso começar a trabalhar a massa.

(Depois de pronta esta massa pesa 400 g e dá para 24 covilhetes tamanho normal).

Add all the ingredients and knead until a homogeneous dough is obtained. Leave to rest for about 15 minutes, and only then start working the dough.

(Once ready, this dough weighs 400 g and is enough for 24 normal-sized covilhetes).

COVILHETES DE AMENDOIM

Peanut Covilhetes



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
15 PORÇÕES
PORTIONS

RECHEIO Filling

Leva-se ao lume a água com o açúcar a fazer um pouco de ponto, sem ser demasiado. Depois coloca-se a manteiga a amêndoa e a farinha e deixa-se levantar fervura. Apaga-se o lume, juntam-se os ovos e leva-se novamente ao lume a levantar fervura e está pronto.

Entretanto forram-se as forminhas com a massa tendida muito fininha, 1 mm de espessura, e recorta-se com uma faca afiada os excedentes de massa, para que esta fique rasa com as forminhas.

Mexe-se o recheio e despeja-se dentro das forminhas deixando 2 mm de capinha livre.

Vão ao forno a 170° durante 30 minutos, até que estejam douradinhas.

Bring the water to a boil with the sugar to a simmer without overdoing it. Then, add the butter, almonds, and flour and bring to a boil. Turn off the heat, add the eggs, and bring to a boil again and it's ready.

In the meantime, line the molds with very thin, 1 mm thick pastry and cut off the excess with a sharp knife to flush with the molds.

Stir and pour the filling into the molds, leaving 2 mm free.

Bake at 170° for 30 minutes, until golden brown.



*1 recipe makes about 15
normal-sized Covilhetes.*

*1 recipe makes about 35
miniature Covilhetes.*

INGREDIENTES Ingredients

250 g farinha/ flour

100 ml água/ water

25 g banha/ lard

25 g manteiga/ butter

50 g azeite/ olive oil

Recheio/ Filling

450 g açúcar/ sugar

150 g amendoim picado/granitado (sem ser torrado)/
chopped/granulated peanuts (unroasted)

1 colher de sopa de farinha/ tablespoon of flour

5 g manteiga/ butter

2 ovos inteiros/ whole eggs

5 gemas/ yolks

200 ml água/ water

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 24 Covilhetes de tamanho normal.*

*1 receita dá para cerca
de 45 Covilhetes em miniatura.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA TENRA

How to prepare the dough

Para fazer a massa tenra coloque num recipiente a farinha e abra um buraco ao centro. Num tacho derreta a manteiga e a banha e coloque no centro da farinha. Deixe a gordura arrefecer um pouco e envolva com a farinha. Coloque a água morna com a pitada de sal e amasse bem para que fique bem elástica. Depois de bem sovada deixe a massa descansar durante cerca de uma hora num recipiente tapado.

To make the dough soft, add the flour to a bowl and make a hole in the center. Melt the butter and lard in a pan and pour it into the middle of the flour. Allow the lard to cool a little, and fold in the flour. Add the warm water with a pinch of salt and knead well to make it elastic. After kneading, let the dough rest in a covered container for about an hour.

RECHEIO

Filling

Num tacho coloque o leite, casca de limão e pau de canela. Quando começar a ferver junta-se o amido de milho diluído num pouquinho de leite frio, mexe-se e apaga-se o lume.

Put the milk, lemon peel, and cinnamon stick in a saucepan. When it starts to boil, add the cornstarch diluted in cold milk, stir, and turn off the heat.

COVILHETES DE NATA

Cream Covilhetes



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
60 MIN.



doses
servings
24 PORÇÕES
PORTIONS

Noutro tacho, leve ao lume o açúcar e a água e mexa. Depois de começar a ferver, deixa-se ferver 3 minutos. Nem mais nem menos. Junta-se a calda de açúcar em fio ao leite e misture bem.

Coe tudo num passador e deixe arrefecer até ficar frio. NOTA: Deixe mesmo arrefecer até ficar frio.

Junta-se as gemas com o creme, mexendo bem para não cozer as gemas.

Entretanto untam-se as formas com manteiga e polvilham-se com farinha. Forram-se depois as forminhas com a massa tendida muito fininha, 1 mm de espessura, e recorta-se com uma faca afiada os excedentes de massa, para que esta fique rasa com as forminhas.

Mexe-se o recheio e despeja-se dentro das forminhas deixando 2 mm de capinha livre.

Leve ao forno pré-aquecido a 200°. Quando colocar os covilhetes dentro do forno reduz-se para 180° e vão a cozer durante 30 minutos.

Bring the sugar and water to a boil in another pan and stir. Once it starts to boil, let it simmer for precisely 3 minutes. Add the sugar syrup to the milk and mix well.

Strain everything through a sieve and leave to cool until cold. NOTE: Leave to cool until cold.

Add the yolks to the cream, stirring well to avoid cooking the yolks.

Meanwhile, grease the molds with butter and sprinkle with flour. Then, line the molds with the very thin, 1 mm thick pastry and cut off the excess pastry with a sharp knife to flush with the molds.

Stir and pour the filling into the molds, leaving 2 mm free.

Bake in the oven, preheated to 200°C (400°F). When you place the covilhetes in the oven, lower it to 180°C (350°F) and bake for 30 minutes.

INGREDIENTES

Ingredients

- 1 c. de sopa de banha/ *tablespoon lard*
- 1 c. de sopa de manteiga/ *tablespoon butter*
- 1 pitada de sal/ *pinch of salt*
- 200 g farinha de trigo/ *wheat flour*
- 150 dl de água/ *water*

Recheio/ Filling

- 500 ml leite/ *milk*
- 1 casca de limão/ *lemon peel*
- 1 pau de canela/ *cinnamon stick*
- 1 c. sopa amido de milho/ *tablespoon cornstarch*
- 500 g açúcar/ *sugar*
- 250 ml água/ *water*
- 7 gemas/ *egg yolks*



*1 recipe makes about 24
normal-sized Covilhetes.*

*1 recipe makes about 45
miniature Covilhetes.*

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 croquetes
de tamanho normal, com cerca de 40 g
de massa, cada um.*

*1 receita dá para cerca de 45 croquetes
miniatura, com cerca de 22 g de massa,
cada um.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de amêndoa. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se os croquetes que posteriormente se cobrem com a amêndoa levemente torrada e moída.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the almond kernels. Lower the heat, then add the egg yolks and the whisked egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, the croquettes are shaped and then covered with lightly toasted and ground almonds.

And they're ready to be placed in the pleated paper cups.

CROQUETES DE AMÊNDOA

Almond Croquettes



preparação
preparation
50 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about
25 normal-sized croquettes,
with about 40 g of
dough each.*

*1 recipe makes about 45
miniature croquettes, each
with about 22 g of dough.*



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de amêndoa moído para a pasta/
ground almond kernels for the paste

150 g miolo da amêndoa para a cobertura/
almond kernels for the topping

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 croquetes
de tamanho normal, com cerca de 40 g
de massa, cada um.*

*1 receita dá para cerca de 45 croquetes
miniatura, com cerca de 22 g de massa,
cada um.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de noz. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se os croquetes que posteriormente se cobrem com o miolo de noz moído.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the walnut kernels. Lower the heat, then add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The croquettes are shaped and then covered with ground walnut kernels the next day.

And they're ready to be placed in the pleated paper cups.

CROQUETES DE NOZ

Walnut Croquettes



preparação
preparation
50 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about
25 normal-sized croquettes,
with about 40 g of
dough each.*

*1 recipe makes about 45
miniature croquettes, each
with about 22 g of dough.*



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de noz moído para a pasta/
ground walnut kernels for the paste

150 g miolo de noz para a cobertura/
walnut kernels for the topping

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*Atenção: os ingredientes devem
ser misturados, sem bater a massa.*

*Please note: the ingredients must
be mixed without beating the dough.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Derrete-se a manteiga e misturam-se com todos os ingredientes à exceção das passas e das claras que são batidas em castelo e misturam-se no fim. Atenção: os ingredientes devem ser misturados, sem bater a massa. Esta massa não se quer batida.

Coloca-se a massa nas forminhas de queijadas, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Antes de ir ao forno colocam-se 2 a 3 passas bem distribuídas, por cima de cada forminha.

Vai ao forno a 150°. Desenformam-se, deixam-se voltadas para baixo e quando frias, polvilham-se com açúcar pilé.

The butter is melted and mixed with all the ingredients except the raisins and egg whites, which are whipped and mixed in at the end. Please note: the ingredients must be mixed without beating the dough. You don't want to beat this dough.

Pour the batter into cheesecake molds, greased with butter, and dusted with flour. Before baking, place 2 to 3 raisins evenly on top of each mold.

Bake at 150° C. Remove them from the molds, leave them face down, and sprinkle them with caster sugar when cold.

D. AMÉLIAS

D. Amélias



preparação
preparation
45 MIN.



confeção
cooking time
45 MIN.



doses
servings
24 PORÇÕES
PORTIONS



*1 receita dá para
cerca de 24 D. Amélias
de tamanho normal*

*1 receita dá para
cerca de 60/70 D. Amélias
em miniatura*

INGREDIENTES

Ingredients

- 400 g açúcar/ sugar
- 5 ovos inteiros/ whole eggs
- 4 gemas/ egg yolks
- 50 g passas/ raisins
- 200 g farinha de milho/ corn flour
- 150 g manteiga/ butter
- 1 colher de chá de canela/
teaspoon cinnamon
- q.b. noz-moscada q.b./ Nutmeg to taste
- 200 g mel de cana/ sugarcane honey

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*Vão-se embebendo as fatias de pão
com o leite e passam-se no ovo.*

*Soak the slices of bread in the milk
and dip in the egg.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Ferve-se o leite com o açúcar e as cascas de limão. Enquanto isso aquece-se o óleo. Vão-se embebendo as fatias de pão com o leite, escorre-se o excesso, passam-se no ovo e vão a fritar. Escorrem-se bem em papel de cozinha e polvilha-se com açúcar e canela.

