

Doçaria Conventual Vila-Condense

Ana Raquel da Silva Bertão Santos Vinhas

Trabalho de Projeto
de Mestrado em Antropologia – Culturas Visuais

Novembro, 2018

Trabalho de Projecto apresentado para cumprimento dos requisitos necessários à
obtenção do grau de Mestre em Antropologia – Culturas Visuais realizado sob a
orientação científica de Filomena Silvano

AGRADECIMENTOS

Agradecimentos nunca foram o meu forte. Pelo menos, não com palavras escritas num modelo tão formal quanto este. Ao longo deste ano, porém, fui capaz de confirmar, mais uma vez, o quão privilegiada sou por estar rodeada por uma série de pessoas, lugares e até lambarices que, quando tudo o resto falha, são capazes de me trazer para cima mais uma vez e, com toda a pujança necessária, exclamarem “vai trabalhar!”. Acabei por me resignar às palavras, para que fique registado o quão sortuda sou.

O maior obrigada vai para os meus pais, os que mais aturam o mau humor, os mais chatos, os melhores compinchas, os mais cromos, a minha Família com F grande e com quem posso sempre contar. Que venham sempre mais discussões, mais gargalhadas e mais mimos.

Logo a seguir, para as sete melhores irmãs que uma filha única podia pedir. Para as que vieram comigo para Lisboa, para as que continuaram a ser um porto seguro em Coimbra e para as que fosse na Bulgária, na Letónia, em Bruxelas, em França ou na Colômbia estiveram e continuam a estar à distância de uma conversa que já vai em cinco anos: Bruna, Carolina, Inês, Mariana, Mónica, Raquel e Sofia.

Um obrigada, em jeito de FRA, para os meus refúgios na cidade dos estudantes: As FANS – Tuna Feminina da Universidade de Coimbra e a República dos Galifões. As saudades agradecem todas as cantorias, as portas abertas às tantas da madrugada e os cozinhados da Dona Ana.

Um suspiro de alívio, com muito carinho, para a Dona Sãozinha e para a Dona Maria Antónia, as salvadoras deste projeto e o mais sincero “temos de ser uns para os outros” que alguma vez ouvi.

Finalmente, com igual ou maior importância, à Professora Filomena Silvano, que orientou um fantasma, mas que nunca me deixou ficar mal. Seria um projeto muito diferente e muito menos enriquecedor caso não tivesse ouvido as suas considerações e conselhos.

O ponto final vai para os meus avós, que são tão meus como a doçaria conventual é de Vila do Conde, com todas as qualidades e defeitos, presenças ou ausências.

DOÇARIA CONVENTUAL VILA-CONDENSE

ANA RAQUEL DA SILVA BERTÃO SANTOS VINHAS

RESUMO

A “Doçaria Conventual Vila-Condense” é a compilação de todos os dados, observações e aprendizagens obtidas durante a condução de um projeto que se centrou na compreensão da confeção de doces conventuais em Vila do Conde, no papel e características das doceiras e na função desempenhada pelos estabelecimentos que os comercializam. Ao longo desta memória são abordadas a história desta tradição na cidade, a possibilidade do seu poder identitário, as considerações mais teóricas e práticas relativas à confeção dos doces, o trajeto percorrido desde a recolha de materiais bibliográficos até à conclusão do filme “Meias-luas”, e todas as vantagens, particularidades e dificuldades associadas à escolha de um meio visual para a apresentação de um projeto do foro académico, sem descuidar os aspetos artísticos, criativos e estéticos indispensáveis à produção de um filme.

PALAVRAS CHAVE: doçaria conventual, Vila do Conde, fazer, aprendizagem, identidade, antropologia visual

ABSTRACT

“Doçaria Conventual Vila-Condense” is the collection of all the data, observations and learnings obtained during the course of a project focused on the comprehension of the making of Vila do Conde’s convent sweets, on the role played by the sweet’s confectioners, and on the function displayed by the establishments which sell them. Throughout this memoir we will deal with the history of the tradition, with the possibility of an identity trait, with the more theoretical and practical considerations regarding the making of the sweets, with the path that had to be trailed from the gathering of bibliographical information to the conclusion of the film “Meias-luas”, and with all the advantages, particularities and difficulties connected to the choosing of a visual medium of presentation of an academic project, without neglecting all of the artistic, creative and aesthetic features which are detachable from the production of a film.

KEYWORDS: convent sweets, Vila do Conde, making, learning, identity, visual anthropology.

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
1. A DOÇARIA CONVENTUAL VILA-CONDENSE	6
1.1. Mosteiro de Santa Clara.....	6
1.2. Casas de fabrico próprio em Vila do Conde	12
1.3. Insuficiência de fontes, incompatibilidades e diferentes designações	20
2. IDENTIDADE.....	32
2.1. Comida e identidade	32
2.2. Doçaria conventual e identidade.....	38
3. CONFEÇÃO E DOCEIRAS	43
3.1. <i>Fazer</i> e confeção de doces conventuais	43
3.2. Domínio da técnica.....	45
3.3. Empatia com os materiais.....	51
3.4. Sistemas fechados, motivação, autoridade e autonomia	54
4. MARIA ANTÓNIA CORTE-REAL.....	67
4.1. Das portas fechadas ao filme	67
4.2. Observação e diálogo	73
4.3. Imagem e pós-produção	77
CONCLUSÃO	82
BIBLIOGRAFIA.....	85

INTRODUÇÃO

O meu interesse na doçaria conventual vila-condense foi despertado por mero acaso. Tudo começou quando, numa sessão de Teorias Antropológicas e a convite do professor João Leal, recebemos o fotógrafo Duarte Belo. Sem saber que, na verdade, o nosso convidado era filho de Ruy Belo e que, por parte da mãe, tinha raízes em Vila do Conde, fiquei consideravelmente surpreendida quando nos mostrou uma série de fotografias que mostravam os instrumentos tradicionalmente utilizados na confeção dos doces da minha cidade natal. Os seus avós, Olívia e Joaquim, antigos proprietários da *Pastelaria Doce Santa Clara*, faziam parte de um leque de doceiros que se preocupavam em dar continuidade à tradição que, durante várias décadas e ainda hoje, fez as delícias de todos aqueles que visitam a cidade “espraiada/ Entre pinhais, rio e mar!”.

Hoje, os proprietários da *Doce Santa Clara* são outros e a pastelaria abandonou o fabrico próprio. Os instrumentos que inicialmente captaram a minha atenção estão em exposição numa pequena vitrina no museu do arquivo municipal, acompanhados por meia-dúzia de receitas escritas em papel gasto e amarelado. A *Confeitaria Império*, na Rua 5 de outubro, que não tenho ideia de alguma vez ter visto em funcionamento, tem um letreiro de venda. A Casa de Chá *Ao Bom Doce*, uma das primeiras a ser mencionada com saudade por qualquer vila-condense, acabou por fechar portas definitivamente, depois de várias tentativas para manter o estabelecimento aberto. No posto de turismo da cidade, quando iniciei o projeto, indicaram-me apenas duas casas de fabrico próprio: a *Confeitaria Doce de Santa Clara*, situada atrás do tribunal municipal, e o Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde (SCMVC). Preocupou-me a escassez de diversidade. Tal como me preocupou, no momento em que me apaixonei pelos instrumentos fotografados por Duarte Belo, a forma como estes doces tão tradicionais eram atualmente confeccionados.

O que pretendia fazer era “simples” e ia ao encontro do fascínio que tenho, desde que me recordo, em compreender a forma como as coisas são feitas. Propus-me a desenvolver um documentário, inserido no âmbito do Mestrado em Antropologia da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, que

evidenciasse as diferenças existentes entre a confeitaria tradicional dos doces conventuais, com recurso a instrumentos mais rudimentares, e a confeitaria industrializada, mais eficiente e sustentável. Não passou muito tempo, contudo, até constatar que o assunto que tão carinhosamente me tinha despertado a curiosidade tinha “pano para mangas”.

Não pensando apenas em termos de modos de fazer, a mentalidade e conduta de trabalho dos entendidos em doçaria conventual começou a revelar-se cada vez mais apelativa. Concluí que o Senhor José, da *Confeitaria Doce de Santa Clara*, certamente me poderia esclarecer sobre o sucesso do seu estabelecimento, e que a aposta da Santa Casa da Misericórdia, em continuar uma tradição que se tem vindo a extinguir de forma clara em Vila do Conde, tem um elevado grau de mérito. Deste modo, o projeto foi-se desenhando forma gradual e orgânica.

Evocando a génese deste trabalho, o uso de um meio visual, como é o caso do filme etnográfico, pareceu-me lógico. A confeitaria dos doces conventuais, especialmente se pensarmos no seu fabrico mais tradicional, é um trabalho sobretudo manual. Tal como o oleiro com o barro, também o pasteleiro faz uso das suas próprias mãos para trabalhar os ingredientes, utilizando, sempre que necessário, os instrumentos adequados à criação das suas obras. As leituras em torno deste tema, o da produção manual, muito frequentemente relatam em extensão procedimentos complexos e repetitivos, de difícil compreensão para o leitor, principalmente para aquele que tem dificuldade em visualizar mentalmente, ou que não esteja a par, sequer, daquilo que está a ser descrito. A documentação visual do processo de produção de doçaria conventual oferecia uma solução para esta possível falha de comunicação: ao observarmos o processo de fabrico, não teríamos margem para dúvidas.

Para além de se tratar de um procedimento extremamente hipnotizante e, por isso, rico visualmente, a possibilidade de estabelecer um diálogo com os protagonistas no momento de confeitaria dos doces também me pareceu aliciante, especialmente no que toca à recolha de informação verbal. Não é raro, quando estamos concentrados naquilo que estamos a fazer, respondermos ao que nos perguntam de forma natural e involuntária, sem pensarmos profundamente na resposta que estamos a dar. Era esse

tipo de depoimentos que pretendia recolher, numa espécie de incubadora que deixasse de fora potenciais atitudes defensivas e normas sociais preestabelecidas. Contudo, as especificidades das instituições e estabelecimentos aos quais recorri forçaram-me a reestruturar novamente o projeto.

Face à impossibilidade de registar em vídeo a confeção, o espaço de trabalho e as faces de quem trabalha com os doces conventuais num contexto comercial, optei por procurar quem os confeccionasse em pequena escala e de forma caseira. Valeu-me a boa-vontade e disponibilidade da Dona Maria Antónia Corte-Real que, às 22 horas da noite, enquanto preparava doces para a feira medieval de Vila do Conde, me deixou acompanhar a confeção de meias-luas - um doce atualmente excluído ou modificado pelas casas de fabrico próprio em Vila do Conde. Mais tarde, a informação recolhida durante o trabalho de campo acabou por me afastar daquilo que me tinha interessado inicialmente: o contraste entre o fabrico artesanal e industrializado; já que não existe, em Vila do Conde, uma confeção industrializada dos doces conventuais. Existe, em vez disso, uma harmonia entre as técnicas rudimentares utilizadas pelas freiras e as facilidades que os avanços tecnológicos vieram trazer.

Nos capítulos que se seguem, serão apresentados os resultados da investigação, as conclusões às quais cheguei e também o trabalho feito ao nível bibliográfico, que permitiu corroborar ou refutar a informação arrecadada. Começando, logicamente, por uma contextualização, o primeiro capítulo oferece algumas noções sobre o funcionamento dos conventos e mosteiros portugueses, sobre a história do Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde em particular, e sobre a cidade em si, rematando este primeiro esclarecimento com uma apresentação dos doces conventuais vila-condenses e das casas que os confeccionam. Trata-se de um capítulo elucidativo, elaborado com recurso à não muito abundante literatura existente sobre o tema, seguido por uma breve análise a um dos tópicos mais amplamente discutidos dentro do campo antropológico: a identidade. Este sim, com uma carga literária muito rica e variada.

A questão da identidade surge aqui aplicada à comida no geral e aos doces conventuais em particular. Não me parece ser descabido, ou novidade sequer, afirmar

que certos pratos e iguarias assumem um papel fundamental na criação e desenvolvimento de identidades nacionais, comunitárias ou religiosas, só para listar alguns casos. Um exemplo disso mesmo, e que surge no pensamento quase instantaneamente, é a pizza italiana. Outro exemplo, este mais próximo do tema, são os Pastéis de Tentúgal, doces tão conventuais como os de Vila do Conde, e tão identificativos dessa vila de Montemor-o-Velho como a pizza o é de Itália. O que este segundo capítulo pretende sugerir é que, tal como os exemplos anteriores, também os doces conventuais vila-condenses são uma marca identitária da cidade, comprovada pela sua popularidade tanto junto dos locais, como daqueles que visitam Vila do Conde com o único propósito de os consumir.

Findada a temática da identidade, entramos noutra território: o da confeitaria e o das doceiras (no feminino porque todas as que conheci eram mulheres). Estabelecendo uma comparação com a doçaria conventual, iremos abordar temas como o processo de aprendizagem e domínio de diferentes técnicas, o desenvolvimento de empatia com os materiais utilizados, e a evolução ou extinção de determinadas práticas, revelando que se trata de matérias que muito facilmente podem sair do plano material e passar para os planos social e metafísico. Falaremos ainda das doceiras e sobre a responsabilidade e respeito pela tradição que lhes são incumbidos; tópicos incontornáveis, especialmente se, como propusemos no capítulo anterior, considerarmos que os doces conventuais vila-condenses fazem parte da identidade da cidade.

Dois autores que se revelaram fundamentais para a compreensão dos temas tratados neste terceiro capítulo foram Tim Ingold e Richard Sennett. Digo compreensão, porque, como sabemos, existem diferenças entre a mera observação de um procedimento ou comportamento e a real compreensão daquilo que observamos. Embora conseguisse perfeitamente descrever os movimentos físicos através dos quais as doceiras confeccionavam os doces e a forma como se comportavam entre si e comigo, certamente iria ter uma maior dificuldade em explicar tudo aquilo que se esconde do plano observacional, caso os autores mencionados não tivessem já desbravado muito desse terreno antes de mim. E digo fundamentais por isso mesmo. As considerações, tanto de um como do outro, sobre *craft* (uma palavra de difícil tradução) foram

indispensáveis para uma melhor análise do tema, permitindo estabelecer comparações, concordando ou discordando com os exemplos e considerações por eles enunciados. Depois dessa análise, sucede-se a secção destinada à exposição dos métodos utilizados para a aquisição da informação visual e verbal aqui compilada, relatando todo o processo que culminou com a observação e filmagem do processo de confeção dos pastéis de Santa Clara da Dona Maria Antónia Corte-Real e que resultou no filme “Meias-luas”.

Com toda a teoria delineada, resta apenas falar sobre a experiência em si e sobre as conclusões que podemos retirar daquilo que foi apresentado. Começando pelas principais dificuldades sentidas na condução do projeto e passando pelo que ficou por fazer, o capítulo final é, acima de tudo, uma autoavaliação. Dado que este se tratou do meu primeiro contacto com as aplicações práticas da Antropologia, o projeto teve, inevitavelmente, um cariz muito experimental e de aprendizagem. Posto isto, uma reflexão final parece-me fundamental, quer para a consolidação de tudo aquilo que foi aprendido no decorrer no projeto, como para o diagnóstico daquilo que poderá ser melhorado no futuro.

1. A DOÇARIA CONVENTUAL VILA-CONDENSE

1.1. Mosteiro de Santa Clara

No livro *O Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde* (1982), Joaquim Pacheco Neves - médico, escritor, investigador e ilustre personalidade da cidade de Vila do Conde, que faleceu em 1998 -, fala-nos extensivamente sobre este monumento vila-condense¹. Mandado edificar por vontade de D. Afonso Sanches, filho bastardo do Rei D. Dinis, e da esposa, D. Teresa Martins, depois de um sonho de três noites que lhes mostrou a vontade de Deus (ou para rivalizar com a Rainha Santa Isabel que, na altura, já tinha mandado construir o Mosteiro de Santa Clara de Coimbra), este distinto mosteiro contou desde cedo com as boas-graças do Rei. Fosse para desafiar a sua esposa ou para provocar D. Afonso IV, legítimo herdeiro do trono, D. Dinis assegurou-se de que a obra que ia sendo construída em Vila do Conde era maior do que o Mosteiro da mesma ordem em Coimbra; fez doações antes sequer dessa construção se iniciar; e abriu exceções à lei por ele próprio decretada que “não [permitia] aos conventos a aquisição de bens de raiz nem ficar com «herdamentos» daqueles que neles entrassem” (Neves, 1982, p. 16), garantindo desse modo uma subsistência abastada às clarissas vila-condenses.

No final dos dias do monarca e, 13 anos depois, dos dias da Rainha Santa, pouco sobrou para o Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde. De D. Dinis foram herdadas apenas duzentas libras. Como nos conta Neves, talvez porque a sua relação com o filho bastardo tivesse já “esfriado” por essa altura. Da parte de D. Isabel, nada foi atribuído a esta casa religiosa. Mas assim foi instituído o Mosteiro, a 7 de maio de 1318, na presença de D. Afonso Sanches e de D. Teresa Martins, com múltiplas doações da parte de ambos, para que “as freiras não sofressem carências, nem passassem necessidades” (Neves, 1982, p. 20), no local dos antigos Paços Reais de Vila do Conde (Neves, 1982, p. 167).

Nesse documento, o da instituição do mosteiro, estão delineadas uma série de regras de funcionamento e de conduta. Desde o número de freiras que o podiam

¹ Contudo, falamos de um historiador local, não havendo uma validação científica comprovada.

habitar, com indicações sobre o que lhes haveriam de dar de comer e em que quantidades; à proibição de empréstimos e venda de terrenos, igrejas e outras posses que lhes pertencessem; passando pelas menções que deveriam fazer, durante e após a morte de D. Dinis, de D. Afonso Sanches e de D. Teresa, nas suas rezas, missas e cânticos; e pelos procedimentos que deveriam ser levados a cabo, caso alguma abadessa ou freira desobedecesse a alguma destas regras (Neves, 1982, p. 19-26).

As páginas e capítulos seguintes da obra em questão debruçam-se sobre os escambos, pendências, litígios, as lendas e os milagres que acompanharam a vida do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, desde a sua fundação até ao momento em que foi extinto. Seguindo-se o capítulo dedicado aos estatutos, aplicados em 1548, e uma pequena abordagem aos comportamentos vividos em clausura, tanto a respeito das clarissas vila-condenses, como também às religiosas de muitas outras casas por Portugal fora. Tratam-se de dois capítulos pertinentes, que, embora não mencionem a confeção de doçaria conventual, nos falam um pouco da vida das freiras, da sua rebeldia e irreverência que desde cedo contrariou as regras impostas, quer pelos Fundadores do mosteiro, quer por quem quer que tentasse manter as religiosas sobre controlo, e dos elevados gastos e má gestão económica e do património que, em última instância, deixou as últimas freiras na miséria e, claro está, as motivou a fabricarem e venderem “doçaria e licores, para não passarem grandes necessidades.” (Neves, 1982, p. 120).

“O Comportamento” (Neves, 1982) conta uma série de episódios que refletem exatamente esse desdém pelas regras, os amores e desamores das freiras de Santa Clara e o facto de a clausura e a pobreza nunca terem sido, de todo, (ou pelo menos para a maioria das freiras que habitaram o mosteiro durante os seus mais de cinco séculos de funcionamento) uma prioridade, já que o contacto com o exterior, a troca de correspondência e os segredos cochichados através das grades do coro de baixo da igreja eram muito frequentes. Episódios que nos fazem compreender, pelo menos quem é leigo nestas temáticas e acredita que as freiras de há séculos passados respeitavam os seus votos com rigor, eventos e festividades como é o caso dos outeiros, algo de que o autor fala com maior detalhe alguns capítulos à frente.

Embora não exista alguma prova de que a noite relatada tenha de facto acontecido, uma vez que o autor não faz qualquer indicação das suas fontes, conseguimos, ainda assim, ficar com uma ideia daquilo que possivelmente se passava nos outeiros em frente ao Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde. Neves fala-nos da noite que antecedeu a eleição de uma nova abadessa. No monte do Mosteiro de Santa Clara juntavam-se pessoas a olhar para as janelas do convento, entre a população encontrava-se Camilo Castelo Branco e António Aires de Gouveia. Do meio do “burburinho” um poeta chega-se à frente e pede um mote a uma freira, que o anuncia. Depois de pensar no que haveria de dizer, o poeta solta os seus versos; seguem-se os aplausos da multidão que observava e a “freira que dera o mote [faz] um sinal gracioso e, abrindo-se num alegre sorriso, [convida] o poeta a aproximar-se para receber o cobiçado prémio. Um cuvilhete recheado de reбуçados e doces [baixa] da janela com umas letras riscadas à pressa num papel perfumado a felicitar quem tão gentilmente soubera glosar o mote...” (Neves, 1982, p. 190).

A ser verdade, trata-se de um episódio que provavelmente se terá passado entre 1870 e 1871, altura em que Camilo Castelo Branco residiu em Vila do Conde (Casa de Camilo Castelo Branco, 2018), já depois de decretada a extinção das ordens religiosas femininas em Portugal, a 30 de maio de 1834, por Joaquim António de Aguiar (Processos de extinção das casas religiosas femininas em Portugal, 2018); mas ainda cerca de vinte anos antes da morte da última freira, a D. Ana Augusta do Nascimento, nascida em Guimarães e “nomeada abadessa por Provisão do Arcebispo de Braga, em 1888” (Neves, 1982, p. 199).

O livro de Joaquim Pacheco Neves é uma verdadeiramente esclarecedora relativamente à vida do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, durante os mais de cinco séculos em que funcionou como casa religiosa. Todavia, deixa de parte a biografia do monumento desde o momento do seu encerramento até aos nossos dias, ficando perto de um século por documentar, já que o livro foi publicado em 1982. A preencher essa lacuna, um artigo do jornal vila-condense *A Renovação* dá conta do que se passou entretanto:

“O Convento de Santa Clara de Vila do Conde recebeu, em 1902, a Casa de Detenção e Correção do Porto, depois Reformatório de Vila do Conde e Escola Profissional de Santa Clara, e, mais recentemente, ficou conhecido por Centro Educativo de Santa Clara, estabelecimento de tutela de menores, que funcionou até 2007.

Em setembro de 2008 foi assinado um contrato entre o Turismo de Portugal e o Grupo Pestana com vista à sua transformação em Pousada de Portugal, projeto que acabou por não se realizar.

Em 2015, através de Fundos Comunitários da União Europeia, com a responsabilidade da Câmara Municipal de Vila do Conde, o Convento de Santa Clara sofreu intervenções de reabilitação de coberturas, fachadas, elementos pétreos e caixilharias, mas continua sem futuro definido.

Em 2017, o Governo de Portugal, através do programa Revive, uma iniciativa conjunta dos Ministérios da Economia, da Cultura e das Finanças, abriu o património público ao investimento privado para desenvolvimento de projetos turísticos e o Convento de Santa Clara aguarda uma definição.”
(Convento de Santa Clara reabre ao público em Vila do Conde, 2018)

O que também fica por abordar com maior detalhe é a doçaria conventual das clarissas vila-condenses, tema central deste projeto. Com a exceção das não muito ricas menções já citadas, fora de contexto, e de uma nota que também não adianta muito mais sobre o tema, não conseguimos arrecadar muita informação sobre os hábitos culinários das freiras do Mosteiro de Santa Clara. Sabemos apenas, ou podemos presumir, que foi muito graças à realização de outeiros e à infeliz miséria que se fez sentir nos últimos anos do convento que a doçaria das freiras foi ganhando popularidade junto da população de Vila do Conde. A nota de que se fala, a nota vinte e sete do livro, comprova essa popularidade dizendo o seguinte:

“A doçaria do mosteiro era muito afamada – pelo que não surpreende serem os outeiros muito concorridos não só por poetas repentistas, que à sua inspiração improvisadora entregavam o encargo de glosar os motes, mas também por curiosos e por parentes das freiras que associavam o gosto de ouvir

os despiques poéticos ao prazer de saborearem licores e doces por elas confeccionados.” (Neves, 1982, p. 226)

A nota continua com a transcrição de três receitas retiradas de um folheto que Neves julga serem da autoria do Engenheiro Eduardo de Castro Lencastre: a receita de sapatetas, a de rosquinhas e a de pastéis de Santa Clara (ou meias-luas); as três com quantidades e indicações semelhantes às receitas que aparecem noutros manuais e documentos analisados no subcapítulo dedicado à insuficiência de fontes, às incompatibilidades e às diferentes designações dos doces.

A presença e destaque da doçaria conventual em Vila do Conde pode também ser confirmada através de dois excertos retirados de duas obras diferentes, facultadas pelo Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, o Engenheiro Arlindo Maia. Tratam-se de uma compilação feita por Cristina Castro, diretora do projeto No Ponto, e do guia redigido por Gonçalo Maia Marques, sobre os mosteiros, vinhos e gastronomia do nordeste de Portugal, e que sobre a doçaria conventual vila-condense nos adiantam mais alguma informação.

“[O mosteiro] Recebeu mulheres de origens pobres e ricas e as confeções que as habilidosas clarissas faziam tinham tal fama que eram encomendadas pelos monges do Mosteiros de Tibães. Os doces atraíam a realização de outeiros, situações titilantes entre freiras e poetas gulosos: elas sugeriam um mote, eles inventavam versos e, se fossem do agrado delas, recebiam pequenos docinhos. Além disso, as eleições trienais para o cargo de abadessa resultavam em fartas ofertas para toda a gente, de modo que as iguarias conventuais eram à época, bem conhecidas.” (Castro, 2017, p. 110)

“[O mosteiro] Recebeu, ao longo da existência, vários legados e propriedades que foram materializando o seu domínio em belas obras artísticas, mas também em outro importantíssimo instrumento de proselitismo e de missão, tantas vezes menosprezado: a doçaria conventual.

Estes vastos senhorios tinham, como nenhum outro, acesso a produtos como ovos e açúcar, em abundância e frescura – acrescente-se que a dimensão portuária de Vila do Conde favoreceu ainda o fluxo de abastecimento dos

produtos de que, eventualmente, houvesse mais carência. A estes elementos económicos há que juntar, em termos sociais, a disponibilidade humana (de religiosas e de leigas que com elas colaboraram) e de tempo para a confeção dos doces, seguramente reforçada pelo cosmopolitismo de uma zona portuária, onde, claro, açúcar e especiarias eram produtos que não faltavam.

Todo este contexto anteriormente descrito favoreceu enormemente a emergência dos doces de Santa Clara, que hoje, quase duzentos anos depois da extinção das ordens religiosas, continuam a ter em Vila do Conde uma força de talismã presente e futuro. Não admira por isso que hoje os pastéis de Santa Clara, de amêndoa (que se obtinha em Trás-os-Montes, em terras de domínio direto) ou de chila (recorde-se a proximidade de Fão e das suas “clarinhas”, também elas de origem conventual e, provavelmente, clarissa), sejam ex-libris da doçaria conventual vila-condense.” (Marques, 2017, p. 140-141)

Se *O Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde* não fala extensivamente da confeção de doçaria conventual – e se os dois últimos excertos citados também não são muito detalhados na informação que acrescentam ao tema –, Neves elucida-nos, pelo menos, sobre o facto de terem existido tantas ex-funcionárias do mosteiro. Como veremos nas páginas seguintes, a maioria, se não toda, a informação, receitas e técnicas de fabrico dos doces conventuais do mosteiro foram divulgadas por pessoas que trabalharam ou que, de algum modo, eram próximas de antigas funcionárias daquela casa religiosa. Sobre isto, e a respeito das freiras de Santa Clara de Vila do Conde, Neves explica: “Eram todas ou quase todas filhas de gente de algo, bem-nascidas e com fortuna para passarem privações. Pelo contrário sempre tiveram criadas e quem as servisse” (Neves, 1982, p. 181-182). A citação tira-nos as dúvidas que poderiam existir sobre a existência de tantas fontes capazes de transmitir os conhecimentos das freiras e vai ao encontro do relato que o autor faz ao longo do livro das riquezas e da vida despreocupada que as freiras foram levando desde a fundação do mosteiro. Não é estranho pensar, então, que depois do seu encerramento, e face à popularidade dos produtos confeccionados pelas freiras, tanta gente tenha tido interesse em que essa tradição fosse continuando, dando assim início à verdadeira arte de doçaria que ainda hoje se reflete na cidade.

1.2. Casas de fabrico próprio em Vila do Conde

A presença de pastelarias, confeitarias, salões de chá e outros estabelecimentos dedicados à venda de doçaria, conventual ou não, tem vindo, ao longo dos anos e de diferentes gerações, a deixar a sua marca em Vila do Conde. Seja na memória coletiva dos vila-condenses ou daqueles que ao longo dos anos foram visitando a cidade, com a transmissão de histórias de avós para netos ou com a troca de curtos comentários saudosos em conversas casuais; como também nas estruturas físicas que se vão mantendo erguidas nas ruas e avenidas que, das duas uma, ou vão dar ao rio ou ao mar. Todavia, nem todas permanecem em funcionamento, nem todas se dedicam à comercialização da doçaria conventual e nem todas se podem gabar de apresentarem nas suas vitrinas doces de fabrico próprio.

Ao longo da condução deste projeto foi possível desvendar algumas das histórias e percursos das pastelarias, confeitarias e salões de chá que habitaram o espaço físico vila-condense e daquelas que continuam a habitá-lo. Os protagonistas foram escolhidos desde muito cedo e selecionados com recurso a apenas alguns critérios, já introduzidos no parágrafo anterior: tratarem-se de estabelecimentos em funcionamento, com venda de doces conventuais e com fabrico próprio; resumindo-se, no final, a apenas duas casas: o Salão de Chá *Sonho Doce* da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde e a *Confeitaria Doce Santa Clara*. Porém, quando se nasce e vive em Vila do Conde, as histórias do ilustre passado da doçaria da cidade são inevitáveis. A narrativa das senhoras abastadas que vinham de motorista, desde o Porto, tomar chá e bolos com as amigas é a mais frequente. A seguir, o fascínio pelo edifício do *Ao Bom Doce*, na Avenida Dr. João Canavarro, de arquitetura invulgar para a época. Histórias dos tempos áureos do *Ao Bom Doce* e da *Pastelaria Doce Santa Clara*, na altura dos seus antigos donos, Olívia e Joaquim, estabelecimentos que desde então se extinguiram ou transformaram, mas que nem por isso deixam de ser elementos importantes e as personagens secundárias desta pequena introdução às casas de fabrico próprio em Vila do Conde.

O material referente à biografia e desenvolvimento das casas que ainda permanecem no espaço físico e social vila-condense foi recolhido com recurso a duas entrevistas ao Provedor da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, o Engenheiro

Arlindo Maia, e através da informação fornecida pela Dona Mónica e pelo Senhor José da *Confeitaria Doce Santa Clara*, que, pela azáfama do trabalho, não tiveram possibilidade de aceder a uma entrevista e optaram por responder por extenso a uma série de questões que lhes foram colocadas a este respeito. Já o material relativo ao Salão de Chá *Ao Bom Doce* e aos primórdios da *Pastelaria Doce Santa Clara* foi encontrado, de forma sintetizada e explicativa, nas páginas dedicadas a cada um destes estabelecimentos no livro *Vila do Conde: tempo e território*, da exposição permanente do Museu do Arquivo Municipal da cidade.

* * *

A aposta da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde na doçaria e artesanato vila-condenses começou em 1985, quando surgiu a oportunidade de a instituição iniciar uma série de cursos profissionais, financiados pelo Fundo Social Europeu. Com o destaque colocado na manufatura de rendas de bilros e na confeção de doces conventuais, foi sempre importante para a instituição, como o Provedor evidência, “as pessoas verem que [o interesse estava] em manter as características de Vila do Conde”². Como tal, foi feito um levantamento das melhores técnicas e materiais, no caso das rendas de bilros, e dos receituários e conhecimentos de pessoas ligadas ao Mosteiro de Santa Clara, no caso da doçaria conventual, tal como o Eng. Arlindo Maia explica:

“Eram rendas de bilros, mantas e tal, e entendemos que devíamos [fazer um levantamento da] doçaria conventual, confeccionada pelas freiras de Santa Clara, a quem chamavam de clarissas. E fizemos um levantamento dentro da cidade de Vila do Conde. Um levantamento e uma formação. Nesse levantamento e nessa formação quem esteve foi a família da Beatriz Estrela³, que morava junto do Mosteiro. Os familiares dela, os antecedentes dela tinham convivido muito com o Mosteiro. Algumas pessoas tinham estado a trabalhar com as freiras. As freiras nunca deram os receituários para o exterior. Aquilo era um segredo das freiras, que não deram para o exterior. Mas essas senhoras que estavam lá a trabalhar com elas foram aprendendo e trouxeram o receituário para fora e foram fazendo. Havia uma freira que na altura tinha 92 anos,

² Citação retirada da entrevista com o Provedor da SCMVC, o Eng. Arlindo Maia.