Boil the milk with the sugar and lemon peels. Meanwhile, heat the oil. Soak the slices of bread in the milk, drain off the excess, dip in the egg, and fry. Drain well on kitchen paper and sprinkle with sugar and cinnamon.

FATIAS DOURADAS

Golden Slices



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS



*Polvilham-se com açúcar
e canela.*

*Sprinkle with sugar
and cinnamon.*

INGREDIENTES

Ingredients

500 ml leite/ milk

100 g açúcar/ sugar

2 cascas de limão/ lemon peels

10 fatias de pão/ bread slices

3 ovos/ eggs

q.b. óleo para fritar q.b./ frying oil to taste

q.b. açúcar e canela para polvilhar q.b./
sugar and cinnamon for sprinkling to taste



→ As filhoses ficam muito altas e ocas por dentro para serem recheadas.

The "filhoses" are too tall and hollow inside to be stuffed.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Pré-aquecer o forno a 200°. Com uma batedeira batem-se os ovos até que cresçam bastante e fiquem espumosos. Junta-se então a farinha, aos poucos, e vai-se misturando devagarinho.

Adiciona-se o fermento e o sal. Junta-se o leite e a água e mistura-se bem. Fica uma mistura líquida (se não estiver homogênea, bater um pouco com a batedeira).

Untam-se bem as formas de alumínio com manteiga e polvilham-se com farinha. Enchem-se as formas com a massa, (até 3/4 da altura das mesmas). Colocam-se as forminhas num tabuleiro e levam-se a cozer no forno a 180°/200° até ficarem grandes e douradas (entre 20-30 minutos). As filhoses ficam muito altas e ocas por dentro, para serem recheadas. Retire do forno (sem o desligar) e desenforme as filhoses com cuidado. Como, provavelmente, não couberam as filhoses todas na primeira fornada, volte a repetir o mesmo procedimento para as restantes formas.

Preheat the oven to 200°C (400°F). Beat the eggs with a mixer until they are very thick and frothy. Then add the flour, little by little, and mix slowly.

Add the yeast and salt. Add the milk and water and mix well. It becomes a liquid mixture (whisk it a little with the mixer if it's not homogeneous).

Grease the aluminum molds well with butter and sprinkle with flour. Fill the molds with the dough (up to 3/4 of their height). Place the molds on a baking tray and bake in the oven at 180°/200°C (350°/400°F) until they are large and golden (20-30 minutes). The *filhoses* are too tall and hollow inside to be stuffed. Remove from the oven (without turning it off) and carefully unmold the filhoses. As you probably didn't fit all the filhoses in the first batch, repeat the same procedure for the other shapes.

FILHÓS DE FORNO*

Baked Filhós*



preparação
preparation
90 MIN.



confeção
cooking time
45 MIN.



doses
servings
15 PORÇÕES
PORTIONS

RECHEIO

Filling

Desfazer o amido com um pouquinho de leite frio. Misturar bem. Adicionar os ovos, o açúcar e a raspa de limão. Por fim adiciona-se o leite.

Vai ao lume, em lume médio, mexendo sempre até ficar com a consistência de uma papinha.

Para rechear, dá-se um corte no lado de cada filhó com uma tesoura e com um saco de pasteleiro introduz-se o recheio dentro de cada uma.

Dissolve the starch with a little cold milk. Mix well. Add the eggs, sugar and lemon zest. Finally, add the milk.

Bring it to a medium heat, stirring constantly until it has the consistency of a porridge.

To fill them, cut a slit in the side of each *filhó* with a pair of scissors and place the filling inside each one using a piping bag.

INGREDIENTES

Ingredients

- 250 g** farinha/ flour
- 1** c. chá de fermento em pó/
teaspoon baking powder
- 1** c. de sopa de açúcar/ tablespoon of sugar
- 5** ovos/ eggs
- 1** chávena de leite morno/ cup of warm milk
- 1** chávena de água morna/ cup of warm water
- manteiga e farinha para untar e polvilhar
as formas/ butter and flour to grease
and flour the molds

Recheio/ Filling

- ½ L** leite/ milk
- 2** c. de sopa de amido de milho/ tablespoon of
cornstarch soup
- 3** gemas + 1 ovo/ yolks + 1 egg
- 1** c. sopa manteiga/ tablespoon butter
- 250 g** açúcar/ sugar
- 1** raspa e sumo de 1 limão/
1 lemons juice and zest



→ *Designadas na Terceira como Filhoses

*Called "Filhoses" in Terceira

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*Depois de pronto dá
para cerca de 6 a 8 filhós,
consoante o tamanho.*

*Once ready, you can
make about 6 to 8 "filhós",
depending on the size.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA TENRA

How to prepare the dough

Dissolver o fermento num pouco de água morna e 1 das colheres de açúcar. Deixar repousar 15 minutos para levedar um pouco.

Num alguidar, junta-se a farinha com o açúcar e o sal. Faz-se uma roda com a farinha e no meio, coloca-se o fermento. De seguida acrescenta-se o sumo e a aguardente e mistura-se com a mão até obter uma massa pegajosa.

Batem-se os ovos que se vão juntando aos poucos à massa continuando a trabalhar a massa com as mãos até obter uma massa consistente, mas mole.

Dissolve the yeast in a little warm water and 1 tablespoon of sugar. Leave to stand for 15 minutes to rise a little.

In a bowl, combine the flour, sugar and salt. Make a circle with the flour and put the yeast in the middle. Then add the juice and brandy and mix with your hand until you get a sticky dough.

Beat the eggs and gradually add them to the dough, continuing to knead the dough with your hands until you get a consistent but soft dough.

FILHÓS FRITAS*

Fried Filhós*



preparação
preparation
120 MIN.



confeção
cooking time
45 MIN.



doses
servings
8 PORÇÕES
PORTIONS

Cobre-se com um pano num localquentinho e deixa-se levedar entre 2 a 3 horas. Levará mais ou menos tempo conforme a temperatura do local.

Quando leveda, o que se pode ver quando tiver crescido para o dobro e apresente um aspeto rendilhado, molham-se as mãos com água fria, vão-se retirando pedaços de massa mais ou menos do mesmo tamanho, e com jeito vai-se esticando cuidadosamente a massa para os lados, rodando-a para que fique com um formato arredondado.

Aquece-se previamente o óleo, e fritam-se as filhoses tendo o cuidado de o óleo não estar demasiado quente pois de contrário estas ficaram escuras por fora e cruas por dentro. Viram-se de ambos os lados e quando douradas, retiram-se, escorrem-se em papel e passam-se de imediato em açúcar e canela.

Cover with a cloth in a warm place and leave to rise for 2 to 3 hours. It takes more or less time, depending on the temperature in the room.

When it has risen, which you can see when it has doubled in size and has a lacy appearance, wet your hands with cold water, remove pieces of dough about the same size, and carefully stretch the dough out to the sides, turning it so that it has a rounded shape.

Preheat the oil and fry the *filhoses*, ensuring it is not too hot; otherwise, they will be dark on the outside and raw on the inside. Turn them on both sides, and when golden brown, take them out, drain them on paper, and immediately coat them in sugar and cinnamon.

**Designadas na Terceira
como Filhoses*

**Called "Filhoses"
in Terceira*



INGREDIENTES

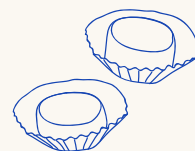
Ingredients

1 Kg	farinha/ flour
30 g	fermento padeiro/ baker's yeast
3	c. de sopa de açúcar/ tablespoons of sugar
8	ovos/ eggs
3	sumo de 3 laranjas/ juice from 3 oranges
1	cálice de aguardente/ glass of firewater
1	c. chá de sal/ teaspoon of salt
	óleo para fritar/ frying oil
	açúcar e canela para polvilhar/ sugar and cinnamon for sprinkling

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 hóstias
de tamanho normal, com cerca de
40 g de massa, cada uma.*



*1 receita dá para cerca de 45 hóstias miniatura,
com cerca de 22 g de massa, cada uma.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de amêndoa. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas e achatam-se nos topos de baixo e de cima, para ficarem com um formato de um queijinho. De seguida, cola-se uma hóstia em cada topo dos queijinhos de amêndoa, e estão prontas a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the almond kernels. Lower the heat, then add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape the balls and flatten the tops and bottoms to take on the shape of a bit of cheese. A wafer is then glued to each of the almond cheeses' tops and ready to be placed in the pleated paper cups.