³ Uma das formadoras do curso profissional em rendas de bilros da SCMVC.

também dessa família, dos Estrelas, que estava num convento em Braga e que foi convidada para vir para aqui para fazermos a formação de doçaria conventual. A formação foi um sucesso. Depois havia aqui umas senhoras que sabíamos que tinham familiares que tinham estado também com as freiras, que também faziam algumas coisas desse género. E a dona Maria [Belchior]⁴ entrou nessa formação. Tinha muito jeito para fazer doçaria. (...) E a partir desse momento a Misericórdia começou a fazer doçaria conventual. Nunca vendemos para o exterior. Fomos contactados aqui por hipermercados, o Continente veio aqui uma vez, queria comprar os doces e tal, mas dissemos não, isto é para vender mas é para aqui. Porque, no projeto inicial, [o objetivo] era criar uma zona ambiente para os nossos idosos e para os utentes; (...) para estabelecer uma ligação entre as pessoas que estavam internadas e a população. Uma pessoa vinha aqui, convivia, os familiares deles vinham aqui, conviviam. Era uma forma de manter aqui uma estrutura interessante que desse apoio às pessoas idosas que estavam aqui internadas.”⁵

O pequeno Salão de Chá *Doce Sonho* foi inaugurado em 1991 e tem funcionado desde então ao lado das instalações do Lar de Terceira Idade, servindo, como o Provedor indica, como um elo de ligação entre a comunidade vila-condense e os residentes do lar. A cozinha, no subpiso, é modesta mas dá conta do recado. Tem uma mesa de trabalho alta e longa, em aço inoxidável, cercada por dois fornos e por armários e bancadas cheios de formas, batedeiras, recipientes, tábuas para estender as massas, sacos de pasteleiro e de tudo o que é necessário para a confeção dos doces. No espaço de fabrico não trabalham mais do que sete ou oito pessoas (uma das funcionárias encontrava-se de férias no momento da visita) e no piso de cima, no espaço comercial e de convívio, trabalham apenas duas senhoras.

Desde a expansão dos serviços de saúde da SCMVC para as novas instalações, o Salão de Chá ganhou um novo espaço. Em 2018, a confeção continua a acontecer nas primeiras instalações e a ser distribuída pelos dois espaços. Durante a condução das

⁴ Uma das formandas do curso profissional de doçaria conventual da SCMVC e elemento da primeira geração de funcionárias do Salão de Chá da SCMVC.

⁵ Citação retirada da entrevista com o Provedor da SCMVC, o Eng. Arlindo Maia.

entrevistas e visita à cozinha do Salão de Chá *Sonho Doce*, o Provedor, em resposta ao pedido para realizar uma série de filmagens que acompanhassem o trabalho das doceiras, mencionou que a zona de confeção estava em processo de transição para o segundo e mais recente estabelecimento e que apenas após a mudança é que poderíamos negociar a captação de imagens em vídeo.

* * *

A recolha de informação sobre a *Confeitaria Doce Santa Clara* foi um processo demorado e penoso, tal como aconteceu com a Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde e algo que será analisado mais à frente. Contudo, e como foi dito anteriormente, na impossibilidade de realizar uma entrevista, quer com os proprietários, quer com a doceira, a única forma de angariar a informação necessária para a redação de uma pequena contextualização relativamente à história e percurso desta confeitaria foi fazer uma série de questões, escritas numa folha de papel, e esperar pelas respostas. No final, apesar de não conter a mesma quantidade de informação que poderia ter sido obtida numa entrevista, na observação do método de trabalho, ou até mesmo numa conversa informal, as respostas conseguidas permitem narrar um pouco da história da *Confeitaria Doce Santa Clara* e esclarecer-nos sobre aquilo que os seus atuais proprietários pensam e o que foram verificando ao longo dos 35 anos de trabalho neste estabelecimento.

A história do estabelecimento leva-nos de volta à origem do projeto. A confeitaria foi fundada em 1937 por Joaquim Fernandes Marques e pela sua esposa, Olívia, avós de Duarte Belo, cujo trabalho fotográfico inspirou esta investigação. Foi só em 1983, quando acharam que já estava na hora da reforma, que o estabelecimento passou para as mãos de José Santos, desde então proprietário desta casa de fabrico próprio de doçaria conventual em Vila do Conde. O nome permaneceu o mesmo, alterando-se apenas a designação de “pastelaria” para “confeitaria”, mas o espaço físico mudou. O espaço original, onde anteriormente também já tinha funcionado o *Ao Bom Doce*, situava-se na Rua 25 de Abril, uma das principais artérias à entrada da cidade, mas não demorou muito até o estabelecimento se mudar para a rua situada atrás do tribunal municipal, onde funciona até hoje e onde continuam a ser confeccionados os doces conventuais.

A doçaria é a mesma. Tal como a Dona Mónica, esposa do Sr. José, explica, o receituário foi comprado juntamente com o estabelecimento e os doces que são publicitados como “conventuais” seguem exatamente as instruções deixadas por Olívia Marques. Não admira, então, que para além da clientela habitual que foram conquistando ao longo das últimas três décadas tenham igualmente clientes “ainda do tempo dos antigos proprietários”⁶. As mãos que os confeccionam, por outro lado, são outras. Os doces começaram por ser confeccionados por duas irmãs do Sr. José, e assim foi durante os dois primeiros anos. Depois disso, e até agora, a doçaria conventual da *Confeitaria Doce Santa Clara* é fabricada por outra doceira⁷, contando já com, pelo menos, 33 anos de experiência.

Considerada pelos proprietários parte do património cultural vila-condense, por fazerem parte da história do Mosteiro de Santa Clara, os doces conventuais comercializados na confeitaria são conhecidos “quer em Vila do Conde, quer fora de Vila do Conde. As pessoas residentes e emigrantes gostam de levar como prenda ou recordação de Vila do Conde para outras pessoas.”⁸ A esta dupla de consumidores, supõe-se que se juntem os turistas, vistos dentro do estabelecimento a tentar “desenrascar” a língua portuguesa, a apontar para os doces que querem provar e a questionar, com gestos, os preços. Nos últimos anos, verificou-se uma forte dinamização da cidade em torno dos caminhos e peregrinos de Santiago, principalmente à entrada da cidade, junto ao mercado municipal. A presença desses breves visitantes, combinada com a massa de pessoas que se reúnem em Vila do Conde às sextas-feiras, dia de feira na cidade, no mercado municipal, certamente deve ter desempenhado um papel de peso na expansão das instalações da *Confeitaria Doce Santa Clara*. No verão de 2018, a confeitaria abriu um novo espaço, voltando para a Rua 25 de Abril, funcionando agora com os dois estabelecimentos em simultâneo. Os doces conventuais vão lá ter todos os dias, com várias fornadas a chegar ao longo da manhã, a confeção e as receitas, todavia, continuam guardadas em segredo no espaço por trás do tribunal.

⁶ Dona Mónica, em resposta às questões colocadas.

⁷ O nome da doceira não foi divulgado.

⁸ Dona Mónica, em resposta às questões colocadas.

Tal como foi mencionado anteriormente, o livro da exposição permanente do Museu do Arquivo Municipal de Vila do Conde faz uma breve, mas completa biografia do Salão de Chá *Ao Bom Doce* e da *Pastelaria Doce Santa Clara*, dos seus proprietários e da sua presença na cidade. Por a informação referente a ambos os estabelecimentos ser tão escassa, os textos dedicados a cada um deles acabaram por se revelar a opção mais elucidativa e, por incluírem detalhes pertinentes, estão aqui incluídos, na íntegra. Assim, sobre o Salão de Chá *Ao Bom Doce*, Ivone Pereira escreve:

“Na década de vinte, do século XX, haveria de nascer, nos baixos do Coreto do Jardim da Avenida Júlio Graça, uma das referências da Alta Doçaria no panorama Nacional. Falamos do tão bem conhecido “Ao Bom Doce” que, pelas hábeis mãos de José Alves da Cunha e Cândida Costa, confeccionando os seus maravilhosos doces contribuíram de forma significativa para colocar Vila do Conde nos roteiros turísticos mais apetecidos.

O primeiro contato com Vila do Conde foi-lhes proporcionado pelas famílias a quem serviam e que elegiam a Praia de Vila do Conde para passar os meses de Verão. Foi durante esta estadia que se conheceram, tendo, em 1927, decidido contrair matrimónio, na cidade que adotaram como sua. Assim, durante os meses de Verão, para além da venda dos seus bolos eram também responsáveis pela confeção e serviço das famosas ceias e bailes promovidos pelo Casino. Nos meses de Inverno, José encarregava-se da guarda do Palace Hotel. O tempo foi passando e chegou a altura em que José e Cândida decidem dedicar-se a tempo inteiro à confeção dos seus doces. Para o efeito alugam primeiramente um pequeno espaço na mercearia do Sr. João da Costa Torres, no centro de Vila do Conde. O sucesso foi tanto que alugam um espaço maior, defronte deste último, onde montam um pequeno salão de chá, dando-lhe o nome de “Ao Bom Doce”.

A fama dos seus doces corria depressa e, em 1938, aventuraram-se na construção de uma casa maior, agora no terreno junto ao Bazar Moderno, de Bompastor & Araújo, hoje Café Bompastor. Ao seu salão de chá afluíam famílias

inteiras sedentas de provar os maravilhosos doces acompanhados de chá, tudo servido com o maior rigor.

A diversidade e gosto dos seus bolos tinham por base não apenas os anos de experiência adquirida nas casas por onde serviram, mas também o espírito criativo e empreendedor do senhor José, a quem apelidavam de Zé Doceiro. Após o seu falecimento, em 1952, um dos seus dois filhos, assume a continuidade do negócio e, mais tarde, os filhos deste.

Hoje, dita a memória de vivências passadas que longe vão os tempos gloriosos em que a fila de carros, defronte do salão de chá, aos Sábados e Domingos, era imensa. No entanto, num pequeno espaço junto ao rio, uma réstia ainda ilumina o “Ao Bom Doce”, mantendo-se em família o segredo e a arte da inimitável doçaria que, ao longo dos tempos, tanto adoçou a vida de tantas e tantas famílias.” (Pereira, p. 150)

Desde a redação do excerto acima, o Salão de Chá *Ao Bom Doce*, que viveu os seus últimos tempos na Praça D. João II, junto ao Relógio Solar, já fechou portas. Hoje, uma das doceiras do estabelecimento, a Dona Ana, ainda confeciona algumas das iguarias tradicionais do *Ao Bom Doce* e que se encontram à venda na Mercearia Torres, ao lado do Centro Municipal de Juventude de Vila do Conde, acedendo sempre que possível aos pedidos mais específicos da clientela, tal como explicam as funcionárias da mercearia. Não foi possível estabelecer contacto com esta doceira que, pela abundante quantidade de trabalho para a sua já avançada idade, prefere não ser contactada.

Apesar da ausência de menção da doçaria conventual, podemos estabelecer como verídica a sua confeção através de um outro documento fornecido pelo Arquivo Municipal que nos conta que “O avô do Sr. José Cunha criou a pastelaria, no coreto em frente do Centro da Juventude. Ele recebeu as receitas originais do Mosteiro de Santa Clara através de uma ex-funcionária. Durante muitos anos foi a única pastelaria a fazer os doces conventuais segundo a receita original, à base de doce de ovos.”⁹ Esta informação, em concordância com o que é descrito no excerto de Ivone Pereira sobre a

⁹ Documento sem título ou autoria, fornecido pelo Arquivo Municipal de Vila do Conde.

alteração dos locais de venda, aponta para uma veracidade relativamente à confeção dos doces conventuais.

O documento do Arquivo Municipal elucida-nos ainda sobre um dos locais por onde o *Ao Bom Doce* passou, o salão de chá em frente ao atual supermercado A Praça, antiga mercearia do Sr. João da Costa Torres, e onde viria a funcionar a *Pastelaria Doce Santa Clara*, de Olívia e Joaquim Marques. Sobre esta casa, Ivone Pereira diz o seguinte:

““O trabalho quer amor”, eram estas as palavras tantas vezes proferidas por Olívia, referindo-se à importância da fabricação lenta e dedicada na confeção dos seus doces tão apetecíveis e que marcaram uma época de prosperidade e glamour em Vila do Conde. Falamos da *Pastelaria Doce Santa Clara* que, durante meio século, atraiu a Vila do Conde, não só frequentadores de praia como também, nos fins de semana, satisfez inúmeros clientes de vários pontos do país.

Olívia da Conceição Carriço Marques, natural de Idanha-a-Nova e Joaquim Fernandes Marques, natural de uma freguesia do concelho de Chaves, rumam a Vila do Conde na década de 30 do século XX, em virtude de Joaquim ter conseguido um emprego na Fábrica de Chocolates Imperial.

Daí que, Joaquim e Olívia deixem Lisboa, cidade onde residiam e onde haviam contraído matrimónio, trazendo consigo a experiência na confeção de coberturas de chocolate, pois Joaquim trabalhava numa fábrica de chocolates. Contudo, a experiência teve curta duração, visto Joaquim se ter incompatibilizado com a entidade patronal, perdendo, assim, o emprego. Olívia, contando pouco mais do que trinta anos, e tendo tido conhecimento da disponibilidade de aluguer do espaço onde, até então, era ocupado pelo “Ao Bom Doce”, incentiva Joaquim a ficarem com o referido espaço e montar o seu próprio negócio, a sua ambicionada pastelaria.

A capacidade criativa de Olívia, aliada à experiência de Joaquim na confeção de chocolate, resultou em pleno, não obstante a vida sacrificante que levavam à medida que os anos se iam sucedendo. Por isso, e quando já em idade avançada e missão amplamente cumprida nesta vida, são forçados a pôr termo

à exploração de um autêntico cartão de visita de Vila do Conde.” (Pereira, p. 152)

Assim como no *Ao Bom Doce*, é curioso ver que nenhum dos proprietários era natural de Vila do Conde, mas sim casais que optaram por viver, trabalhar e criar as suas famílias na cidade. No caso de Olívia e Joaquim, essa decisão fez com que o seu neto, o fotógrafo Duarte Belo, editasse um livro dedicado aos avós, à casa onde moravam, por cima do estabelecimento que geriam, e às inúmeras receitas da avó – o ponto de partida, como foi inicialmente estabelecido, para a condução deste projeto de investigação.

Também como no *Ao Bom Doce*, nada no texto de Ivone Pereira indica que a *Pastelaria Doce Santa Clara* confeccionasse doces conventuais originários do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, algo que será abordado com maior atenção no subcapítulo seguinte.

Hoje, como sabemos, a herança técnica e intelectual de Olívia e Joaquim, continua viva. Não só no livro e imagens de Duarte Belo ou nos instrumentos por eles utilizados na confeção dos doces, agora expostos no Museu do Arquivo Municipal, mas também através do trabalho das doceiras da *Confeitaria Doce Santa Clara*, há mais de 30 anos propriedade do Senhor José e da Dona Mónica.

1.3. Insuficiência de fontes, incompatibilidades e diferentes designações

O primeiro capítulo da obra de Isabel Drumond Braga (2015), sobre a doçaria conventual portuguesa, oferece uma visão bastante sumariada e útil sobre alguns dos pontos que devem ser tidos em consideração quando falamos deste assunto. Ao mesmo tempo, estimula também o aparecimento de uma série de questões pertinentes, pelo que faz todo sentido ser aqui abordado.