HÓSTIAS DE AMÊNDOA

Almond Wafers



preparação
preparation
50 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about
25 normal-sized wafers,
with about 40 gr of
dough each.*

*1 recipe makes about 45
miniature wafers, each with
about 22 g of dough.*

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

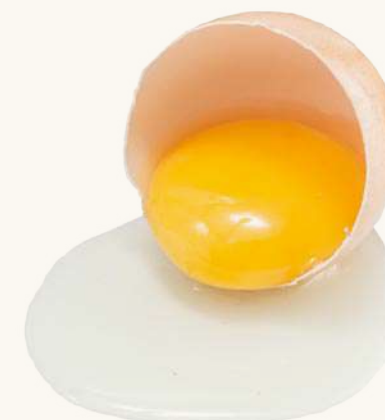
300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de amêndoa moido/
ground almond kernels

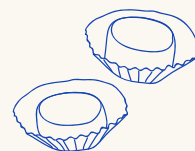
50 ou **90** hóstias consoante o tamanho das
bolinhas/ **50** or **90** wafers, depending on the
size of the balls



*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 hóstias
de tamanho normal, com cerca de
40 g de massa, cada uma.*



*1 receita dá para cerca de 45 hóstias miniatura,
com cerca de 22 g de massa, cada uma.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de noz. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas e achatam-se nos topos de baixo e de cima, para ficarem com um formato de um queijinho. De seguida, cola-se uma hóstia em cada topo dos queijinhos de noz, e estão prontas a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the walnut kernels. Lower the heat, then add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape the balls and flatten the tops and bottoms to take on the shape of a bit of cheese. A wafer is then glued to each top of the walnut cheeses, ready to be placed in the pleated paper molds.

HÓSTIAS DE NOZ

Walnut Wafers



preparação
preparation
50 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about
25 normal-sized wafers,
with about 40 gr of
dough each.*

*1 recipe makes about 45
miniature wafers, each with
about 22 g of dough.*

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

12 gemas/ egg yolks

2 claras/ egg whites

250 g miolo de noz moído/
ground walnut kernels

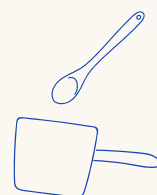
50 ou **90** hóstias consoante o tamanho das
bolinhas/ **50** or **90** wafers, depending on the
size of the balls



*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25
ladrilhos de tamanho normal.*



*1 receita dá para cerca
de 45 ladrilhos miniatura.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se o açúcar ao lume num tachinho, até atingir ponto de espadana. Retira-se do lume, adicionam-se as gemas batidas, mexendo sempre. De seguida juntam-se os restantes ingredientes. Vai novamente ao lume brando e vai-se mexendo até que se obtenha um ponto estrada. Despeja-se a massa num tabuleiro e deixa-se arrefecer.

Entretanto, colocam-se tiras de folhas de obreia, (hóstias) num tabuleiro coberto com uma rede e com alguma água quente no fundo para que se crie algum vapor de água, tornando as folhas mais flexíveis e facilitar a dobragem das mesmas.

Bring the sugar to a boil in a saucepan until it reaches the thread stage. Remove from the heat and add the beaten egg yolks, stirring constantly. Then, add the rest of the ingredients. Bring it to a simmer and stir until it reaches a softball stage. Pour the batter into a tray and leave to cool.

In the meantime, strips of obreia leaves (wafers) are placed in a tray covered with a net and some hot water at the bottom so that some water vapor is created, making the leaves more flexible and easier to fold.

LADRILHOS ESPANHÓIS

Spanish Tiles



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

Com uma colher, vai-se colocando a massa por cima das folhas que se dobram de seguida em forma de quadrado. Depois ficam a descansar de um dia para o outro sobre um tabuleiro ou travessa polvilhados com farinha.

No dia seguinte faz-se uma calda levando ao lume 500 g de açúcar com 2 chávenas almoçadeiras de água, até atingir ponto de fio. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer 5 minutos e bate-se bem até ganhar a consistência de um creme fluido e ficar esbranquiçada.

Com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando os ladrilhos na calda de açúcar até que fiquem bem branquinhos e estão prontos a embrulhar em papel de seda como se fossem rebuçados, torcendo os topos do papel para se ajustarem aos ladrilhos.

Using a spoon, place the dough on top of the sheets, which are then folded into a square. They are left to rest overnight on a tray or platter sprinkled with flour.

The next day, make syrup by boiling 500 g of sugar with 2 cups of water until it reaches the point of a thread. Remove from the heat, leave to cool for 5 minutes, and beat well until it takes on the consistency of a fluid cream and becomes whitish.

Using two forks, dip the tiles into the sugar syrup until they are very white, then wrap them in tissue paper as if they were sweets, twisting the tops of the paper to fit the tiles.



*1 recipe makes about
25 normal-sized tiles.*

*1 recipe makes about
45 miniature tiles.*

INGREDIENTES

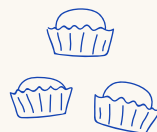
Ingredients

- 500 g** açúcar/ *sugar*
- 12** gemas/ *egg yolks*
- 2** c. de sopa de leite/ *tablespoons of milk*
- 2** c. de sopa de farinha de trigo/ *tablespoons of wheat flour*
- 2** c. de café de canela/ *cup of cinnamon*
- 25 g** chocolate em pó/ *powdered chocolate*
- 25 g** cacau/ *cocoa*
- 1** pitada de sal/ *pinch of salt*
- 125 g** miolo de amêndoa moido/ *ground almond kernels*
- 300 g** miolo de pão branco esfarelado/ *crumbled white bread*

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 mulatos
de tamanho normal, com cerca de 40 g
de massa, cada um, antes da cobertura.*



*1 receita dá para cerca de 45 mulatos
em miniatura, com cerca de 22 g
de massa, cada um, antes da cobertura.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida, retira-se o açúcar do lume, deixa-se arrefecer um pouquinho e misturam-se os ovos batidos, mas sem fazer espuma, mexendo sempre para não talharem nem cozerem demasiado depressa.

Vai novamente ao lume brando mexendo sempre até fazer ponto estrada bem consistente. Deixa-se repousar até ao dia seguinte.

Com a ajuda de açúcar moldam-se as bolinhas que se cobrem com a seguinte cobertura.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it comes to the boil. Then remove the sugar from the heat, leave to cool a little and stir in the beaten eggs, but without making any foam, stirring constantly so that they don't curdle or cook too quickly.

Bring back to a simmer, stirring constantly, until the mixture is very smooth. Leave to stand until the next day.

With the help of sugar, mould the balls and cover with the following icing.

*1 recipe makes about 25
regular-size mulatos, with
about 40 g of dough
each before icing.*

*1 recipe makes about 45
miniature mulatos, with
about 22 g of dough
each before icing.*

MULATOS

Mulatos



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

COBERTURA

Icing

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 1 chávenas almoçadeiras de água e 2 c. sopa de cacau, até atingir ponto de pérola. Retira-se do lume, e com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando as bolinhas com a parte redonda para cima, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede e água, para escorrer o excesso de calda.

Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Heat 500 g of sugar with 1 cup of water and 2 tablespoons of cocoa until it reaches the point of pearl. Remove from the heat and, with the help of two forks, dip the balls, round side up, lift them out, and place them on a tray with a mesh and water to drain off the excess syrup.

This operation must be carried out with great skill and speed so the icing doesn't solidify too much and become unusable.

And they're ready to be placed in the pleated paper cups.



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

450 ml água/ water

16 gemas/ egg yolks

2 ovos inteiros/ whole eggs

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 mulatos
de tamanho normal, com cerca de 40 g
de massa, cada um, antes da cobertura.*



*1 receita dá para cerca de 45 mulatos
em miniatura, com cerca de 22 g
de massa, cada um, antes da cobertura.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de amêndoa. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas que posteriormente se cobrem com a cobertura de chocolate.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then, add the almond kernels. Lower the heat and add the egg yolks and the whisked egg whites, stirring constantly, until the mixture becomes stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, shape the balls and cover them with the chocolate icing.

*1 recipe makes about 25
regular-size mulatos, with
about 40 g of dough
each before icing.*



*1 recipe makes about 45
miniature mulatos, with
about 22 g of dough
each before icing.*



MULATOS DE AMÊNDOA

Almond Mulatos



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
20 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

COBERTURA

Icing

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 1 chávena almoçadeiras de água e 2 c. sopa de cacau, até atingir ponto de pérola. Retira-se do lume, e com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando as bolinhas com a parte redonda para cima, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede e água, para escorrer o excesso de calda.

Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Heat 500 g of sugar with 1 cup of water and 2 tablespoons of cocoa until it reaches the point of pearl. Remove from the heat and, with the help of two forks, dip the balls, round side up, lift them out, and place them on a tray with a mesh and water to drain off the excess syrup.

This operation must be carried out with great skill and speed so the icing doesn't solidify too much and become unusable.

And they're ready to be placed in the pleated paper cups.

INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

10 gemas/ egg yolks

2 ovos inteiros/ whole eggs

250 g miolo de amêndoa moido/
ground almond kernels

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de 25 docinhos de tamanho normal, com cerca de 40 g de massa, cada um, antes da cobertura.



1 receita dá para cerca de 45 docinhos miniatura, com cerca de 22 g de massa, cada um, antes da cobertura.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida junta-se o miolo de noz. Baixa-se o lume, acrescentam-se as gemas e as claras batidas, mexendo sempre, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume e fica a arrefecer até ao dia seguinte.

No dia seguinte, moldam-se as bolinhas, por cima de cada uma coloca-se uma metade de noz e posteriormente cobrem-se com a calda de caramelo.

Bring the sugar diluted in water to the boil in a saucepan until it reaches a thread. Then add the walnut kernels. Turn down the heat, add the egg yolks and the beaten egg whites, stirring constantly, until the mixture is stiff. Remove from the heat and chill until the next day.