No “Estado da Questão”, Braga começa por confirmar e comprovar aquilo que foi verificado durante a fase de pesquisa bibliográfica para o projeto aqui apresentado: “não abundam trabalhos sérios sobre a temática, o que se pode relacionar diretamente com a escassez de fontes” (Braga, 2015, p. 13). Efetivamente, a literatura existente sobre esta parte integrante da culinária portuguesa é escassa, elaborada com recurso a fontes

nem sempre credíveis, e permanece maioritariamente na área dos receituários, longe de estudos ou análises concretas sobre o tema. É uma carência que se traduz não só em termos práticos, na inexistência de material bibliográfico, mas igualmente em termos teóricos, já que as imensas possibilidades de investigação dentro desta temática vão permanecendo inexploradas. Em Vila do Conde o caso é idêntico: a documentação relativa à doçaria conventual é limitada e o que se encontra escrito sobre o tema resume-se, muito genericamente, a pequenos receituários não-oficiais – no sentido em que não foram redigidos pelas freiras que habitaram o Mosteiro de Santa Clara – e a trabalhos fotográficos de cariz turístico, na maioria dos casos inacessíveis à comunidade vila-condense, como é o caso das reportagens feitas sobre a doçaria do Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde. Em todo o caso, Isabel Drumond Braga faz um apanhado daquilo que tem sido trabalhado relativamente ao tema e, embora se trate de uma listagem pouco numerosa, problemática e sinceramente desanimadora, a autora refere duas obras com alguma relevância para o que será aqui discutido.

Sobre os receituários conventuais femininos do convento de Santa Clara de Évora e do mosteiro de Odivelas, Braga, debruçando-se sobre o primeiro, diz o seguinte:

“A primeira compilação portuguesa de receitas conventuais femininas que chegou até nós foi a que se fez sob as ordens de Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do convento de Santa Clara de Évora, em 1729. O pequeno manuscrito foi escrito por Inês Maria do Rosário e intitulou-se *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d’Este Convento de Santa Clara d’Evora*. Foi objeto de publicação no século XX e já mereceu estudos. É composto por 10 receitas, todas de doces, nas quais é visível a denominação do convento – Santa Clara – em duas receitas: broas de milho e alfinetes. Encontram-se igualmente alusões ao corpo feminino e ao universo religioso: barriguinhas de freira, queijinho do céu, bolo do paraíso e manjar celeste, tal como acontecia em outros espaços conventuais. Apesar de o texto se destinar ao uso do cenóbio e de ter sido redigido por uma freira, evidenciando a familiaridade das religiosas com a escrita, nem todos os doces eram criações de Santa Clara de Évora, pois foi notada a presença de três receitas de outras casas eborenses (...). De qualquer modo, não há provas que atestem a origem de

nenhuma das receitas, apenas que ali se faziam e que eram apreciadas ao ponto de terem a designação da casa no título.” (Braga, 2015, p. 16-17)

E sobre o receituário do mosteiro de Odivelas, continuando:

“Para nos mantermos no âmbito conventual feminino, importa referir ainda *O Livro de Receitas da última Freira de Odivelas*, publicado em 2000. Trata-se de um considerável receituário das cistercienses daquela casa fundada na Época Medieval, compilado por uma religiosa, durante o século XIX (...). O texto inclui receituário de cozinha, de copa e de outras artes, num total de 209 receitas, com claro predomínio das de doçaria (...). Tal como no receituário compilado a mando de Sórora Leocádia, também neste se encontram receitas com designações que remetem para o universo conventual, tais como, por exemplo, bolo de amor, bolos celestes, orchata do convento, papos de anjo e toucinho-do-céu. A presença de receitas elaboradas, não necessariamente criadas, em outras casas conventuais está igualmente documentada (...).” (Braga, 2015, p. 17)

Antes de terminar o capítulo, Braga faz ainda menção do trabalho de Alfredo Saramago, uma das poucas fontes mencionadas pelo Arquivo Municipal da cidade Vila do Conde, aquando da requisição de documentação relativa aos doces conventuais do mosteiro da cidade. Nessa menção, a historiadora chama a atenção para o facto de o autor nunca ter identificado as suas fontes, evidenciando a falta de credibilidade das mesmas, algo que deve ser tido em conta sempre que a *Doçaria Conventual do Norte* (Saramago, 1996) for referida.

Ambas as citações, acima transcritas, são relevantes para este tema. Por dois motivos. Primeiro, porque nos permitem compreender que a origem das receitas, na maioria das situações, não pode ser verdadeiramente identificada, tratando-se de um potencial problema. São vários os casos de receitas cuja origem é atribuída a um determinado convento ou mosteiro em vez de outro pelo simples facto de serem identificadas com o nome desse convento ou mosteiro, mas sem nada que comprove a sua origem. É algo que acontece, por exemplo, com os sonhos ou com as cavacas, duas variedades de doces bastante afamadas e amplamente confeccionadas em Portugal, mas

cuja origem, pela falta de fontes que a confirmem com exatidão, não pode ser atestada. A este respeito, a falta de um receituário oficial do mosteiro de Santa Clara não ajuda a situação, já que, sem provas daquilo que efetivamente era confeccionado pelas freiras, não podemos argumentar com legitimidade a naturalidade, por assim dizer, destes doces.

Depois, as citações abrem a porta para uma discussão em torno da nomenclatura dos doces conventuais. Para além da curiosa escolha de nomes alusivos ao corpo feminino, é curioso também pensar na forma como estes nomes foram mantidos, alterados ou modificados ao longo do tempo e de acordo com as escolhas dos proprietários dos estabelecimentos que os vendem. Quando tentamos compreender quais são, efetivamente, os doces conventuais vila-condenses, deparamo-nos com respostas muito diversas. Na *Doçaria Conventual do Norte*, de Alfredo Saramago, o autor lista como sendo típicos do mosteiro de Santa Clara 11 variedades diferentes de doces. Porém, quando confrontadas com esta lista, tanto as doceiras do Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, como as funcionárias da *Confeitaria Doce Santa Clara*, não foram capazes de reconhecer os nomes ou sequer de os identificar como sendo conventuais e vila-condenses – com a exceção dos pastéis de Santa Clara, confeccionados em ambos os estabelecimentos. Ao passar os olhos pela receita das empadas, uma das funcionárias da *Confeitaria Doce Santa Clara* relatou, com alguma confusão, que efetivamente confeccionavam empadas, mas de carne ou com outros recheios que, definitivamente, não necessitavam de 300 gramas de açúcar em ponto de estrada (Saramago, 1996, p. 47). No caso do Salão de Chá, por sua vez, tanto a doceira-chefe como as funcionárias do estabelecimento trataram de apresentar um conjunto completamente diferente de doces conventuais vila-condenses.

A distinção na variedade, designação e aspeto dos doces conventuais vila-condenses pode ser igualmente verificada noutro dos poucos documentos fornecidos pelo Arquivo Municipal de Vila do Conde. Desta vez, uma página sem qualquer indicação do autor ou da data da sua redação, que lista os diferentes doces de Santa Clara, descreve o meio através do qual as receitas foram obtidas e oferece uma contextualização muito concisa sobre a história da pastelaria *Ao Bom Doce*. Tudo

segundo informação fornecida pelo já falecido José Cunha, proprietário da também já extinta pastelaria. Os nove doces listados neste documento encontram-se identificados numa fotografia, sem que, no entanto, algum deles, ou o seu nome, se assemelhe à doçaria conventual comercializada no Salão de Chá ou na *Confeitaria Doce Santa Clara*.

As incompatibilidades verificadas, tanto nas designações, como no aspeto dos doces, configuram, mais uma vez, um problema. Na impossibilidade de determinar com exatidão quais destas variedades se tratam efetivamente dos frutos da imaginação das freiras do Mosteiro de Santa Clara, pensar neles como parte identitária da cidade acaba por ser incorreto. Torna-se, então, imperativo perceber como é que podemos argumentar a favor de uma naturalidade vila-condense por parte destes doces e como é que podemos explicar as distinções existentes ao nível das suas variedades e nomes.

* * *

Um distanciamento do absolutismo surge aqui, então, como o primeiro passo para uma melhor compreensão e análise do assunto. Ao falarmos de doçaria conventual, é quase disparatado assumirmos que cada doce tem uma única e simplificada origem. Tal como vimos nas duas citações transcritas, não era invulgar a confeção da mesma variedade de doces em casas religiosas distintas, ao ponto de essas receitas serem incluídas nos receituários dessas mesmas casas. Isto é algo que aponta, quase sem dúvida alguma, para a existência de um espírito de partilha de conhecimentos e técnicas entre as religiosas, o que acaba por contradizer a ideia de uma origem só.

Por esse motivo, e para chegarmos a algumas conclusões sobre quais doces podem ser efetivamente considerados vila-condenses, importa, antes de mais, identificar as qualidades de doces que assumem uma presença acentuada, tanto nos receituários como nos estabelecimentos que os confeccionam e comercializam, pensando também naqueles que incluem a designação “Santa Clara” ou o nome da cidade na sua nomenclatura. Deste modo, poderemos compreender de que variedades falamos, quando falamos da doçaria conventual vila-condense, em vez de nos basearmos numa massa heterogénea composta por diversos doces, conventuais ou não, e poderemos entender como é que esse conjunto de doces podem ser associados a um

conceito de identidade da cidade. Para que tal seja possível, a prioridade vira-se, então, para a compilação e cruzamento de dados de todas as variedades, nomes e receitas reunidos durante as fases de pesquisa e de trabalho de campo.

O livro *Alguns Doces do Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde*, editado por ocasião do 1º Centenário do Asilo de Nossa Senhora da Encarnação, faz uma compilação de algumas das receitas cedidas pelas Irmãs do Instituto da Divina Providência e Sagrada Família, fundado pela sobrinha da D. Carolina Rosa dos Santos, que, juntamente com outras duas senhoras, tinha sido contratada para auxiliar as últimas freiras do Mosteiro de Santa Clara. Nessa compilação podemos ler sete receitas diferentes, cada uma delas a pedir 250 gramas de açúcar e várias gemas. Os nomes que cabeceiam as receitas são familiares e desconhecidos em partes iguais, já que a maioria não se encontra disponível para venda nos estabelecimentos que ainda permanecem em funcionamento. Pela ordem que aparecem no livro temos, então, receitas de cavacas, sapatetas, empadas, tolos, rosquinhas, beijos de freira e pastéis de Santa Clara, também designados por meias-luas.

A *Doçaria Conventual do Norte*, como já foi referido, reúne 11 receitas cuja origem é atribuída, por Saramago, ao Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde, contando com as sete acabadas de mencionar, mas incluindo ainda a receita de sopa dourada das freiras de Santa Clara, uma receita de sonhos, outra para a confeção de rebuçados de ovos e, finalmente, a receita de pão espécie. Nos casos em que as receitas coincidem com o livro anterior, tanto as listas de ingredientes como as instruções de confeção são bastante semelhantes, pelo que podemos afastar a hipótese de se tratarem de receitas diferentes que partilham o mesmo nome. Apesar de, como sabemos, Saramago não identificar as suas fontes – com a exceção da receita de sopa dourada, que afirma ter sido manuscrita por uma freira de Santa Clara de Vila do Conde –, a semelhança das receitas por ele compiladas com aquelas do livro comemorativo do 1º Centenário do Asilo de Nossa Senhora da Encarnação apontam para uma certa legitimidade, uma vez que é possível seguir o rastro das receitas até à D. Carolina Rosa dos Santos, ex-funcionária do mosteiro.

No caso do Salão de Chá da SCMVC, a compatibilidade com as receitas que vimos até agora é praticamente nula. Uma breve análise dos nomes atribuídos aos doces desta casa e aos ingredientes através dos quais são descritos à clientela, permite-nos compreender que não se tratam das mesmas variedades referidas quer pelas Irmãs do Instituto da Divina Providência e da Sagrada Família, quer por Alfredo Saramago. Sem acesso ao livro de receitas desta casa e com a impossibilidade de estar presente no momento da confeção dos doces, das suas massas e recheios – com a exceção da meia hora concedida para a captação de fotografias –, esta análise figura-se como o único meio através do qual poderemos estabelecer uma comparação com as restantes receitas. Em todo o caso, os doces confeccionados no Salão de Chá da SCMVC são conhecidos por doces do convento, lambareiros, natas conventuais, tigelinhas, vila-condenses e travesseiros de noiva. Os vila-condenses, com base de massa folhada e recheio de amêndoa e doce de ovos, poderiam tratar-se de uma adaptação do original pastel de Santa Clara, que anteriormente era confeccionado em forma de meia-lua. Contudo, quer pelo aspeto, quer pela impossibilidade de confirmar através da receita, torna-se difícil comprovar esta teoria. Note-se, contudo, que embora as designações sejam pouco familiares, a predominância de ingredientes comuns nos receituários conventuais, associada ao depoimento prestado pelo Provedor da SCMVC, que garante que as receitas foram obtidas com a ajuda de ex-funcionárias do mosteiro, acaba por contribuir para a construção de uma veracidade relativamente à autenticidade dos doces do Salão de Chá, mesmo que desde então até ao presente os doces tenham sofrido algumas alterações.

A *Confeitaria Doce Santa Clara* é um caso idêntico ao do Salão de Chá, mas menos preocupante, já que nos permite estabelecer correspondências com as variedades até agora mencionadas. Apesar de os pastéis de Santa Clara já não apresentarem o seu formato original de meia-lua, os ingredientes utilizados e o facto de serem polvilhados ou apresentarem uma cobertura de açúcar, tal como os receituários anteriormente referidos pedem, indicam que se trata da mesma variedade de doce, constituindo assim a primeira correspondência. A segunda, por sua vez, é estabelecida com o Salão de Chá através da confeção de natas conventuais, semelhantes quer no aspeto, quer no sabor. Os restantes doces, novos nesta listagem, são os bolos de feijão,

os bolos de amêndoa e os queques de laranja, limão, cereja, noz ou baunilha. Estes últimos menos populares, e cuja legitimidade como sendo de origem conventual não pode ser confirmada, embora sejam tratados como tal, já que as receitas foram obtidas através da compra do receituário dos antigos donos da *Doce Santa Clara*, Olívia e Joaquim.

Passando para o terreno das pastelarias e confeitarias que costumavam existir no espaço físico vila-condense, a casa de chá *Ao Bom Doce* confeccionava, de acordo com o documento fornecido pelo Arquivo Municipal de Vila do Conde, nove variedades diferentes de doces de Santa Clara: rosquinhas, castanhas, maçãzinhas, beijinhos, cogumelos, cocos, figos, petit fours e queijinhos. As rosquinhas, como já vimos, fazem parte dos receituários das Irmãs do Instituto da Divina Providência e da Sagrada Família e de Alfredo Saramago. Podemos até confirmar que se trata dessa mesma receita através da prova visual presente na fotografia associada ao documento, onde é mostrado um doce em forma de argola, polvilhado com açúcar, exatamente como a receita o descreve. É também através desta imagem que podemos comprovar que os beijinhos se tratam, na realidade, de beijos de freira, já que o resultado final parece estar de acordo com as instruções dadas nos receituários. Quanto aos restantes doces, tanto pela especificidade dos seus nomes – que, de forma nenhuma, se associam ao mosteiro ou à cidade –, como pelo seu aspeto, surgem algumas dúvidas sobre a autenticidade da sua designação como doces de Santa Clara. É claro que, sem receituários que o comprovem e sem fontes a quem recorrer, revela-se impossível fundamentar ou não essas suspeitas.

Resta, finalmente, analisar a doçaria da *Pastelaria Doce Santa Clara*, no tempo de Olívia e Joaquim Marques. No livro publicado pelo seu neto, Duarte Belo, estão reunidas 60 receitas recolhidas por Olívia “ao longo de várias décadas, em vários locais, e apontadas em vários cadernos, ou pedaços de papel...” (Belo, 2007, p. 15), nem todas, necessariamente, de origem conventual. Porém, quando lemos os nomes e o modo de preparação das receitas, conseguimos apurar aquelas que poderão integrar a doçaria conventual vila-condense. É o caso dos pastéis de Santa Clara, não só por aparecerem aqui mencionados pela quarta vez, mas igualmente pelas semelhanças com as receitas

anteriores; da sopa dourada, apresentada com uma receita muito semelhante à da *Doçaria Conventual do Norte*; e, por último, dos foguetes de Santa Clara, que, após inspeção e comparação das receitas, podemos nos aperceber se trata de uma receita de sapatetas, apenas com uma nomenclatura diferente, inspirada no formato destes doces. No meio da longa lista, encontra-se ainda a receita de barrigas de freira, uma variedade que poderia, perfeitamente, ser incluída nesta listagem. Contudo, tal como acontece com alguma da doçaria do Salão de Chá *Ao Bom Doce*, não existem provas confirmem que esta receita tenha sido confeccionada pelas freiras do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde. No livro, podemos também encontrar uma receita de pastéis de feijão que, pelo facto de as receitas terem sido vendidas juntamente com o estabelecimento, podem-se tratar dos bolos de feijão atualmente vendidos na *Confeitaria Doce Santa Clara*. Sobre isto, é curioso constatar que não existe uma correspondência exata entre as receitas do livro de Duarte Belo e aquelas que são confeccionadas, hoje, pelas pessoas que compraram as receitas aos seus avós.

Feito o rastreamento, é importante ter também em consideração outros fatores que podem ajudar a determinar a “cidadania” deste doces. Fatores como a popularidade e a antiguidade, por exemplo, têm peso nesta matéria. A popularidade de alguns doces relativamente a outros pode explicar o desaparecimento de algumas das variedades e a continuidade de outras, pode ser determinada quantitativamente através de uma análise ao consumo dos doces que ainda vão sendo comercializados e pode ser também relacionada com a antiguidade, quando resulta numa reputação que acaba por atrair os mais curiosos. A antiguidade, por sua vez, pode relacionar-se com possíveis alterações ou adaptações nas receitas, quer com o objetivo de as aperfeiçoar, quer para as tornar mais acessíveis e eficientes do ponto de vista da confeção. Podendo também, pelo contrário, traduzir-se num compromisso inalterável com os modos de confeção originais, sinal de uma ideia de respeito pela tradição.

Com isto em mente, chegamos à conclusão de que não existe um método concreto para determinar quais destes doces são mais ou menos vila-condenses e mais ou menos conventuais. Podemos, contudo, avaliar essas características identificativas com base em critérios como a frequência com que foram mencionados e com o facto de

ainda serem comercializados ou não, havendo, então, uma clara predominância dos pastéis de Santa Clara, entre todas, a variedade mais referenciada e que continua a ser confeccionada para venda. Seguem-se as sapatetas, as rosquinhas e os beijos de freiras, cada um deles mencionado três vezes, apesar de já não serem produzidos; as empadas, os tolós e a sopa dourada, mencionados duas vezes, igualmente, já não confeccionados; as natas conventuais, mencionadas e confeccionadas pelo Salão de Chá e pela *Confeitaria Doce Santa Clara*; e, finalmente, os bolos ou pastéis de feijão, mencionados em *Olívia e Joaquim* e comercializados na *Confeitaria Doce Santa Clara*. Sem esquecer os restantes, mencionados apenas uma vez, é importante referir a vantagem daqueles que continuam a ser confeccionados: doces do convento, lambareiros, tigelinhas, vila-condenses e travesseiros de noiva, no Salão de Chá; e bolos de amêndoa e queques de laranja, limão, cereja, noz e baunilha, na *Confeitaria Doce Santa Clara*.

Esta, apesar de não se tratar de uma análise propriamente exata e científica, permite-nos chegar a algumas conclusões sobre a doçaria conventual vila-condense e sobre os doces que nela podem ser incluídos, virando a nossa atenção, agora, para as dúvidas relativamente às diferenças que se têm vindo a verificar, tanto na confeção como na nomenclatura dos doces.

* * *

Uma possível explicação para o fenómeno de diversidade que se verifica, tanto na variedade dos doces, como também nas suas designações, prende-se com a forma como a transmissão de receitas e conhecimentos foi acontecendo desde a extinção das ordens religiosas até ao presente. Como sabemos, porque é extremamente comum quando falamos em doçaria conventual, a confeção destes doces está associada a um elevado grau de secretismo. As receitas foram passadas de geração em geração, entre sussurros, não só entre as freiras que habitavam os mosteiros e conventos, mas também entre os familiares que as acolheram após o encerramento dessas casas religiosas. Foram passadas, igualmente, das senhoras e raparigas contratadas para auxiliar as freiras nas suas tarefas para as suas famílias e conhecidos. Ambos os casos comprovados durante a fase de investigação deste projeto através da entrevista com o Provedor da

SCMVC, das leituras efetuadas e igualmente através de conversas casuais com vila-condenses com estabelecimentos e negócios quase tão antigos como os próprios doces.

Pelo facto de muitas dessas receitas fazerem parte de uma tradição oral e de terem sido aprendidas com recurso à mera observação dos procedimentos ou recorrendo ao paladar de doceiras mais experientes, é natural que muita da informação que inicialmente existia possa ter sido modificada, esquecida ou até perdida ao longo do tempo – uma ideia a abordada por Sennett (2008), como veremos mais à frente. Interpretações erradas das instruções originais, a evolução dos instrumentos de trabalho e dos próprios produtos alimentares, assim como vários outros fatores podem, de igual modo, ter contribuído para a gradual mutação dos doces e para o aparecimento de variedades aparentemente distintas. No caso do Salão de Chá da SCMVC, que, como já vimos, se trata do fruto de um dos antigos cursos profissionais promovidos pela instituição, a recolha de receitas feita a partir de várias fontes, combinada com o processo de aprendizagem e domínio das técnicas de confeção por parte das futuras doceiras do estabelecimento, pode ter sido determinante no que diz respeito à doçaria de diferente aspeto e nomenclatura que se encontra à venda hoje em dia. Os instrumentos fotografados por Duarte Belo, nas mãos da sua avó, Olívia, certamente produziam doces de algum modo diferentes do que aqueles que são agora produzidos pelas doceiras da *Confeitaria Doce Santa Clara*, com recurso a ferramentas mais modernas e a ingredientes fabricados e comercializados industrialmente. Mesmo quando temos em consideração os mais de 30 anos de experiência das doceiras e o facto de utilizarem as mesmas receitas que Olívia, algumas alterações são inevitáveis para uma confeção mais eficaz e económica.

A pluralidade de nomes, por sua vez, poderá também estar relacionada com os caminhos nem sempre retos que foram sendo percorridos pelos doces ao longo do tempo. Seja por opção dos próprios doceiros, quando atribuem, ao doce, um nome que consideram mais atrativo, ou por influência daqueles que os consomem, a evolução ou a atribuição de novas designações não é invulgar. Um exemplo disso mesmo é o caso dos foguetes de santa clara, anteriormente conhecidos, como já vimos, por sapatetas. Sem a possibilidade de questionarmos Olívia e Joaquim relativamente ao rebatismo, e

por se tratar de um doce elaborado a partir de pequenas porções de doce de ovos enroladas em folhas de hóstia, podemos apenas supor que se deveu às suas semelhanças com um foguete. Outro exemplo do fenómeno em questão, este fora do universo conventual, mas ainda dentro da doçaria, é o caso dos pães de leite vendidos à entrada do mercado municipal todas as sextas-feiras – dia de feira na cidade de Vila do Conde –, que, “à vontade do freguês” são apelidados de moninhas ou arrufadinhas, para além da designação mais familiar.

Com isto em consideração, deixa de ser tão estranho pensar nas disparidades verificadas entre as diferentes qualidades de doces que acabamos de analisar. O acesso a diferentes fontes, com outras técnicas e receitas, e com quantidades e instruções variadas, bem como a própria evolução da arte de confeitaria, podem ter contribuído para pintar o quadro diversificado que foi aqui relatado. Em todo o caso, o que daqui podemos retirar é que, apesar de todas as alterações e distinções, dos casos de sucesso e dos que vão deixando saudade, a doçaria conventual vila-condense não se trata apenas de uma memória coletiva, mas também de um pedaço com peso e presença atuais na identidade da cidade e de algo que continua a manter os negócios que sobreviveram até agora em funcionamento, atraindo clientes de dentro e de fora da cidade.

2. IDENTIDADE

2.1. Comida e identidade

“Food studies is an emerging interdisciplinary field of study that examines the complex relationships among food, culture, and society from numerous disciplines in the humanities, social sciences, and sciences. Food studies is not the study of food itself; it is different from more traditional food-related areas of study such as agricultural science, nutrition, culinary arts, and gastronomy in that it deals with more than the simple production, consumption, and aesthetic appreciation of food. It is the study of food and its relationship to the human experience. This relationship is examined from a variety of perspectives lending a multidisciplinary aspect to this field encompassing areas such as, art, sociology, education, economics, health, social justice, literature, anthropology, and history.” (Almerico, 2014, p. 2-3)

A citação foi retirada do artigo da autoria de Gina M. Almerico, sobre comida e identidade, e explica de forma sucinta e clara aquilo que os “food studies” englobam. É claro que o texto na íntegra se centra maioritariamente na relação entre o consumo de comida e a identidade pessoal e na construção de uma identidade cultural através dos hábitos alimentares, temas que não são propriamente fundamentais para este projeto. Pelo contrário, o que importa aqui analisar, em primeiro lugar, é a construção de uma identidade nacional, regional ou, neste caso, cidadina, em função de um determinado produto alimentar. Em todo o caso, o artigo, dividido em diferentes secções, oferece algumas considerações pertinentes sobre o assunto, as quais não podemos ignorar.

Ao questionar-se “Why food studies?”, Gina M. Almerico explica que as escolhas alimentares que fazemos se traduzem numa série de informações pessoais, desde as nossas crenças às nossas origens e personalidades. De forma ambiciosa, a autora afirma que os “food studies” nos desafiam a olhar com mais atenção para aquilo que comemos e para a forma como comemos, para desvendarmos conhecimentos mais aprofundados sobre esta prática rotineira, ajudando-nos a compreender melhor uns aos outros, a desmistificar estereótipos e a promover a aceitação entre diferentes grupos (Almerico,

2014, p. 3). É uma visão ousada e quase utópica, mas que não deixa de ser verdade, pelo menos para quem se interessa por estas temáticas.

No caso da doçaria conventual, vila-condense ou não, principalmente através das histórias que vão passando de geração em geração, conseguimos compreender que não se encontra no mesmo patamar do que, por exemplo, o pão; um alimento que partilha as mesmas origens que os doces, com a mistura de farinhas, água e leite, desde o tempo da Grécia Antiga e dos Egípcios de há 2500 anos atrás (Saramago, 1996, p. 16), mas que tem uma dimensão social, económica e cultural completamente diferente. Enquanto pensamos no pão como um alimento que abrange múltiplas classes sociais pelo mundo fora, com a sua versatilidade para todos os gostos e bolsos, o mesmo não acontece com os bolos e doces em Portugal. É frequente ouvirmos histórias de “quando eu era novo...” que nos contam que doces eram só para gente com dinheiro e que só se comiam em ocasiões especiais. É claro que o consumo destes bens alimentares se tem vindo a normalizar e a aumentar ao longo das últimas décadas. Hoje, qualquer pessoa pode, se quiser, comer um pastel de nata por dia. Mas essa norma, a do luxo associado ao consumo de doces, ainda está bem presente – os adjetivos utilizados para caraterizar a doçaria indicam isso mesmo: “refinado”, “sofisticado” ou “requintado” estão entre os sinónimos mais frequentes –, assim como a ideia, especialmente entre a população mais envelhecida, de que quem vai regularmente aos salões de chá ou confeitarias provar doces e “meter a conversa em dia”, são pessoas mais abastadas ou que o pretendem parecer.¹⁰

Serve isto para provar que aquilo que comemos e os rituais associados ao consumo de alimentos – seja o local, a etiqueta ou a companhia – ajudam a definir-nos como indivíduos ou comunidade, tal como Gina M. Almerico propõe; juntando-se a

¹⁰ Trata-se de uma realidade muito familiar para mim. Quando era pequena e passava os dias na casa dos meus avós paternos (mais ricos do que o avô materno), a minha avó passava a manhã no campo, de volta das hortaliças e dos animais. Isto pelo menos até meio da manhã, quando ia para dentro de casa, tirava a bata de trabalho e vestia algumas das suas melhores roupas, escolhia algumas joias e, ocasionalmente, até colocava um pouco de batom. Depois disso, saía de casa, com o marido e com a neta, que gabava sem meias medidas aos fregueses que encontrava na pastelaria. A pastelaria figurando-se, assim, como um espaço social frequentado por quem podia e que mostrava que podia.

estes fatores outros, como a política ou a economia, que, por meio de diferentes movimentos e influências globais, vão moldando a sociedade em vários níveis, e até mesmo no gastronómico. É isso que o artigo de José Manuel Sobral, sobre *Nacionalismo, Culinária e Classe* (2007), nos dá a entender.

Enquanto faz um apanhado dos movimentos gastronómicos entre o final do século XIX e início do século XX, Sobral mostra, com recurso à análise de duas coleções de menus desse período, que existia uma preferência, especialmente verificada junto das classes sociais mais abastadas, pela culinária francesa – símbolo de requinte e expressão de uma cultura superior à portuguesa. Preferência essa que se foi esbatendo com o passar dos anos e com a entrada em vigor dos movimentos nacionalistas que se iam fazendo sentir pela Europa e que se personificou em Portugal sob a forma do Estado Novo. Fazendo-se sentir, ainda hoje, pelo menos no universo gastronómico, nas designações que indicam a nacionalidade ou regionalismo do prato, como acontece com o cozido à portuguesa, com a feijoada à transmontana ou com os ovos moles de Aveiro, por exemplo.

A aposta na culinária portuguesa, fosse através da redação de livros de receitas ou através da divulgação do turismo gastronómico, acabou por culminar, em 2000, no seu reconhecimento como “parte da cultura popular e da identidade nacional portuguesas” (Sobral, 2007, p. 44), tal como o autor explica, antes de citar um excerto da Resolução do Conselho de Ministros:

“É hoje inquestionável que a identidade cultural dos povos, a par de bens corpóreos que testemunham o respectivo percurso civilizacional, integra ainda um vasto património intangível que, ao longo do tempo, vai revelando a sua particular visão da realidade. Entre estes modos de expressão cultural, muitas vezes sem suporte físico e mais vulneráveis do ponto de vista da respectiva preservação, mas contudo relevantes pelo contributo para a caracterização de certos aspectos de uma nação ou das partes que a compõem, figuram, entre outras, as artes culinárias. Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover.” (Sobral, 2007, p. 44)

O peso da culinária na identidade de um país é comprovado, igualmente, através da introdução de pratos ou ingredientes caraterísticos de cada nação nas ementas das grandes cadeias de restaurantes, como acontece com o McDonald's ou com a Telepizza. Sobral aponta a “recente”¹¹ introdução da sopa de legumes na ementa do McDonald's, com a McBifana ou a pizza de alheira a tratarem-se de exemplos mais atuais. E pode ser plenamente observada nas diversas feiras de gastronomia que vão ocorrendo por Portugal fora, nas tendinhas decoradas a rigor de acordo com cada região – fenómeno igualmente analisado por José Manuel Sobral na parte inicial do artigo de 2007.

Sobre isso, a secção dedicada às ementas apresentadas no XXIV Festival de Gastronomia de Santarém, no outono de 2004, faz uma descrição detalhada daquilo que se pode encontrar na culinária de cada região de Portugal.