The next day, mould the balls, place a walnut half on top of each one and then cover with the caramel syrup.

NOZES COBERTAS

Covered Walnuts



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
15 PORÇÕES
PORTIONS

CALDA PARA A COBERTURA

Topping syrup

Faz-se um caramelo bem dourado com 400 g açúcar

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado.

Make a very golden caramel with 400 g of sugar.

And they are ready to be placed in the pleated paper moulds.



1 recipe makes about 25 of normal size, with about 40 g of dough, each, before icing.

1 recipe makes about 45 with about 22 g of dough, each, before icing.



INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g** açúcar/ sugar
- 300 ml** água/ water
- 12** gemas/ egg yolks
- 2** claras/ egg whites
- 250 g** miolo de noz moído/ ground walnut kernels
- 25** metades de noz para a cobertura/ 25 walnut halves for garnish

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 40
Olhos de Sogra, com cerca de 20 g
de massa, cada um, sem a ameixa.*



*1 recipe makes about 40 regular-size
Mother-in-law's Eyes, with about
20 g of dough each, without a plum.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida retira-se o açúcar do lume, deixa-se arrefecer um pouquinho e misturam-se os ovos batidos, mas sem fazer espuma, mexendo sempre para não talharem nem cozerem demasiado depressa.

Vai novamente ao lume brando mexendo sempre até fazer ponto estrada bem consistente. Deixa-se repousar até ao dia seguinte.

Moldam-se as bolinhas ovalizadas que se colocam na abertura da ameixa. Faz-se uma calda de caramelo e cobrem-se.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then remove the sugar from the heat, let it cool down a little, and mix in the whisked eggs, but without making any foam, stir constantly so they don't brown or cook too quickly.

Bring the mixture back to a simmer, stirring constantly, until it is a consistent paste. Leave to stand until the next day.

Shape the oval balls and place them in the opening of the plum. Make a caramel syrup and cover.

OLHOS DE SOGRA

Mother-in-Law's Eyes



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
40 PORÇÕES
PORTIONS

CALDA DA COBERTURA

Topping syrup

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 300 ml de água e uma colher de café de vinagre. Deixa-se fazer caramelo, mas sem uma cor demasiado escura. Com a ajuda de 2 colheres vão-se mergulhando os olhos de sogra neste caramelo e colocam-se a escorrer sobre uma rede untada com manteiga.

Heat 500 g of sugar with 300 ml of water and a teaspoon of vinegar. Let it caramelize, but not too darkly. Using 2 spoons, dip the mother-in-law's eyes in the caramel and place them to drain on a buttered mesh.



*Moldam-se as bolinhas
ovalizadas que se colocam
na abertura da ameixa.*

*Shape the oval balls
and place them in the
opening of the plum.*



INGREDIENTES

Ingredients

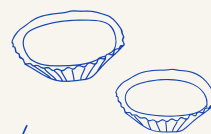
- 40 ameixas sem caroço/ pitted plums
- 500 g açúcar/ sugar
- 450 ml água/ water
- 16 gemas/ egg yolks
- 2 ovos inteiros/ whole eggs

*Docinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 35 docinhos tamanho normal.*

*1 receita dá para cerca de
60 docinhos miniatura.*



MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Misturam-se todos os ingredientes. Enchem-se as forminhas, previamente untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar granulado. Colocam-se as forminhas num tabuleiro com um pouco de água no fundo para fazer banho-maria, e vão a cozer com o tabuleiro coberto com papel de alumínio, fazendo por cima do mesmo, uns cortes com uma faca, por forma a passar um pouco de calor, mas não criar crosta por cima.

Vão ao forno a 170° durante 40 minutos, até que estejam douradinhas.

Cuidado ao tirar do forno para que a água do tabuleiro não entre nas forminhas. Desenformam-se, polvilham-se com açúcar granulado e colocam-se nas forminhas plissadas de papel.

Mix all the ingredients. Fill the molds, previously greased with butter and sprinkled with granulated sugar. Place the molds on a baking tray with a bit of water at the bottom to make a bain-marie, and bake them with the tray covered with aluminum foil, making a few cuts on top with a knife so that a bit of heat passes through but no crust is created on top.

Bake at 170° for 40 minutes, until golden brown.

Take care when removing from the oven that the water from the tray doesn't get into the molds. Unmold, sprinkle with granulated sugar, and place in the pleated paper cups.

PASTILHAS DE LONDRES

London Pastilles



preparação
preparation
45 MIN.



confeção
cooking time
40 MIN.



doses
servings
35 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about 35
normal-sized sweets.*

*1 recipe makes about
60 miniature sweets.*



INGREDIENTES

Ingredients

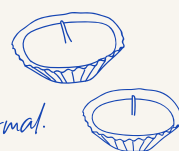
375 g	açúcar/ sugar
75 g	queijo fresco/ fresh cheese
60 g	farinha/ flour
4	ovos/ eggs
75 g	manteiga/ butter
50 g	miolo de amêndoa ralado/ grated almond kernels
½	sumo de ½ limão/ juice of ½ lemon

*Docinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 15 docinhos tamanho normal.*

*1 receita dá para cerca de
30 docinhos miniatura.*



MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume o açúcar, a água, os paus de canela e as cascas de limão, até fazer ponto pasta. Retira-se do lume, tiram-se os paus de canela e as cascas de limão e mistura-se a manteiga, mexe-se para derreter, junta-se também a batata e vai novamente ao lume para engrossar até fazer ponto estrada. Apaga-se o lume, deixa-se arrefecer um pouco, adicionam-se os ovos mexendo sempre e a canela em pó. Leve novamente ao lume a engrossar um pouco.

Vai ao forno a cozer em formas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha.

Coze cerca de 30 minutos a 180°.

Bring the sugar, water, cinnamon sticks, and lemon peel to a boil until they become a paste. Remove from the heat, remove the cinnamon sticks and lemon peel, and add the butter; stir to melt; add the potato, and return to the heat to thicken to a paste. Turn off the heat, leave to cool slightly, add the eggs, stirring constantly, and the cinnamon powder. Bring back to a boil to thicken a little.

Bake in buttered and flour-sprinkled tins.

Bake for about 30 minutes at 180° C (350° F).

QUEIJADAS DO CONDE DA PRAIA

Queijadas do Conde da Praia



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
75 MIN.



doses
servings
15 PORÇÕES
PORTIONS



*Quando pronto, desenforma-se,
deixa-se arrefecer, polvilha-se
com açúcar pilé e enfeita-se
com um pedacinho de canela.*

*When ready, unmold, leave
to cool, sprinkle with caster
sugar, and garnish with a
small piece of cinnamon.*

INGREDIENTES

Ingredients

- 1 Kg** açúcar/ sugar
- 300 ml** água/ water
- 250 g** batata cozida ralada/ grated boiled potato
- 250 g** manteiga/ butter
- 24** gemas/ egg yolks
- 1** clara/ egg white
- 2** paus de canela/ cinnamon sticks
- 1** casca de 1 limão/ peel of 1 lemon
- 1** c. chá de canela/ teaspoon of cinnamon
- açúcar pilé para polvilhar depois de pronto/
caster sugar to sprinkle on after cooking

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de
26 queijadas tamanho normal.

1 receita dá para cerca de
50 queijadas miniatura.

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Cozem-se as cenouras descascadas com 1/3 de um pau de canela e reduzem-se a puré. Juntam-se ao puré, os ovos previamente batidos, a farinha misturada com o fermento, o açúcar e o sumo de laranja.

Despeja-se o preparado nas forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha e vão ao forno a 170°, durante 30 minutos

Boil the peeled carrots with 1/3 of a cinnamon stick and puree. Add the beaten eggs, flour mixed with baking powder, sugar and orange juice to the puree.

Pour the mixture into the buttered and flour-sprinkled molds and bake at 170° for 30 minutes.

QUEIJADAS DE CENOURA

Carrot Queijadas



preparação
preparation
45 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.

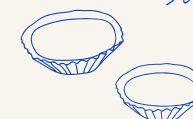


doses
servings
26 PORÇÕES
PORTIONS



1 recipe makes about
26 normal-sized queijadas.

1 recipe makes about
50 miniature queijadas.

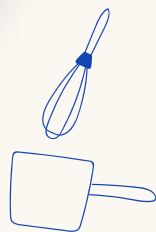


INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g** cenouras/ carrots
- 4** ovos/ eggs
- 4** colheres de sopa de farinha de trigo/
tablespoons of wheat flour
- 1** colher de chá de fermento em pó/
teaspoon baking powder
- 450 g** açúcar/ sugar
- 1** sumo de 1 laranja/ juice of 1 orange
- 1/3** pau de canela/ cinnamon stick

*Dacinhos
Miúdos*
small
sweets



1 receita dá para cerca de 25 queijinhos de tamanho normal, com cerca de 40 g de massa, cada um, antes da cobertura.

1 receita dá para cerca de 45 queijinhos miniatura, com cerca de 22 g de massa, cada um, antes da cobertura.

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio forte. Com cuidado para não cozer as gemas, mistura-se a calda com os ovos mexendo sempre e fora do lume. De seguida junta-se o miolo de amêndoa e o puré de batata e vai novamente ao lume, até fazer estrada.

Deixa-se arrefecer e moldam-se bolinhas que depois se achatam para lhes dar o formato de um queijo.

Como acabamento final, pode-se simplesmente cobrir com açúcar granulado ou como seria mais adequado cobrir com uma calda de açúcar.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches the point of a strong thread. Taking care not to cook the yolks, mix the syrup with the eggs, stirring constantly and off the heat. Then add the almond kernels and the mashed potato and bring to a boil again.

Leave them to cool and shape into balls, which are then flattened to give them the shape of a cheese.

As a final finish, you can cover it with granulated sugar or, as would be more appropriate, cover it with sugar syrup.

QUEIJINHOS DE AMÊNDOA

Almond Cheeses



preparação
preparation
90 MIN.



confeção
cooking time
40 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

CALDA DE AÇÚCAR PARA A COBERTURA

Sugar syrup for topping

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 2 chávenas almoçadeiras de água, até atingir ponto de fio. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer 5 minutos e bate-se bem até ganhar consistência de creme e ficar esbranquiçada.

Assim que estiver pronta, com a ajuda de 2 garfos, vão-se mergulhando os queijinhos, levantam-se, e colocam-se num tabuleiro com rede, para escorrer o excesso de calda. Esta operação tem de ser feita com muita perícia e rapidez para que a cobertura não solidifique demasiado, ficando assim inutilizada.

E estão prontos a serem colocados nas forminhas de papel plissado ou embrulhados em papel de seda franjado.

Heat 500 g of sugar with 2 cups of water until it reaches the point of a thread. Remove from the heat, leave to cool for 5 minutes, and beat well until it takes on the consistency of cream and becomes whitish.

As soon as it's ready, with the help of two forks, dip in the cheeses, lift them out, and place them on a mesh tray to drain off the excess syrup. This operation must be carried out with great skill and speed so the topping doesn't harden too much and become unusable.

And they're ready to be placed in pleated paper cups or wrapped in fringed tissue paper.



1 recipe makes about 25 normal-sized cheesecakes, each with about 40 g of dough before topping.

1 recipe makes about 45 miniature cheesecakes, each with about 22 g of dough before topping.

INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g** açúcar/ sugar
- 450 ml** água/ water
- 5** gemas/ egg yolks
- 2** ovos inteiros/ whole eggs
- 250 g** miolo de amêndoa moido/ ground almond kernels
- 3** c. sopa bem cheias de puré de batata/ heaped tablespoons of mashed potato

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca de 25 rebuçados
de tamanho normal, com cerca de 35 g de massa,
cada um, antes da cobertura.*

*1 receita dá para cerca de 45 rebuçados
em miniatura, com cerca de 20 g de massa,
cada um, antes da cobertura.*

MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Leva-se ao lume num tachinho, o açúcar diluído na água, até atingir ponto de fio. De seguida retira-se o açúcar do lume, deixa-se arrefecer um pouquinho e misturam-se os ovos batidos mas sem fazer espuma, mexendo sempre para não talharem nem cozerem demasiado depressa.

Vai novamente ao lume brando mexendo sempre até fazer ponto estrada bem consistente. Deixa-se repousar até ao dia seguinte.

Com a ajuda de açúcar moldam-se as bolinhas que se cobrem com a seguinte cobertura.

Bring the sugar diluted in water to a boil in a saucepan until it reaches a thread. Then remove the sugar from the heat, let it cool down a little, and mix in the beaten eggs without making foam, constantly stirring so they don't brown or cook too quickly.

Bring the mixture back to a simmer, stirring constantly, until it is a consistent paste. Let it rest until the next day.

With the help of sugar, shape the balls and cover them with the following icing.

REBUÇADOS DE OVOS

Egg Sweets



preparação
preparation
50 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

CALDA PARA A COBERTURA

Topping syrup

Leva-se ao lume 500 g de açúcar com 300 ml de água e uma colher de café de vinagre. Deixa-se fazer caramelo, mas sem uma cor demasiado escura. Com a ajuda de 2 colheres vão-se mergulhando as bolinhas de ovo neste caramelo e colocam-se a escorrer sobre uma rede untada com manteiga. Logo de seguida, embrulham-se em papel celofane, torcendo os topos do papel já franjados, como se fossem rebuçados.

Heat 500 g of sugar with 300 ml of water and a teaspoon of vinegar. Let it caramelize, but not too dark. Using 2 spoons, dip the egg balls into the caramel and place them on a buttered wire mesh to drain. They are then wrapped in cellophane paper, twisting the crimped tops of the paper as if they were sweets.



*1 recipe makes about
25 normal-sized sweets,
each with about 35 g
of dough before icing.*

*1 recipe makes about
45 miniature sweets, each
with about 20 g of dough
before icing.*



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

450 ml água/ water

16 gemas/ egg yolks

2 ovos inteiros/ whole eggs

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



MODO DE PREPARAÇÃO DA MASSA

How to prepare the dough

Aquece-se previamente o forno a 180°. Batem-se os ovos inteiros, o açúcar e a manteiga até formar um creme fofo. De seguida junta-se o cacau, farinha, leite e por fim o fermento, batendo bem.

Untam-se as formas com manteiga e polvilham-se com farinha e enchem-se com a massa até 2/3 da sua capacidade e vão ao forno a 170°, durante 30 minutos.

CREME PARA O RECHEIO

Cream filling

Batem-se estes ingredientes muito bem até obter um creme fofo. De seguida com a ponta de uma faca afiada, faz-se uma abertura cónica na parte de cima ao centro de cada rochedo e com a ajuda de um saco de pasteleiro, recheia-se com o creme de manteiga. Corta-se a ponta do cone retirado do camafeu, para compensar o espaço do recheio que se introduziu, e volta-se a colocar no mesmo local, como se nunca tivesse sido retirado.

Preheat the oven to 180°C (350°F). Whisk the whole eggs, sugar, and butter until they form a fluffy cream. Then add the cocoa, flour, milk, and the yeast, beating well.

Grease the tins with butter, sprinkle with flour, and fill with the dough up to 2/3 of its capacity and bake at 170° C (340° F) for 30 minutes.

Beat the ingredients very well until you get a fluffy cream. Then, with the tip of a sharp knife, make a conical opening at the top in the center of each rock and, using a piping bag, fill it with the buttercream. Cut off the tip of the cone removed from the cameo to compensate for the space of the filling that has been inserted, and put it back in the same place as if it had never been removed.

ROCHEDOS

Rochedos (Rocks)



preparação
preparation
90 MIN.



confeção
cooking time
44 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS

MODO DE PREPARAÇÃO DA COBERTURA

How to prepare the topping

Dissolve-se tudo e leva-se ao lume brando até atingir ponto de pérola forte. De imediato coloca-se esta cobertura por cima dos rochedos, que devem estar sobre um tabuleiro com rede e água fria, para aparar a cobertura que for escorrendo. De seguida termina-se espetando um palito de amêndoa no centro de cada rochedo.

Dissolve everything and bring to a boil over low heat until it reaches the point of deep pearl. This icing then goes on top of the rocks, which should be placed on a tray with a mesh and cold water to catch any run-off. Then, finish by sticking an almond stick in the center of each rock.



Coloca-se a cobertura por cima dos rochedos e termina-se espetando um palito de amêndoa no centro.

Place the topping on top of the "rochedos" and finish by sticking an almond stick in the centre.

INGREDIENTES

Ingredients

4 ovos/ eggs
200 g açúcar/ sugar
250 ml manteiga amolecida/ softened butter
125 g cacau/ cocoa
200 g farinha com fermento/ flour with yeast
1 c. chá de fermento em pó/ teaspoon baking powder
100 ml leite/ milk

Creme para o recheio/ Cream filling

200 g açúcar pilé/ caster sugar
50 g manteiga/ butter
q.b. sumo de limão q.b./ lemon juice to taste
q.b. leite q.b./ milk to taste

Cobertura/ Icing

500 g açúcar/ sugar
1 chávena de água/ cup of water
2 c. sopa de cacau/ tablespoon cocoa

*Doçinhos
Miúdos*
small
sweets



*1 receita dá para cerca
de 25 Torresmos de tamanho
normal.*



*1 receita dá para cerca
de 45 Torresmos em miniatura.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Leva-se ao lume o açúcar com a água e deixa-se fazer ponto pérola. Retira-se do lume, misturam-se as gemas previamente batidas, mexendo sempre. Acrescenta-se o amendoim, e vai novamente ao lume até fazer ponto de estrada.

Despeja-se num tabuleiro untado com manteiga, deixa-se arrefecer até ficar morno e com duas colheres de chá ou de café, consoante o tamanho que pretende, vá pondo colheradas sobre outro tabuleiro untado com manteiga, formando uns montinhos, tipo suspiros.

Quando frios, estão prontos a colocar nas forminhas de papel, ou com papel de seda, embrulhá-los, deixando destapada e visível a parte superior, torcendo os *términus* do papel, como se estivesse a embrulhar rebuçados.

Bring the sugar and water to the boil and bring to the point of pearlescence. Remove from the heat and stir in the beaten egg yolks. Add the peanuts and bring to the boil again until the mixture is golden brown.

Pour onto a buttered baking tray, leave to cool until lukewarm and, using two teaspoons or a coffee spoon, depending on the size you want, place spoonfuls onto another buttered baking tray, forming a mound like a sigh.

When they're cold, place them in the paper moulds or wrap them in tissue paper, leaving the top uncovered and visible, twisting the ends of the paper as if you were wrapping sweets.