“O litoral fornecia pratos à base de peixe, assado no carvão, e mariscos, caldeiradas – um guisado de vários peixes com batatas e pão –, no interior as carnes e os preparados da cozinha camponesa e da cozinha de proprietários, que são as fontes tradicionais da cultura culinárias rural: as sopas de legumes, os bacalhaus, os cozidos, as feijoadas, a carne de bovino a Norte e no Centro; as açordas, os ensopados, as migas e os gaspachos, isto é, pratos em que o pão de trigo é o elemento principal a Sul, região produtora desse cereal. A Madeira, exibia a sua espetada de carne de vaca, ou a banana, fruto tropical aí cultivado, os Açores as “lapas” (um molusco) na brasa, aí abundantes, bem como o ananás, que se cultivava nessas ilhas em estufas. Havia assados de cabrito, a Norte, onde é o favorito, e de borrego, a Sul, onde este ocupa uma posição similar na comida. O consumo de porco espalhava-se de modo relativamente uniforme pelas distintas regiões do interior, assinalando o papel central que o suíno tem em toda a alimentação rural. O pão de milho surgia nas mesas do Noroeste atlântico, o pão de trigo predominava em quase todo o país, mas principalmente no Sul, o de centeio nas regiões montanhosas do Nordeste (Trás-os-Montes). Os doces, revelando um uso intenso de ovos e de açúcar (pudins, aletria, ovos moles, pães-de-ló, rabanadas a Norte, nogados, encharcadas, bolos com farinha, ovos, amêndoa ralada, açúcar, maçapões a Sul), atestavam o legado da

¹¹ Na altura em que o texto foi redigido, em 2007.

doçaria conventual, difundido em todo o país. (...) Essas ementas trazem as marcas da ligação a determinados territórios e a uma história.” (Sobral, 2007, p. 17-18)

De facto, a popularidade de certos pratos ou ingredientes pode ser explicada por um conjunto de fatores geográficos, agrícolas, socioeconómicos ou religiosos. A existência de portos e bairros piscatórios no litoral do país explica o maior consumo de peixe fresco nestas zonas. Os terrenos agrícolas das regiões montanhosas de Trás-os-Montes devem ser mais apropriados para o cultivo do centeio do que outras regiões portuguesas, justificando o predomínio do pão produzido a partir deste cereal naquela área. “... os ensopados, as migas, os nogados, a preferência pelo borrego, lembram a situação claramente mediterrânica do Sul, onde a presença romana e islâmica mais se fizeram sentir.” (Sobral, 2007, p. 18). No caso do bacalhau, noutro artigo de José Manuel Sobral, desta vez em conjunto com Patrícia Rodrigues, percebemos que o fator religioso, que requeria uma frequente abstenção do consumo de carne, combinado com o aperfeiçoamento do método de seca e salga (com a ajuda da boa qualidade do sal aveirense), fizeram com que o bacalhau fosse avançando por todo o território nacional e ganhando uma popularidade que se verifica nas dezenas de pratos que o incluem (Sobral e Rodrigues, 2013, p. 620-621).

No mesmo artigo, inteiramente dedicado à ligação entre o bacalhau e a identidade portuguesa, Sobral e Rodrigues fazem ainda menção do consumo médio deste peixe no período compreendido entre 1946 e 1967, apontando um valor de 8,8 kg *per capita* (Sobral e Rodrigues, 2013, p. 623). Valores que podemos considerar elevados, mesmo se considerarmos a diminuição de 20% no consumo do bacalhau, algumas décadas depois, entre 2003 e 2008, verificado após o aumento dos preços. Algo que nos mostra que, para além das motivações religiosas, das diferenças socioeconómicas entre classes e da subida ou descida dos custos, o bacalhau foi, desde que existem registos, um alimento muito consumido pelos portugueses, de Norte a Sul do país, estando presente nas dietas de pobres e de ricos, nas “mesas monásticas” e até nos refeitórios do exército ou da Marinha, tal como os autores do artigo vão explicando (Sobral e Rodrigues, 2013, p. 624-626).

A abrangência e antiguidade desse consumo traduz-se, como os autores sugerem logo nas páginas iniciais do artigo, numa familiaridade relativamente a certos alimentos e sabores. “Essa familiaridade possui uma dimensão corporal, construída por experiências simultaneamente sensoriais – olfativas, visuais, gustativas – e culturais, que se enraízam e tornam a comida uma manifestação de especificidade do grupo, revelada pela aceitação ou exaltação de certos alimentos...” (Sobral e Rodrigues, 2013, p. 623). Esta é uma ideia que é retomada já na parte final do mesmo artigo, com a citação de um excerto da autoria de Tierney e Ehnuki-Tierney (2012, p. 121):

“Primeiro, a comida é *corporificada* em cada indivíduo e opera por conseguinte como uma *metonímia* ao ser incorporada como parte do eu [*self*]. Depois, a comida tem sido historicamente consumida por um grupo social [...]. Este consumo comunal torna, por conseguinte, a comida uma *metáfora* do ‘nós’ – o grupo social e frequentemente o povo como um todo. Esta dupla ligação – a metáfora sublinhada pela metonímia – faz das comidas um símbolo poderoso do eu coletivo não apenas ao nível conceptual, mas também ao nível das vísceras” (*apud* Sobral e Rodrigues, 2013, p. 643).

Continuando, Sobral e Rodrigues explicam a citação por outras palavras:

“... para compreendermos como o bacalhau se tornou português, temos de ter em consideração os processos de lenta habituação a este alimento em que a maioria foi socializada ao longo de séculos (...). Mas isto não nos pode fazer esquecer que essa identificação [do bacalhau como português] passou também pela incorporação pelo gosto, pelas memórias evocativas de cheiros e sabores – mesmo que haja muitos portugueses que não comunguem do afeto que a maioria parece votar-lhe.” (Sobral e Rodrigues, 2013, p. 643)

Podemos então perceber que a construção de uma identidade, nacional ou não, passa por um conjunto de fatores, muitos dos quais já aqui enumerados. No caso da doçaria conventual portuguesa podemos argumentar que – por ter uma história que conta com já alguns séculos, uma dimensão social que foi evoluindo e normalizando até chegar a um nível de familiaridade comum à maioria dos portugueses, e uma

distribuição geográfica com grande amplitude – é legítimo considerá-la parte da identidade nacional.

2.2. Doçaria conventual e identidade

A doçaria conventual, como acabamos de estabelecer – e como nos dizem algumas das obras anteriormente mencionadas –, faz parte da identidade gastronómica do país. Mas existe outra dimensão identitária dentro desta categoria culinária, a de identidade regional. Quando falamos de pastéis de Belém, dos ovos moles de Aveiro, dos pastéis de Tentúgal, das clarinhas de Fão, dos jesuítas de Santo Tirso ou de muitas outras iguarias que incluem na sua designação o nome da cidade ou da região de onde são originais e confeccionadas, é difícil desassociá-los desses locais e acabamos por as incluir nos bilhetes de identidade dessas localidades. Isso é algo que se reflete, por exemplo, na forma como são comercializados. A Torre de Belém é uma imagem frequente nas embalagens dos seus pastéis; e os barcos e moliceiros e as “mais diversas formas de elementos marinhos” (Barros, 2010, p. 39) podem ser encontradas nas embalagens e nas próprias formas dos ovos moles de Aveiro.

Essa preocupação em exaltar as características mais evidentes de cada região pode ser rastreada, também, até aos inícios do Estado Novo. Como Sobral explica, as preocupações nacionalistas “[alimentaram] a política de desenvolvimento de uma nova actividade económica, o turismo, em torno da valorização do que é codificado como nacional e do regional que o constitui: paisagens, monumentos, actividades económicas e artes tradicionais e culinária (regional)” (Sobral, 2007, p. 41), algo que se refletiu numa “intensificação da atenção dada à cozinha das províncias, depositária das ditas tradições nacionais” (Sobral, 2007, p. 42). Não é estranho, então, que na *Culinária portuguesa*, de António Maria de Oliveira Bello, cerca de um terço (38%) das receitas recolhidas contenham alguma espécie de identificação regional¹²; e que, de 206 receitas de doces, pudins e bolos variados, 19% façam referência à sua região de origem (Sobral, 2007, p. 39-40).

¹² 18% continham identificação nacional, 7% identificação colonial e 38% não continham identificação.

Este processo de valorização regional através da gastronomia foi algo que se foi prolongando e evoluindo ao longo das últimas décadas, e até aos dias de hoje, com os processos, já concluídos ou ainda em desenvolvimento, de qualificação dos nomes de produtos tradicionais – tal como aconteceu, em primeiro lugar, com os ovos moles de Aveiro e, depois, com os pastéis de Tentúgal. Ao falar da importância da valorização dos produtos tradicionais de cada região, a autora da tese *O processo de qualificação dos ovos moles de Aveiro – Indicação geográfica protegida*, Patrícia Barros, explica que esse processo “tem como principal objetivo [valorizar os produtos tradicionais] perante os consumidores e proteger os nomes dos produtos contra imitações e utilizações indevidas” (Barros, 2010, p. 13), potenciando, igualmente, a criação de emprego local, evitando a desertificação e promovendo os locais de origem desses produtos alimentares – objetivos que vão, em certa parte, ao encontro dos interesses nacionalistas do Estado Novo. Mais, ao enumerar as características gerais dos produtos tradicionais com denominações de origem ou com indicações geográficas, Barros explica que:

“Todos os produtos tradicionais possuem uma origem conhecida, qualidade(s) específica(s), diferenciada(s) e ligadas à sua origem geográfica e ao saber tradicional, características sensoriais únicas e diferenciadas e utilizam geralmente matérias-primas obtidas a partir de variedades ou raças autóctones da região delimitada e cujas técnicas de produção são ancestrais. Como tal, estes produtos são um elemento vivo da cultura da sua região de fabrico, sendo um património cultural e gastronómico. Ao longo das gerações estes produtos prevaleceram e tornaram-se afamados, permanecendo na história sociocultural e gastronómica da sua região de origem.” (Barros, 2010, p. 12)

Sobre a doçaria conventual vila-condense, e à luz deste excerto, muito fica a desejar. Os registos que indicam a sua origem são escassos, a sua legitimidade difícil de confirmar, e as matérias-primas necessárias à sua confeção não são necessariamente de origem vila-condense – ovos, leite e farinha podem hoje ser adquiridos em qualquer superfície comercial, sem se prestar especial atenção às suas origens. Existe, contudo, e como já vimos, toda uma tradição de transmissão de saberes e de técnicas de freiras para freiras, de freiras para as funcionárias do mosteiro, destas para os seus familiares,

e por aí em diante ao longo de várias gerações. Assim como existe o prevalecimento, até aos nossos dias, dessa doçaria típica das freiras do Mosteiro de Santa Clara. Confirmando, deste modo, o seu estatuto como “elemento vivo” da cultura da cidade.

Noutra tese, desta vez do Mestrado em Turismo do Interior, da Escola Superior de Educação de Coimbra, Sílvia Cunha inclui duas citações que comprovam a importância da doçaria no desenho de uma identidade regional. A primeira das duas, de um texto de 2014 da Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal, diz-nos que “O pastel de Tentúgal tem um percurso histórico que está escrito e que, muitas vezes, se confunde com a história da própria vila e que, por isso, é pilar fundamental da identidade cultural não só dos tentugalenses, mas de todos os que vivem no Baixo Mondego.” (*apud* Cunha, 2016, p. 69). A segunda, da autoria da Associação dos Pasteleiros de Tentúgal, explica que “Os produtos tradicionais criam uma relação especial com os locais onde nascem, ora por questões materiais, ora por questões culturais, são laços invisíveis mas que dão sabor e forma aos locais onde são produzidos.” (*apud* Cunha, 2016, p. 72)

Deste ponto de vista, que nos fala dos doces numa perspetiva mais sentimentalista e nostálgica, em vez do ponto de vista anterior, mais analítico e menos poético, também podemos retirar algumas conclusões relativamente à doçaria conventual vila-condense. Como temos vindo a estabelecer, tanto com a contextualização histórica do mosteiro, como com a descrição dos quase 100 anos de comércio destes doces na cidade e até mesmo com a breve narração do seu papel social junto da comunidade vila-condense feita no subcapítulo anterior, é clara a “relação especial” não só com o seu local de origem, mas também com os seus consumidores.

Apesar de não serem portadores da mesma fama atribuída aos pastéis de Tentúgal ou a outras doçarias regionais, os doces confeccionados em Vila do Conde foram deixando o seu legado ao longo do tempo e de várias formas. Fosse através dos outeiros, quando o mosteiro ainda se encontrava em funcionamento; do fascínio pelos segredos das freiras, que só foram passados a um punhado de gente; ao fazer as delícias daqueles que escolhiam as praias de Vila do Conde para passar férias, na altura em que o *Ao Bom Doce* abriu, ou das ricas protagonistas das histórias de pais e de avós, que vinham de motorista para as confeitarias vila-condenses; e ao estarem gravados nas memórias

felizes daqueles que apenas muito raramente tinham a oportunidade de os provar. Um legado que pode igualmente ser observado no plano material, na exposição dos antigos instrumentos utilizados por Olívia Marques no fabrico dos doces, numa pequena secção do Museu do Arquivo Municipal; na arca branca de latão, cuja utilidade seria manter os doces frescos, numa altura em que não existiam sistemas de refrigeração, e que agora decora o átrio do Câmara Municipal de Vila do Conde; ou no toldo que ainda marca “Doce Santa Clara”, à porta do antigo estabelecimento por onde passaram o *Ao Bom Doce* e a *Pastelaria* (e mais tarde *Confeitaria*) *Doce Santa Clara*, mas que já não funciona com nenhum desses nomes.

Estas provas de presença material e imaterial da doçaria conventual na cidade de Vila do Conde, confrontadas com aquilo que foi dito anteriormente sobre a forma como a comida pode ser construtora de uma identidade, atestam, mais uma vez, essa mesma identidade. Como sabemos, a localização geográfica sempre foi vantajosa. A construção naval é uma das indústrias mais afamadas da cidade e já nos tempos do mosteiro Vila do Conde funcionava como um porto de chegada de produtos vindos do outro lado do oceano – como o açúcar ou as especiarias –, algo que, como também já vimos, estimulou a criatividade culinária das clarissas, que por si só já tinham acesso a ingredientes de excelente qualidade. Podemos ver, então, como a posição da cidade do mapa, indissociável da história do mosteiro, contribuiu para dinamizar o fabrico destes doces. Depois, ao analisar o percurso da doçaria daquela casa religiosa, desde a sua criação até à popularidade que foi arrecadando do lado de fora, podemos ver como a má gestão das riquezas das freiras, que as obrigou a venderem os seus doces e licores, favoreceu o início da comercialização destas iguarias. Mais tarde, numa altura em que a aposta do turismo ainda estava em crescimento e que a principal atração de Vila do Conde eram as suas praias, a comercialização dos doces conventuais estimulou a vida social e económica da cidade de uma forma que ainda hoje, ainda que em menor escala, acontece. A par de tudo isto encontra-se também o fator religioso, indicado logo à partida pela palavra “conventual” na definição desta doçaria. Embora não existam muitos registos que o confirmem, sabemos que, para além de terem sido criados por religiosas, os doces eram confeccionados e distribuídos por elas em dias de festa ou em ocasiões importantes. No capítulo anterior vimos que o outeiro descrito por Joaquim

Pacheco Neves antecede a eleição de uma nova abadessa, um motivo de comemoração que justificava o fabrico dos doces. Hoje, como o Provedor da Santa Casa da Misericórdia nos conta, as encomendas chegam em alturas de festa – seja de aniversário, no Natal, Páscoa ou São João –, destacando-se as celebrações religiosas.

Todas essas pequenas influências foram contribuindo, ao longo do tempo, para enraizar importância da doçaria conventual do Mosteiro de Santa Clara nos vila-condenses e na cidade em si. Não quer isto sugerir, de forma alguma, que os doces confeccionados em Vila do Conde tenham legitimidade para ser qualificados oficialmente como produto tradicional da cidade (neste momento, pelo menos, não se reúnem condições para que tal aconteça). Existem outros casos, reconhecidos a nível nacional, com maior popularidade e representatividade, mais merecedores dessa qualificação – é o caso da Fogaça da Feira, do Pão de Ló de Ovar ou da doçaria de Portalegre (como o manjar branco ou o doce de ovos), exemplos que Barros indica já terem dado os primeiros passos nos procedimentos necessários à qualificação (Barros, 2010, p. 16). Aqui, apenas se pretende apontar o carácter identitário dessa tradição gastronómica e, em segundo plano, tornar conhecida a falta de reconhecimento sentida dentro dos limites da própria cidade. Algo que se pode constatar pela mera observação dos espaços que ao longo dos anos foram fechando portas e pela falta de documentação e de interesse em documentar esta arte culinária, quer por parte dos proprietários dos estabelecimentos que confeccionam os doces em questão, quer pelas entidades responsáveis pela preservação e divulgação do património e cultura vila-condenses. Algo que pode ser exemplificado pela constatação de que a Dona Mónica, coproprietária da *Confeitaria Doce Santa Clara*, não tinha qualquer conhecimento da compilação de fotografias e receitas publicada por Duarte Belo – receitas que passaram, assim como o próprio estabelecimento, das mãos de Olívia e Joaquim para as mãos de Mónica e José.