TORRESMOS DE AMENDOIM

Peanuts Torresmos



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*1 recipe makes about 25
normal-sized Torresmos.*

*1 recipe makes about
45 miniature Torresmos.*

INGREDIENTES

Ingredients

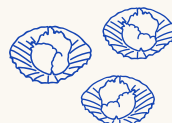
200 g açúcar/ sugar
2 dl água/ water
60 g manteiga/ butter
6 gemas/ egg yolks
150 g amendoim torrado com sal/
roasted salted peanuts



*Docinhos
Miúdos
small
sweets*



*1 receita dá para cerca
de 25 docinhos, com cerca
de 35 g de massa cada um.*



*1 recipe makes about
25 small cakes, each with
about 35 g of dough.*

MODO DE PREPARAÇÃO

How to prepare

Num tacho, misture o açúcar com a farinha.

Junte os ovos, a margarina, o miolo de amêndoa e a raspa do citrino.

Misture muito bem e leve ao lume, mexendo sempre até atingir o ponto de estrada.

Retire o tacho do lume e deixe arrefecer um pouco.

Retire colheradas para dentro de forminhas de papel e, depois de frio, polvilhe com um pouco de canela.

In a saucepan, mix the sugar with the flour.

Add the eggs, margarine, almond kernels, and citrus zest.

Mix very well and bring to a boil, always stirring until it reaches the point where it is golden.

Remove the pan from the heat and leave to cool slightly.

Drop spoonfuls into paper cups and, once cold, sprinkle with a little cinnamon.

TORRESMOS DO CÉU

Torresmos from Heaven



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
25 PORÇÕES
PORTIONS



*Polvilhe com um
pouco de canela.*

*Sprinkle with a
little cinnamon.*



INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g açúcar/ sugar
- 4 ovos/ eggs
- 60 g manteiga/ butter
- 75 g farinha/ flour
- 75 g miolo de amêndoa picado grosseiramente/
coarsely chopped almond kernels
- 1 raspa de 1 limão ou laranja/
zest of 1 lemon or orange
- canela para polvilhar/ cinnamon for sprinkling



03

{DOÇARIA CONVENTUAL DA ILHA TERCEIRA}
{TERCEIRA ISLAND CONVENTUAL CONFECTIONERY}

Pudins

puddings



Pudins
puddings

1 receita dá para
1 pudim de 24 cm.



1 recipe makes 1
24 cm-wide pudding.

PREPARAÇÃO

Preparation

Coze-se a abóbora com uma pitada de sal. Depois de cozida, escorre-se e passa-se pelo passe-vite. Pesa-se depois 1 kg de polpa.

Leva-se essa polpa, o sumo de laranja e o açúcar ao lume, até fazer ponto de estrada. Tira-se do lume, deixa-se arrefecer um pouco e vão-se juntando os ovos um a um mexendo sempre. Acrescenta-se a manteiga, a raspa da laranja, a canela e a farinha. Esta mistura vai mais uma vez ao lume até ferver, mexendo sempre.

Vai ao forno numa forma de pudim com buraco, untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Vai ao forno previamente aquecido, a 170°, durante cerca de 45 minutos. Desenforma-se ainda morno. Quando frio, pode-se cobrir com uma calda de açúcar, sumo de laranja e farinha Maizena.

Boil the pumpkin with a pinch of salt. Once cooked, drain and pass through a cheesecloth. Then, weigh 1kg of pulp.

Bring the pulp, the orange juice, and the sugar to a boil until it turns into a paste. Remove from the heat, leave to cool a little, and add the eggs one by one, stirring constantly. Add the butter, orange zest, cinnamon, and flour. Bring the mixture to a boil once more, stirring constantly.

Bake in a pudding tin with a hole, greased with butter, and dusted with flour.

Bake in a preheated oven at 170° C (340° F) for about 45 minutes. Unmold while still warm. When it is cold, you can cover it with sugar syrup, orange juice, and cornflour.

PUDIM DE ABÓBORA

Pumpkin Pudding



preparação
preparation
45 MIN.



confeção
cooking time
60 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS



Quando frio, pode-se cobrir
com uma calda de açúcar,
sumo de laranja e farinha
Maizena.

When it is cold, you
can cover it with sugar
syrup, orange juice, and
cornflour.

INGREDIENTES

Ingredients

750 g açúcar/ sugar

1 sumo e raspa de 1 laranja/
juice and zest from 1 orange

8 ovos/ eggs

1 c. sde opa de manteiga/ tablespoon of butter

2 c. de sopa de farinha de trigo/
tablespoons of wheat flour

1 kg abóbora já cozida e passada no passe-vite/
pumpkin already cooked and rinsed
canela a gosto/ cinnamon to taste

Pudins
puddings



*1 receita dá para 2 pudins
de 24cm – forma baixa tipo tarteira.*

*1 recipe makes 2 24cm
puddings – low cake tin.*

PREPARAÇÃO

Preparation

Coze-se o feijão em água sem tempero. Depois de cozido, escore-se e passa-se pelo passe-vite. Pesa-se depois os 750 g.

De seguida faz-se um ponto alto com o açúcar e um pouco de água. Tira-se do lume, junta-se a pasta de feijão, mexendo primeiro com uma colher de pau e depois com um batedor de varas para misturar bem o feijão.

Acrescenta-se depois a manteiga, a canela, a noz-moscada, a raspa de limão e o mel de cana. Vai novamente ao lume e deixa-se ferver um pouco. Desliga-se o lume e juntam-se os ovos e gemas batidos, mexendo sempre.

Esta mistura vai mais uma vez ao lume até ferver, mexendo sempre.

Boil the beans in unseasoned water. Once cooked, drain and pass through a cheesecloth. Then, weigh out the 750 g.

Then, make a high point with the sugar and a little water. Remove from the heat and add the bean paste, stirring first with a wooden spoon and then with a whisk to mix the beans well.

Then add the butter, cinnamon, nutmeg, lemon zest, and cane honey. Please bring it back to the heat and let it simmer for a while. Turn off the heat and add the whisked eggs and yolks, stirring constantly.

Bring the mixture to a boil once more, stirring constantly.

PUDIM DE FEIJÃO

Bean Pudding



preparação
preparation
45 MIN.



confeção
cooking time
60 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

Vai ao forno numa forma redonda sem buraco, baixa tipo tarteira. A forra deve ser untada com manteiga, forrada com papel vegetal que por sua vez deve ser igualmente untado com manteiga e polvilhado com farinha

Vai ao forno previamente aquecido, a 170°, durante cerca de 45 minutos. Desenforma-se ainda morno. Quando frio, polvilha-se com açúcar pilé.

Bake in a round, shallow pie tin. The lining should be greased with butter lined with baking paper, which should also be greased with butter and dusted with flour.

Bake in a preheated oven at 170° C (340° F) for about 45 minutes. Unmold while still warm. When cold, sprinkle with caster sugar.



*Quando frio, polvilha-se
com açúcar pilé.*

*When cold, sprinkle
with caster sugar.*

INGREDIENTES

Ingredients

- 1 kg** açúcar/ sugar
- 2** c. de sopa bem cheias de mel de cana/
heaped tablespoons of cane honey
- 4** ovos/ eggs
- 12** gemas/ egg yolks
- 4** c. de sopa de manteiga/ tablespoons butter
- 400 g** mel de cana/ cane honey
- 750 g** (pasta) feijão branco já cozido e passado
no passe-vite/ white beans already cooked
and passed through a cheesecloth
- 2** c. de chá rasas de canela/
teaspoons cinnamon
- q.b.** noz-moscada moída q.b./
ground nutmeg to taste

Pudins
puddings



*1 receita dá uma forma
de pudim c/ 20 cm Ø.*

*1 recipe is enough for
a 20 cm Ø pudding mold.*



PREPARAÇÃO

Preparation

Batem-se os ovos inteiros com o açúcar muito bem batidos. Acrescenta-se depois a raspa e o sumo de laranja e por fim o leite.

Forra-se com caramelo uma forma de pudim com tampa.

Vai ao forno previamente aquecido a 150°, em banho-maria.

Coze durante 45 minutos a 1 hora. Desenformar depois de frio.

Beat the whole eggs with the sugar very well. Then add the orange zest and juice and finally the milk.

Line a pudding dish with a lid with caramel.

Bake in a preheated oven at 150° C (300° F) in a bain-marie.

Bake for 45 minutes to 1 hour. Unmold once cold.

PUDIM DE LARANJA

Orange Pudding



preparação
preparation
20 MIN.



confeção
cooking time
60 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS



INGREDIENTES

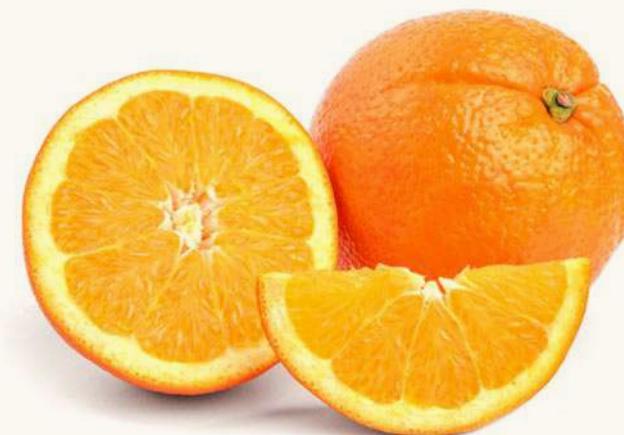
Ingredients

500 g açúcar/ sugar

½ L leite/ milk

6 ovos/ eggs

2 raspa e sumo de 2 laranjas/
zest and juice from 2 oranges





Pudins
puddings



*1 receita dá uma forma baixa
sem buraco de 26cm Ø.*

*1 recipe makes a 26cm Ø
shallow cake tin.*

PREPARAÇÃO

Preparation

Leva-se ao lume o açúcar com a água até fazer ponto pasta leve. Tira-se do lume, e mistura-se a manteiga, a amêndoa, o rolão e as gemas. Leve novamente ao lume a engrossar um pouco.

Deixa-se arrefecer e juntam-se finalmente as claras em castelo bem firme, envolvendo com uma colher de pau, cuidadosamente.

Vai ao forno a cozer em forma untada com manteiga, forrada de papel vegetal que deve ser igualmente untado com manteiga e polvilhado com farinha.

Coze cerca de 50 minutos a 170°.

Desenforma-se ainda morno e decora-se com a seguinte cobertura de laranja.

Heat the sugar with the water until it becomes a light paste. Take it off the heat and stir in the butter, almonds, breadcrumbs, and egg yolks. Bring back to a boil to thicken a little.

Leave to cool, and finally, add the egg whites, whisking until stiff, carefully folding in with a wooden spoon.

Bake in a buttered baking tin lined with greaseproof paper, which should also be buttered and dusted with flour.

Bake for about 50 minutes at 170° C (340° F).

Unmold while still warm and garnish with the orange topping.

PUDIM DE ROLÃO

Bran Pudding



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
90 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS

COBERTURA

Topping

Dissolve-se a Maizena no leite frio. Depois junta-se o açúcar, as gemas, o sumo e a raspa de laranja.

Vai ao lume mexendo sempre até engrossar levemente. Ainda quente despeja-se sobre o pudim de rolão.

Dissolve the cornstarch in the cold milk. Then add the sugar, egg yolks, orange juice, and zest.

Please bring to the heat, stirring constantly, until it thickens slightly. While still hot, pour over the bran pudding.



INGREDIENTES

Ingredients

750 g açúcar/ sugar

750 ml água/ water

100 g de rolão/ bran

12 gemas/ egg yolks

3 claras/ egg whites

1 c. de sopa de manteiga/ tablespoon of butter

125 g amêndoa moída/ ground almonds

Cobertura/ Topping

2 chávenas de leite/ cup of milk

1 raspa e sumo de 1 laranja/

1 orange juice and zest

1 c. de sopa rasa de farinha Maizena/
level tablespoon cornstarch

5 c. de sopa de açúcar/ tablespoons of sugar

3 gemas/ egg yolks

Pudins
puddings



1 receita dá uma forma baixa
sem buraco de 26cm Ø.

1 recipe makes a 26cm Ø
shallow cake tin.

PREPARAÇÃO

Preparation

Leva-se ao lume o açúcar com a água até fazer ponto pasta leve. Tira-se do lume, deixa-se arrefecer um pouco e mistura-se a amêndoa, a canela e as gemas. Leve novamente ao lume para cozer um pouco.

Apaga-se novamente o lume, arrefece um pouco e junta-se então a manteiga e a farinha.

Vai ao forno a cozer em forma untada com manteiga, forrada de papel vegetal que deve ser igualmente untado com manteiga e polvilhado com farinha.

Coze cerca de 45 minutos a 170°.

Desenforma-se ainda morno e decora-se com ovos moles e facultativamente fios de ovos.

Heat the sugar with the water until it becomes a light paste. Remove from the heat, leave to cool slightly, and mix in the almonds, cinnamon, and egg yolks. Please put it back on the heat to cook a little.

Turn off the heat, cool a little, and add the butter and flour.

Bake in a buttered baking tin lined with greaseproof paper, which should also be buttered and dusted with flour.

Bake for about 45 minutes at 170° C (340° F).

Unmold while still warm and decorate with soft eggs and optional egg strings.

TOUCINHO DO CÉU

Bacon from Heaven

À moda da ilha/ Island-style



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
90 MIN.



doses
servings
12 PORÇÕES
PORTIONS



Decore com Ovos Moles:

- 6 gemas
 - 12 colheres de sopa de açúcar
 - 6 colheres de sopa de água
- Juntar o açúcar com a água num tacho e levar ao lume a ferver até atingir ponto pérola. Retirar do lume, deixar arrefecer um pouco, e adicionar aos poucos às gemas. Levar novamente a lume médio, mexendo sempre até engrossar.

Decorate with "Ovos Moles":

- 6 egg yolks
- 12 tablespoons sugar
- 6 tablespoons of water

Combine the sugar and water in a saucepan and bring to the boil until it reaches pearl point. Remove from the heat, allow to cool slightly and gradually add the egg yolks. Bring back to the boil over a medium heat, stirring constantly until it thickens.

INGREDIENTES

Ingredients

- 500 g** açúcar mascavado escuro/ dark brown sugar
- 250 ml** água/ water
- 300 g** miolo de amêndoa moido/
ground almond kernels
- 12** gemas/ egg yolks
- 10 g** farinha de trigo/ wheat flour
- 1** c. de sopa de manteiga/ tablespoon of butter
- 1** c. de chá de canela/ cup of cinnamon



04

{DOÇARIA CONVENTUAL DA ILHA TERCEIRA}
{TERCEIRA ISLAND CONVENTUAL CONFECTIONERY}

Doces de Colher

spoon desserts



*1 receita dá para 10 doses.
1 recipe makes 10 portions.*

PREPARAÇÃO

Preparation

Lavar e cozer o arroz em água quente com uma pitada de sal. Deixe o arroz absorver completamente toda a água, caso o arroz ainda não esteja cozido, adicione mais um pouco de água quente, e deixe cozer sempre em lume brando.

Acrescentar, ao tacho, o leite, o açúcar, as cascas de limão, o pau de canela e a manteiga e continuar a mexer até começar a engrossar.

Entretanto, retire 1 a 2 colheres de sopa do arroz do tacho e junte às gemas, mexendo rapidamente. Volta-se a juntar ao restante preparado e deixa-se ferver mais um pouco até estar com a consistência desejada.

Retire as cascas de limão e o pau da canela. Coloque numa travessa ou prato fundo e decore com canela em pó.

Wash and cook the rice in hot water with a pinch of salt. If the rice is not yet cooked, add a bit more hot water and let it cook over low heat.

Add the milk, sugar, lemon zest, cinnamon stick, and butter to the pan and continue stirring until it starts to thicken.

Meanwhile, remove 1 or 2 tablespoons of rice from the pan and add it to the egg yolks, stirring quickly. Add it back to the rest of the mixture and let it boil a little longer until it reaches the desired consistency.

Remove the lemon peel and cinnamon stick. Place on a platter or deep plate and garnish with cinnamon powder.

ARROZ DOCE

Rice Pudding



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS



Decore com canela em pó.

*Garnish with
cinnamon powder.*



INGREDIENTES

Ingredients

- 1** chávena grande de arroz carolino/
large cup of pearl rice
- 1 + ½** chávena grande de água quente/
cups hot water
- ¾** chávena grande de açúcar/
large cup of sugar
- 2** cascas de limão/ lemon peels
- 1** pau de canela/ cinnamon stick
- 2 + ½** chávena grande de leite gordo morno/
cups warm whole milk
- 1** c. de sopa de manteiga/ tablespoon butter
- q.b.** canela em pó/ powdered cinnamon to taste
- q.b.** sal/ salt to taste
- 3** gemas/ egg yolks

*Doces
de Colher*
spoon
desserts



PREPARAÇÃO

Preparation

Leva-se ao lume o açúcar, a água e o pau de canela até obter um ponto fio. Retira-se do lume e com a ajuda de 2 espátulas vão-se molhando nesta calda todas as fatias finas de massa, com muito cuidado para não se partirem. Vão-se colocando numa travessa inclinada a escorrer.

A calda que restou no tacho, mais a que escorreu das fatias, vai novamente ao lume até atingir um ponto espadana. Apaga-se, juntam-se os ovos batidos mexendo sempre para não talharem.

Divide-se esta calda em 2 partes. Uma, fica no fundo do tacho e sobre esta colocam-se as fatias de massa embebidas por forma a formar uma superfície plana. Sobre estas fatias despeja-se a outra metade da calda.

Finalmente leva-se o tacho ao lume muito brando, deixando cozer lentamente, tendo o cuidado de ir descolando a massa ao redor da forma, com a ponta de uma faca.

Quando estiver enxuto, verte-se para um prato e polvilha-se com canela.

Bring the sugar, water, and cinnamon stick to a boil until they reach a thread-like consistency. Remove from the heat and, with the help of two spatulas, dip all the thin slices of dough into the syrup, being very careful not to break them. Place them on a sloping platter to drain.

The syrup that remains in the pan, plus that which dripped from the slices, is brought back to a boil until it reaches a sword-point consistency. Please turn off the heat and add the whisked eggs, stirring constantly so they don't curdle.

Divide the syrup into 2 parts. Place one at the bottom of the pan and the soaked slices of dough on top to form a flat surface. Pour the other half of the syrup over these slices.

Finally, bring the pan to a boil over a very low heat and let it cook slowly, removing the dough from around the pan with the tip of a knife.

When dry, turn it onto a plate and sprinkle with cinnamon.