3. CONFEÇÃO E DOCEIRAS

3.1. *Fazer* e confeção de doces conventuais

De acordo com Tim Ingold (2000), “fazer” não é tão simples quanto aplicar força manual, com ou sem recurso a outros instrumentos, numa matéria-prima. Em vez disso, “fazer” engloba todo um processo de idealização e adaptação a uma série de fatores que podem influenciar o resultado final. Muito como no processo de tecelagem, depois de visualizar o produto final na sua cabeça, o artesão tem de considerar as particularidades do material que escolhe, a força que tem de aplicar em cada movimento e as adaptações que terá de fazer para conseguir obter o produto final – que não tem de ser, necessariamente, uma cópia exata daquilo que tinha sido inicialmente imaginado. Esta perceção do que é “fazer” assemelha-se à noção de crescimento, tal como ele ocorre com os seres vivos. Assim, aquilo que o artesão visiona na sua mente pode corresponder ao código genético que determina as especificidades físicas e biológicas de um organismo. Uma determinação até certo ponto, porque, como sabemos, os seres vivos são capazes de se adaptar ao meio onde estão inseridos, um mecanismo que garante a sobrevivência das espécies. Isto significa, continuando a analogia, que as ideias, tal como o código genético são mutáveis e capazes de evolução.

Aplicando esta conceção do “fazer” à confeção de doçaria conventual, podemos supor que talvez não baste seguir a receita ponto por ponto. O conhecimento dos ingredientes e da ordem e do modo como devem ser misturados e cozinhados, por exemplo, desempenham um papel de grande importância no processo de fabrico dos doces. Do lado de quem confeciona, esse conhecimento, que se pode traduzir na forma como as doceiras trabalham os diferentes tipos de massa ou nos ajustes à temperatura do forno, vai sendo adquirido com o passar do tempo, com a repetição dos procedimentos e com o contacto com os ingredientes, resultando num manual que se instala de forma inconsciente na mente do criador e que o irá permitir reagir da forma mais adequada a cada situação ou potencial problema. Relativamente a este processo de aprendizagem e compilação de conhecimentos, Richard Sennett confirma: “In learning a *skill*, we develop a complicated repertoire of such procedures. In the higher stages of *skill*, there is a constant interplay between tacit knowledge and self-conscious

awareness, the tacit knowledge serving as an anchor, the explicit awareness serving as critique and corrective.” (Sennet, 2008, p. 50)

Assim, sumariando o processo de “fazer”, Ingold diz-nos:

“First, the practitioner operates within a field of forces set up through his or her engagement with the material; secondly, the work does not merely involve the mechanical application of external force but calls for care, judgement and dexterity; and thirdly, the action has a narrative quality, in the sense that every movement, like every line in a story, grows rhythmically out of the one before and lays groundwork for the next.” (Ingold, 2000, p. 347)

Muito dentro destas linhas da adaptabilidade, Ingold fala ainda da questão da durabilidade de certas características nos seres vivos ou nos objetos, oferecendo-nos uma explicação que pode ser igualmente aplicada à continuidade ou abandono de determinados procedimentos. Enquanto a genética e a cultura são apontadas como as principais razões para algo continuar exatamente como está, Ingold defende que isso é apenas o resultado de uma estabilidade dos princípios generativos. Isto significa que, se não existir nenhum fator externo ou interno que motive uma alteração, essa possível alteração não se justifica. Assim, e de acordo com aquilo que sabemos sobre os mecanismos evolutivos dos seres vivos, se as condições em que um organismo se desenvolve permanecerem iguais, não há necessidade de readaptação. Do mesmo modo, se os materiais que compõem um determinado objeto, os instrumentos essenciais à sua produção ou as necessidades de quem o utiliza não se alterarem, não é necessário modificar o objeto ou o seu método de produção. E a esta noção podemos juntar outra, igualmente proposta por Ingold, que nos diz que as formas (ou utilidades ou modos de fazer) dos objetos não são impostas: em vez disso, crescem a partir do mútuo envolvimento das pessoas e dos materiais num ambiente específico e ao longo do tempo. Um envolvimento que, por sua vez, tal como David Guss (*apud* Ingold, 2000) propõe, carrega os objetos (ou as práticas que levam à sua materialização) com uma série de significados que refletem a cultura onde estão inseridos.

A confeção dos doces conventuais vila-condenses, com a confeção a expressar-se como um modo de “fazer”, pode ser analisada deste ponto de vista. A durabilidade

do método através do qual os doces são confeccionados, com alterações praticamente imperceptíveis ao longo do tempo e aplicáveis quase exclusivamente nos casos de fabrico comercial de larga escala, atesta a estabilidade do meio onde eles existem. As poucas e lentas alterações são produto de evoluções, resultantes da maior facilidade de aquisição de ingredientes e dos avanços tecnológicos ao nível dos instrumentos de trabalho; ao invés de adaptações, uma palavra que sugere que as alterações impostas eram necessárias para a sobrevivência da tradição em questão. O “mútuo envolvimento das pessoas e dos materiais num ambiente específico e ao longo do tempo”, neste caso o envolvimento das freiras com os ingredientes a que tinham acesso, num ambiente propício à estimulação criativa e sem respeito pelas regras impostas pelos fundadores do mosteiro, fez com que os doces fossem ganhando popularidade fora daquele espaço, como vimos anteriormente. Mais tarde, o envolvimento dos vila-condenses com os doces em ambientes que diziam algo, socialmente, sobre quem os consumia, fez com que a doçaria conventual vila-condense fosse ganhando uma nova dimensão social e cultural assente no respeito pela tradição e pelo secretismo, que já vinha do tempo das freiras, e no fascínio pelo “requinte” que os doces representavam.

3.2. Domínio da técnica

O capítulo que sucede “On Weaving a Basket”, “Of string bags and birds’ nests”, também da autoria de Tim Ingold, debruça-se sobre uma temática próxima daquela que acabamos de ver. Depois de chegarmos a algumas conclusões sobre o que é “fazer”, o antropólogo questiona-se sobre o desenvolvimento das capacidades, ou de *skill*, começando por propor uma reaproximação dos termos “arte” e “tecnologia” – palavras que originalmente designavam o mesmo, mas que, com o passar do tempo e com a tendência em colocar a arte num plano intelectualmente superior àquele onde se situam os trabalhos manuais, passaram a englobar significados diferentes. Na opinião do autor, um retorno à definição original de ambas as palavras facilitaria a compreensão do desenvolvimento de técnicas que se encontram entre os dois termos. Deste modo, ao falar das doceiras que confeccionam os doces conventuais vila-condenses, seria possível colocar no mesmo plano as mestrias manual e intelectual indispensáveis para o aperfeiçoamento da confeção desta doçaria.

Ao recordar a freira de 92 anos que veio de Braga para ajudar na recolha de receitas e na formação levada a cabo pela Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, em 1985, o Provedor deixa claro o fascínio que sentia ao olhar para o trabalho dessa senhora que, quase da altura da mesa de trabalho, trabalhava os diferentes ingredientes, massas e formas com um cuidado e delicadeza admiráveis. É um fascínio que se pode comparar à admiração que sentimos quando olhamos para um músico concentrado nas suas partituras ou quando assistimos a uma performance de dança que sabemos que não conseguiríamos facilmente recriar e que assumimos como sendo talento natural, fruto de inspiração e técnica em partes iguais. No momento de criação dos doces conventuais, o processo poderá ter sido semelhante. Sem certezas, podemos supor que alguma freira com mais “olho” para a cozinha resolveu começar a experimentar com os ovos e o açúcar a que tinha acesso, fazendo combinações e acertos até conseguir uma fornada que lhe agradasse. Tratam-se de *skills* que foram desenvolvidas não só com recurso à repetição, mas também graças à capacidade de aperfeiçoamento que só pode ser conseguida através do intelecto, provando que nenhum destes termos (“repetição” e “intelecto”) pode ser atribuído exclusivamente ao trabalho manual ou ao artístico.

Dividindo *skill* em cinco dimensões diferentes, Ingold começa por explicar que a intencionalidade do agente que pretende realizar uma tarefa e a funcionalidade da ferramenta que o auxilia nesse processo não são propriedades preexistentes do “utilizador” e do “utensílio”. Em vez disso, tratam-se de qualidades inerentes à própria atividade. Na confeção de doçaria conventual, instrumentos como batedeiras, rolos da massa e sacos de pasteleiro, são ferramentas que se encontram completamente incorporadas na atividade. É na mútua interação entre doceira-instrumentos-ingredientes que a confeção dos doces ocorre, num sistema tão mental, como físico – a segunda proposta do autor. Assim, a doceira imagina o resultado final na sua mente, ao mesmo tempo que controla os seus movimentos corporais e o contacto com outras ferramentas de trabalho, num ambiente específico de momento para momento e que desencadeia ajustes à imagem inicialmente concebida.

Tal como vimos anteriormente, o “fazer” está sujeito a uma permanente adaptação: às condições do meio, às características das ferramentas e dos materiais, e às capacidades de quem faz. O terceiro ponto abordado por Tim Ingold vai ao encontro desse mecanismo de adaptação, apontando novamente traços como “destreza”, “cuidado” e “julgamento” como fundamentais em diversas atividades e resumindo-os, com a ajuda de Bernstein, como “correções sensoriais”: o segredo do controlo que explica a perfeição da força e dos movimentos aplicados nas matérias-primas, mesmo tendo em consideração as limitações físicas de quem os exerce. De facto, é praticamente impossível para um ser humano ter a mesma precisão de movimentos que uma máquina que foi programada unicamente para aquilo tem. Ao preencher as formas dos doces com os diferentes tipos de massa, as doceiras compreendem a sua consistência e, embora forrem dezenas de tacinhas, nunca o fazem com completa exatidão de uma para a outra. No entanto, mesmo antes de ir para o forno, todos os doces apresentam um aspeto semelhante. Também com outros tipos de pastéis, que não precisam de ser enformados, tal acontece. Existe uma preocupação em manter a consistência da forma do doce, para que o resultado final seja tão uniforme quanto possível. Isso deve-se exatamente a essa capacidade de correção, a um tato (que também é visual) que se vai desenvolvendo e melhorando graças ao contacto com os ingredientes e instrumentos utilizados, e que lhes permite chegar ao resultado previsto, mesmo que para lá chegar não exista um caminho linear ou um conjunto de regras predefinidas.

A quarta dimensão¹³ de *skill* proposta por Ingold preocupa-se com a questão da aprendizagem. Aqui se, como Bernstein diz, considerarmos que a prática não se pode resumir a uma fórmula, então não pode ser através dessa fórmula que os conhecimentos sobre uma determinada atividade são transmitidos de geração para geração. Assim, contrariando a noção de que o processo de aprendizagem se resume

¹³ O quinto e último ponto listado por Ingold, a respeito das cinco dimensões de *skill*, fala de algo que já foi previamente abordado: o processo de idealização e concretização da imagem que criamos mentalmente. Noutros termos, o autor volta a reforçar que não é o propósito ou o desenho preestabelecido que antecede a forma ou o resultado final. Em vez disso, é a atividade em si: “fazer” surge de dentro do processo de “uso”, resumindo aquilo que foi visto até agora. A confeção, portanto, surge graças ao processo de utilização de uma série de ferramentas, instrumentais, corporais e intelectuais, em sintonia de momento para momento, num esforço conjunto que se vai adaptando conforme as condições de cada um dos elementos que compõem este sistema.

apenas a momentos de observação e imitação, Ingold sugere que, anexado a esses momentos, está também o ativo e perceptivo engajamento dos aprendizes com o ambiente que os rodeia e a possibilidade de estarem inseridos num contexto que lhes permite a repetição e a afinação da sua técnica, até chegarem ao nível de fluidez de movimentos e discernimento dos mentores mais experientes. É ao potenciarem esse espaço de percepção e ação simultâneas que as gerações mais calejadas contribuem para a geração seguinte. Contudo, do ponto de vista da análise da doçaria conventual vilacondense, a questão da aprendizagem pode ser colocada de duas formas diferentes. Por um lado, temos uma quebra entre as freiras de Santa Clara e as doceiras que agora tratam da confeção dos doces. Por outro lado, temos a questão da transmissão de conhecimentos entre as gerações mais recentes de doceiras e as suas aprendizes.

Como vimos no primeiro capítulo, a existência de várias fontes – a maioria delas, transmitidas oralmente ou não identificadas – impossibilita a determinação da origem das receitas e, igualmente, das técnicas utilizadas hoje em dia. Poderíamos supor que, de uma forma ou de outra, as técnicas utilizadas pelas freiras foram herdadas pelas senhoras que as auxiliavam no mosteiro, pelos seus familiares e conhecidos e que, eventualmente, chegaram às mãos das doceiras do Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde ou da *Confeitaria Doce Santa Clara*. Mas não é esse o caso. Apesar da contribuição da freira de 92 anos que auxiliou a Santa Casa nos seus cursos profissionais de doçaria conventual, não se verificou uma transmissão direta de conhecimentos. Para aquelas aprendizes, não existiu, em momento algum, o ambiente propício à repetição e afinação da técnica, assente nos momentos de observação e imitação das freiras mais experientes. Com a *Confeitaria Doce Santa Clara* acontece o mesmo, já que a atual doceira (e mesmo, durante os dois primeiros anos, as irmãs do proprietário) baseia o seu conhecimento, mental e motor, numa série de receitas que lhe foram passadas pelos donos do estabelecimento e numa aptidão ou desenvolvimento gradual autónomo de “jeito” para a doçaria. Podemos ainda retroceder no tempo e pensar nos casos do *Ao Bom Doce* e da *Pastelaria Doce Santa Clara*, cuja iniciação na confeção de doces conventuais foi motivada pelo gosto e – mais uma vez – pelo o “jeito” dos proprietários nessa atividade. Ainda que fosse confirmado que as receitas utilizadas por qualquer um destes estabelecimentos fossem exatamente

iguais às receitas criadas pelas freiras do Mosteiro de Santa Clara, do ponto de vista da aprendizagem técnica e instrumental, haveria sempre uma lacuna por preencher.

Do outro ponto de vista – o da aprendizagem tal como ela acontece agora, com a “nova” geração de doceiras –, o processo certamente ocorrerá mais de acordo com o modelo sugerido por Tim Ingold. Todavia, na impossibilidade de observar de perto o trabalho das doceiras inseridas nesse contexto de transmissão de conhecimentos, de com elas estabelecer uma relação que permitisse compreender as dinâmicas de trabalho, e fazer uma distinção entre as mãos mais experientes e as que ainda não adquiriram o mesmo nível de tato, torna-se difícil tirar conclusões. Por se tratar de uma atividade tão semelhante a outras do universo culinário, as bocas que não cedem ao “secretismo” no qual a doçaria conventual está envolvida respondem que se trata, novamente, de “jeito para a cozinha”. A dona Gracinda do Salão de Chá da SCMVC e a atual doceira da *Confeitaria Doce Santa Clara* são prova disso mesmo, uma vez que, apesar de já contarem com muitos anos de experiência na função que exercem, tinham trabalhado anteriormente como pasteiras ou cozinheiras, quer a nível pessoal como a nível profissional. Embora seja lógico supor que as doceiras menos experientes não desempenham as mesmas tarefas que as que já contam com mais anos de trabalho e que existe dentro dos dois estabelecimentos uma hierarquia de tarefas baseada nas capacidades de cada doceira, mais uma vez, não é possível falar com certeza. No entanto, existe ainda, outro aspeto a ter em consideração: se, como nos casos da Dona Gracinda e da doceira da *Confeitaria Doce Santa Clara*, as doceiras já tiverem algum tipo de experiência na confeção de doces (conventuais ou não) e de pastelaria diversa, como se organiza essa hierarquia dentro da cozinha e que tipo de ajustes terão de ser feitos, ao nível do “tato”, para a técnica passar a estar mais de acordo com a (suposta) tradição?