BARRIGA DE FREIRA

Nun's Belly



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
8 PORÇÕES
PORTIONS

*Polvilhar com
canela em pó.*

*Sprinkle with
cinnamon powder.*



*1 massa sovada
pequena de 1/2 kg.*

*1 small 1/2 kg
kneaded dough.*



INGREDIENTES

Ingredients

500 g açúcar/ sugar

300 ml água/ water

1 pau de canela/ cinnamon stick

7 ovos/ eggs

7 gemas/ egg yolks

1 massa sovada pequena de 1/2 kg/
small 1/2 kg kneaded dough

q.b. canela para polvilhar/
cinnamon to taste for sprinkling



DOCE DE LEITE

Milk Pudding



preparação
preparation
15 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
8 PORÇÕES
PORTIONS



PREPARAÇÃO

Preparation

Leva-se ao lume o leite com o açúcar. Deixa-se ferver lentamente mexendo sempre, até engrossar e ficar com a consistência desejada.

Coloca-se numa taça e depois de frio polvilha-se com canela.

Bring the milk and sugar to a boil. Bring to a simmer, stirring constantly, until it thickens to the desired consistency.

Place in a bowl and sprinkle with cinnamon once cold.

*1 receita dá para 8 doses.
1 recipe makes 8 portions.*



*Coloca-se numa taça e
depois de frio polvilha-se
com canela.*

*Place in a bowl and
sprinkle with cinnamon
once cold.*



INGREDIENTES

Ingredients

2 L leite gordo/ whole milk
500 g açúcar/ sugar
q.b. canela em pó/
powdered cinnamon to taste



→ 1 receita dá para 8 doses.
1 recipe makes 8 portions.

PREPARAÇÃO

Preparation

Leve o leite ao lume e quando estiver quase a ferver junte o vinagre para coalhar o leite.

Adicione o açúcar e a boneca de erva-doce e deixe ferver em lume brando até engrossar, mexendo com regularidade durante cerca de 30 minutos.

Retire o tacho do lume e deixe arrefecer durante alguns minutos. Adicione as gemas e claras bem batidas envolvendo tudo.

Volte a colocar o tacho no lume e deixe engrossar até atingir o ponto de estrada.

Coloque o doce numa travessa ou prato fundo, polvilhe com canela e leve ao frigorífico.

Bring the milk to the heat, and when it's nearly boiling, add the vinegar to curdle the milk.

Add the sugar and a dollop of fennel and simmer over low heat until it thickens, stirring regularly, for about 30 minutes.

Remove the pan from the heat and leave to cool for a few minutes. Add the whisked egg yolks and egg whites and fold everything in.

Put the pan back on the heat and let it thicken until it forms a fine thread.

Place the jam on a platter or deep dish, sprinkle with cinnamon and refrigerate.

DOCE DE VINAGRE

Vinegar Jam



preparação
preparation
30 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
10 PORÇÕES
PORTIONS



INGREDIENTES

Ingredients

- 1L leite gordo/ whole milk
- 500 g açúcar/ sugar
- 8 gemas/ egg yolks
- 2 claras/ egg whites
- 1 colher de vinagre de vinho branco/
spoon of white wine vinegar
- 1 "boneca" (pequeno saco de pano) com uma
colher de chá de erva-doce/ "doll" (small cloth
bag) with a teaspoon of fennel
- q.b. canela em pó q.b./
powdered cinnamon to taste

Decore com canela em pó.

Garnish with
cinnamon powder.





*1 receita dá para 8 doses.
1 recipe makes 8 portions.*

PREPARAÇÃO

Preparation

Batem-se as claras em castelo firme enquanto o leite ferve com a casa de limão e o açúcar.

Depois mantendo o leite a ferver baixinho, com a ajuda de 2 colheres vão-se retirando pequenas nuvens de claras em castelo, que se colocam a cozer no leite. Passados 2 ou 3 minutos, as farófias devem ser viradas com cuidado para cozerem de ambos os lados. Mais 2 minutos e devem ser retiradas colocando-as numa travessa a escorrer.

Quando todas cozidas, escorre-se o leite das mesmas. Passa-se esse leite e o que restou no tacho, por um coador, juntam-se as este as gemas batidas e a Maizena desfeita num pouco de leite frio, e volta ao lume mexendo sempre até engrossar.

Despeja-se o leite creme num prato fundo e sobre ele dispõem-se as farófias. Polvilha-se com canela.

Whisk the egg whites until stiff while the milk boils with the lemon peel and sugar.

Then, keeping the milk at a low boil, with the help of 2 spoons, remove small clouds of whisked egg whites then add them to the milk. After 2 or 3 minutes, the farófias should be carefully turned over so they cook on both sides. After another 2 minutes, they should be removed and placed on a platter to drain.

When they are all cooked, drain the milk from them. Pass the milk and what's left in the pan through a sieve, add the whisked egg yolks and the cornstarch mixed with a little cold milk, then return it to the heat, stirring constantly until it thickens.

Pour the crème fraîche into a deep dish and arrange the farófias on top. Sprinkle with cinnamon.

FARÓFIAS

Farófias



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
8 PORÇÕES
PORTIONS



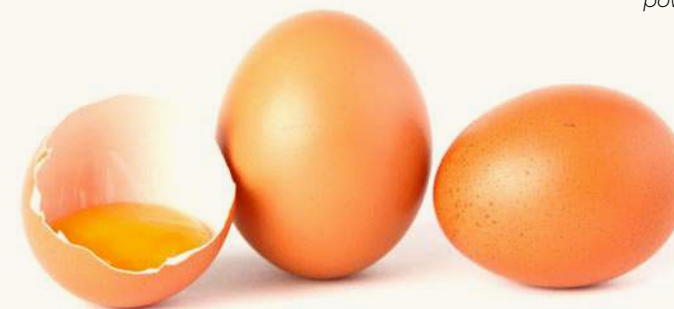
*Polvilhar com
canela em pó.*

*Sprinkle with
cinnamon powder.*

INGREDIENTES

Ingredients

- 1L leite/ milk
- 6 ovos/ eggs
- q.b. açúcar a gosto/ sugar to taste
- 1 c. de sobremesa farinha Maizena/
dessert spoon of cornflour
- 1 casca de limão/ lemon peel
- q.b. canela em pó/
powdered cinnamon to taste





*1 receita dá para 8 doses.
1 recipe makes 8 portions.*

PREPARAÇÃO

Preparation

Batem-se as claras em castelo firme. Depois vão-se juntando uma a uma, as 6 colheres de açúcar em pó. Depois, e sempre com cuidado, vá misturando 6 colheres de açúcar em caramelo, mexendo sempre. Depois de obter um merengue firme, com a ajuda de 2 colheres vá colocando num pirex redondo e untado com manteiga, colheradas sobrepostas a formar uma pinha.

Leva-se ao forno a 150° durante cerca de 1 hora. Fica tostadinho por fora.

Entretanto, leve ao lume 6 colheres de açúcar granulado com um pouquinho de água a fazer um ponto fraco. Quando começar a ferver bem e a querer engrossar, reduza o lume e coloque cuidadosa e espaçadamente as rodela de banana. Deixam-se ferver um pouquinho e retiram-se com uma escumadeira colocando-as num prato a escorrer.

Beat the egg whites until stiff. Then, add the 6 tablespoons of icing sugar one by one. Then carefully add 6 table-spoons of caramel sugar, stirring constantly. Once you have a firm meringue, use 2 spoons to place it in a round buttered Pyrex dish, spoonfuls on top of each other to form a pine cone.

Bake at 150° C (300° F) for about 1 hour. It's toasted on the outside.

In the meantime, heat 6 tablespoons of granulated sugar with some water to make a weak point. When it starts to boil well and starts to thicken, lower the heat and carefully add the banana slices. Let them boil a little and remove them with a slotted spoon, then place them on a plate to drain.

ILHA DOURADA

Golden Island



preparação
preparation
60 MIN.



confeção
cooking time
30 MIN.



doses
servings
8 PORÇÕES
PORTIONS

De seguida com o lume já apagado, juntam-se as gemas e leva-se novamente ao lume para engrossarem um pouco.

Finalmente, com a pinha já cozida e arrefecida, enfeita-se por cima com os ovos moles, as rodela de banana e as sultanas ou corintos e remata-se polvilhando com um pouco de canela

Then, with the heat off, add the egg yolks and bring back to a boil to thicken a little.

Finally, with the pine cone cooked and cooled, garnish it with soft eggs, banana slices, raisins, or corintos, and sprinkle with a bit of cinnamon.

*Enfeita-se por cima com os ovos moles,
as rodela de banana e as sultanas
ou corintos e remata-se polvilhando
com um pouco de canela.*

*Garnish it with soft eggs, banana
slices, raisins, or corintos, and
sprinkle with a bit of cinnamon.*

INGREDIENTES

Ingredients

- 12 c. de sopa de açúcar granulado/
tablespoons of granulated sugar
- 6 c. de sopa de açúcar em pó/
tablespoons of powdered sugar
- 6 ovos/ eggs
- 4 bananas/ bananas
- q.b. sultanas/ raisins to taste
- q.b. nozes/ walnuts to taste
- q.b. canela em pó/
cinnamon powder to taste





agência para o desenvolvimento
da **cultura** nos **açores**

saboreaaçores
TASTING THE ATLANTIC

Cofinanciado por/
Co-financed by:



MAC 2014-2020
Cooperação Territorial

Interreg



No âmbito do Projeto SABOREA – Destinos Turísticos Gastronómicos e Sustentáveis