Da brevíssima observação efetuada nas instalações do Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, foi impossível retirar qualquer espécie de conclusão sobre o nível de experiência de cada uma das doceiras. Estavam presentes caras mais e menos jovens, mas a divisão de tarefas parecia ser equilibrada. Uma amassava e estendia a massa, outra forrava as formas, outra preenchia-as com o recheio, outra ia misturando os ovos com o açúcar, outra dispunha num tabuleiro

besuntado com óleo um preparado muito líquido com a ajuda de um saco de pasteleiro, e outra ia desenformando uma das fornadas já prontas. Tudo isto enquanto a Dona Gracinda ia explicando, muito rápida e resumidamente, cada um dos procedimentos. Antes do final da visita, as doceiras fizeram questão de mostrar como recheavam os travesseiros de noiva (ou freira)¹⁴ com o creme de ovo, e de polvilhar lentamente o açúcar e canela, para que a máquina fotográfica pudesse captar o momento. Os movimentos pareciam fluidos e qualquer constrangimento pode ter sido causado apenas pela presença estranha que as fotografava enquanto trabalhavam. Sobre a possível experiência prévia das doceiras noutras artes culinárias nada foi referido, porque o contexto não o permitiu. Acabando por tornar a dificultar a tarefa de determinar se houve, ou não, algum processo de reeducação para a confeitaria conventual.

Pegando no exemplo dado por Tim Ingold, das mulheres Telefol da Papua-Nova Guiné com o fabrico de sacos de fio, podemos tentar estabelecer uma comparação com a confeitaria conventual, no que diz respeito, pelo menos, às possíveis diferenças entre as figuras mais experientes e as que começam o seu processo de aprendizagem (ou que ainda não chegaram ao mesmo nível do que as suas professoras); e com isto tentar simplificar, em termos principalmente percetionais, aquilo que foi explicado até agora. É uma comparação incompleta, sem dúvida, uma vez que o tempo de observação não foi o suficiente para captar com detalhe cada um dos pequenos movimentos e pormenores que poderiam indicar a existência ou ausência de experiência de cada uma das doceiras. Todavia, não deixa de ser relevante para a questão tentar compreender de que modo as mentoras se distinguem das alunas.

Num excerto que se estende por mais do que uma página, Ingold descreve essas diferenças, clarificando, primeiro, a forma como o corpo de uma “*bilum-maker*” se comporta quando está perfeitamente em sintonia com aquilo que está a fabricar e,

¹⁴ Embora a sua designação tenha conotação religiosa e se trate, efetivamente, de uma receita conventual noutras localidades, não houve qualquer indicação, durante a fase de pesquisa, de que se tratasse de uma das receitas originais das freiras do Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde.

depois, contrastando com os movimentos pouco fluidos de quem ainda não domina a técnica.

“... the accomplished bilum-maker does not experience the movements of her body as being of a mechanical nature. Far from answering to commands issued from a higher source, they carry their own intentionality, unfolding in a continual dialogue with the material.” (Ingold, 2000, p. 355)

“As in any craft, the skilled maker who has a feel for what she is doing is one whose movement is continually and subtly responsive to modulations of her relation with the material. Conversely, the clumsy practitioner is precisely one who implements mechanically a fixed sequence of instructions, while remaining insensitive to the evolving conditions of the task as it unfolds. The hand that is heavy is experienced as a resistance to be overcome, and has to be moved from position to position in ways that seem contrary to its nature.” (Ingold, 2000, p. 357)

Caso a Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde tivesse permitido um acesso mais prolongado às instalações do seu Salão Chá, ou se a *Confeitaria Doce Santa Clara* tivesse sequer autorizado uma curta observação do trabalho da sua doceira com trinta anos de experiência, talvez tivesse sido possível comprovar que a execução de movimentos destas funcionárias são, quase garantidamente, diferentes daqueles concretizados por uma pessoa que se iniciou há uma semana no mundo da culinária. E não teria de ser necessariamente uma criança, bastava falar, por exemplo, de alguém que ao longo de toda a sua vida apenas trabalhou na confecção de enchidos. As especificidades táteis, visuais e cognitivas são aquilo que tornam o fabrico de doces conventuais uma prática muito particular – semelhante a outras do universo da doçaria e pastelaria, claro, mas ainda assim única quando a ela associamos o contexto social e cultural que não pode ser removido do contexto.

3.3. Empatia com os materiais

Embora o texto de Susanne Küchler e Graeme Were (2009) sobre a empatia com os materiais se debruce maioritariamente sobre as funcionalidades práticas, sociais e

religiosas dos materiais, os autores referem, mais do que uma vez, a importância da seleção dos materiais, tendo em consideração as especificidades que poderão ajudar ou dificultar a execução de uma determinada ideia. Assim, se estivermos a falar de esculturas em madeira, como é o caso das *malagan* referidas no texto, a escolha de um determinado tipo de madeira, que permita incisões detalhadas e que não ofereça muita resistência aos golpes a ela aplicados, revela-se uma melhor opção do que outros com características menos apropriadas. Do mesmo modo, a escolha de determinados ingredientes – ovos frescos em vez de gemas em pó, por exemplo –, revela-se fulcral para a obtenção dos melhores resultados possíveis ao nível do sabor e consistência dos doces. É claro que no primeiro exemplo a escolha de uma madeira mais difícil de trabalhar resultaria num processo mais demorado e árduo, enquanto que a substituição dos ovos frescos por gemas em pó se revela numa opção, primeiro, mais económica e, segundo, menos laboriosa. No entanto, o que se encontra aqui em discussão não é a quantidade ou a dureza do trabalho, mas sim a qualidade do produto final. Como tal, a seleção de ingredientes o mais semelhantes possível aos que eram utilizados pelas freiras resulta, à partida, numa autenticidade e numa qualidade mais próximas das originais. Depois, apesar de os autores não se debruçarem sobre esta questão em particular, existe outro tipo de empatia a ter em consideração. Esta também com os materiais, mas num sentido mais literal e humanizado da palavra.

As leituras em torno deste tema – do que é e o que implica “fazer” – falam frequentemente do contacto com os materiais, especialmente quando em análise estão práticas maioritariamente manuais ou que, num sistema que incorpora ferramentas específicas, lidam muito proximamente com os materiais ou matérias-primas essenciais para o fabrico de determinados bens. Como tal, é apenas natural que, a partir de um certo nível de experiência, o conhecimento que os *craftsmen* adquirem relativamente aos materiais que utilizam seja superior àquele que pessoas com pouca ou nenhuma experiência exibem. Um conhecimento que se traduz numa identificação intelectual, e não necessariamente afetiva, com essas matérias-primas e que lhes permite optar pelos melhores métodos para colocar em prática o seu trabalho, distinguindo entre fatores como textura, densidade, elasticidade, dureza e outros elementos essencialmente relacionados com o plano físico da matéria. É esta empatia, ligada ao “tato” intelectual

que vai sendo adquirido, que permite às doceiras comparar os melhores e os piores ingredientes, saber quando as massas estão no ponto certo, distinguir entre os vários pontos de açúcar e compreender cada passo da receita, mesmo que a maioria dos detalhes que a elas não passam despercebidos não sejam incluídos nas instruções dos livros de cozinha.

Como Ingold (2000) explicava, enquanto ainda falada da fluidez de movimentos exibida por pessoas mais experientes numa dada atividade, ao seguir as instruções redigidas ou ilustradas de um determinado procedimento, temos acesso a um reduzido número de pontos de referência que apenas nos permitem verificar se estamos a acompanhar as orientações com sucesso ou não. No caso das receitas, sejam elas de doces conventuais ou não, a repetição possibilita o aperfeiçoamento, como já vimos, mas depende também de uma capacidade de aferição que, por sua vez, se liga ao conhecimento dos ingredientes. Então, se ao misturar as gemas com o açúcar a doceira perceber que a consistência não é a ideal, vai adicionar mais gemas ou mais açúcar consoante aquilo que for necessário, até chegar a um resultado que pode não corresponder àquele sugerido pela receita, mas que reflete um conhecimento que não é meramente guiado por um conjunto de indicações predefinidas.

Apesar de esta explicação parecer redundante e repetitiva, tendo em conta tudo o que foi falado anteriormente, não é por acaso que é colocada no terreno da empatia. Enquanto seres humanos, somos capazes de empatizar com outros seres humanos, com animais e outros organismos vivos, conseguindo até criar ligações emocionais com objetos inanimados. Não foi por acaso, certamente, que Duarte Belo fotografou os instrumentos utilizados pela avó na confeção de doçaria. De um modo ou de outro, aqueles objetos devolviam-lhe recordações de um passado que estimava, dos verões passados em Vila do Conde na casa dos avós. Com outros seres humanos, animais ou organismos vivos, a relação é semelhante. É através da empatia que conseguimos compreender a forma como os outros se sentem, comportam e reagem determinadas situações e estímulos, avaliando esses sinais e respondendo da forma mais adequada. Um mecanismo que nos permite, a curto, médio ou longo prazo, dependendo dos casos, estabelecer relações mais próximas com quem (ou com aquilo que) interagimos.

Não parece descabido, nesse caso, considerar que o mesmo se passa no sistema *craftsman*-ferramentas-materiais. Assim, é natural que nos primeiros contactos com as matérias-primas, e até mesmo com os instrumentos de trabalho, um aprendiz não esteja completamente à vontade nessa interação. Existe um desconhecimento da forma como os materiais irão reagir, dos movimentos que devem ser executados para chegar aos resultados pretendidos e de como manusear corretamente os instrumentos necessários à concretização das ações. Todavia, à medida que o tempo vai passando e o contacto entre os diferentes elementos do sistema vai aumentando, torna-se possível a aquisição de uma compreensão relativamente a todos esses detalhes e particularidades. A certa altura, a pessoa que pratica a ação, consegue empatizar de tal forma com o resto do sistema que os seus movimentos e a própria percepção respondem de forma quase instantânea e apropriada àquilo que vai acontecendo de momento para momento.

3.4. Sistemas fechados, motivação, autoridade e autonomia

Os quatro termos que intitulam esta secção tratam-se de termos mencionados por Richard Sennett em *The Craftsman*, um livro da sua autoria publicado há dez anos atrás, em 2008. O nome escolhido pelo autor é bastante elucidativo relativamente ao conteúdo nele incluído, que se divide em três partes: os *craftsmen*, a *craft* e a *craftsmanship*, com cada capítulo a dedicar-se extensivamente a explorar múltiplos aspetos que se relacionam com cada um destes temas. Apesar de cada uma dessas secções ser capaz de acrescentar algo de útil ao que se encontra aqui a ser discutido, para a elaboração deste projeto foi selecionado apenas um dos capítulos de Sennett, mais precisamente, aquele que dá nome ao livro. Por se focar na figura do *craftsman*, nas suas motivações, na forma como trabalha consoante os ambientes em que se insere e no modo como o encorajamento ou a repressão da criatividade podem influenciar a sua performance, a primeira parte desta obra – “Craftsmen” (Sennett, 2008, p. 19-146) – vem adicionar informação pertinente a este capítulo que tanto se questiona sobre o que é confeccionar, como sobre o papel das doceiras nesta atividade secular.

Assim, logo no início do capítulo, Richard Sennett começa por explicar como carpinteiros, técnicos de laboratório ou maestros, apesar das diferenças evidentes entre os exemplos, podem ser inseridos, como iguais, na categoria de *craftsmen*. Isto porque,

como o autor explica, em qualquer um dos casos falamos de pessoas que em princípio estão dedicadas a fazer bom trabalho “for its own sake” (Sennett, 2008, p. 20). Por outras palavras, é perfeitamente possível concretizar qualquer tipo de tarefa sem dedicação, contudo, o que torna um indivíduo um *craftsman*, é a existência dessa mesma dedicação e de um engajamento com aquilo que fazemos. É essa a primeira condição que nos permite distinguir esse indivíduo do resto da sociedade. Na doçaria conventual, isto pode ser traduzido de uma forma muito simples. A doceira experiente, que se preocupa com a perfeição do seu trabalho, perdendo o tempo necessário até atingir os seus objetivos, é mais *craftsman* – neste caso, *craftswoman* – do que uma doceira inexperiente, cuja prioridade é apenas concluir uma tarefa sem qualquer consideração pelo perfeccionismo, ou do que um grupo de funcionárias de uma fábrica que confecciona doces ao nível industrial, cuja preocupação é cumprir prazos e quantidades da forma mais rentável possível.

Continuando a sua análise, Sennett vira-se para a palavra *demioergos* (*demios* para público, *ergos* para produtivo): a palavra utilizada pela sociedade arcaica grega para designar aquela que hoje em dia corresponderia à classe média, mas que naquela altura incluía – para além dos trabalhadores manuais – médicos, magistrados, cantores e mensageiros. Com a evolução para uma sociedade clássica, como sabemos, o termo foi perdendo reputação e passou a incluir quase exclusivamente apenas os trabalhadores manuais. Para Aristóteles, como o autor evidencia, havia uma distinção entre um arquiteto e um construtor. Segundo a explicação do filósofo, o arquiteto sabia as razões e a ciência por trás daquilo que produzia, enquanto que ao construtor não eram exigidos tais conhecimentos. Esta superioridade intelectual claramente colocada do lado do arquiteto pode ser muito facilmente refutada com recurso a um dos exemplos apontados pelo autor algumas páginas à frente. Quando fala das pequenas alterações e acréscimos efetuados por construtores civis e pintores num parque de estacionamento, planeado por arquitetos, torna-se claro que se tratavam de pequenos problemas que poderiam perfeitamente ter sido assinalados pelos trabalhadores manuais experientes, caso tivessem tido a oportunidade de contribuir com os seus conhecimentos na fase de conceptual e de planificação do projeto (Sennett, 2008, p. 45-46). Este exemplo é somente um dos vários que comprovam que são poucas ou nenhuma as vantagens da

separação das atividades em termos de mais ou menos intelectualmente exigentes; comprovando igualmente como pode ser benéfico a partilha de conhecimento num espaço público onde toda a comunidade pode contribuir.

Embora seja ainda difícil relacionar este último pedaço de informação com o tema do projeto, o exemplo que parte desta formulação permite-nos tirar algumas conclusões relativamente à doçaria conventual. Apresentando-nos o *software* de código aberto Linux, Sennett explica que, precisamente por ser de código aberto, o *software* permite que qualquer pessoa participe, adicionando código e trabalhando em comunidade na resolução de quaisquer contratempos que possam aparecer, assemelhando-se, assim, com a ideia de “público produtivo” praticada pela sociedade arcaica grega. Por outras palavras, o modo de funcionamento desta comunidade programadora parte do princípio de que várias pessoas num sistema aberto são capazes de solucionar um problema mais rápida e eficazmente do que um grupo restrito num sistema fechado, tal como acontece com a maioria dos restantes *softwares* de programação.

Apesar de não ser o ponto a que Richard Sennett pretende chegar, a descrição do funcionamento da comunidade Linux pode ser comparada à história dos doces conventuais vila-condenses. Com origem no Mosteiro de Santa Clara e da autoria das freiras, as receitas não foram, durante muito tempo, do conhecimento público. E mesmo depois do encerramento dos conventos e mosteiros portugueses, como já vimos, as receitas acabaram por ficar registadas apenas nas mãos e nas memórias das senhoras que tinham sido contratadas para auxiliar as antigas habitantes daquela casa religiosa. Isto significa que, se enquanto o mosteiro se encontrava em funcionamento a doçaria conventual se tratava de um sistema fechado, depois da ordem de extinção o cenário não se alterou muito. As receitas nunca foram oficialmente escritas, como aconteceu com os pastéis de Tentúgal¹⁵, e foram passadas de geração em geração quase sempre verbalmente, dentro de núcleos familiares fechados, sempre com o tradicional

¹⁵ “Ainda de acordo com a APT (2016), as receitas das religiosas eram registadas em manuscritos e guardadas pela abadessa e pela madre responsável pelo economato e pela cozinha. Quando alguma freira transitava de convento, tinha de assinar um documento, no qual se comprometia a não revelar os segredos das receitas que aprendera.” (Cunha, 2016, p. 70)

secretismo associado a esta tradição. Caso para dizer que, se não fossem os interesses maioritariamente económicos inerentes à venda dos doces conventuais, esta se trataria de uma atividade que poderia ter já caído no esquecimento; sem podermos garantir, ainda assim, que face à maior popularidade de uns doces relativamente a outros algumas dessas receitas tenham já desaparecido. Por outro lado, não podemos ignorar o caso de sucesso que foi a recolha efetuada pela Santa Casa da Misericórdia, que resultou na abertura dos estabelecimentos que ainda hoje permanecem abertos em Vila do Conde. Mas também não podemos deixar de pensar que este se tratou de um caso excecional dentro do contexto que é a doçaria conventual.

Isto quer dizer que, enquanto a existência de sistemas abertos possa parecer prejudicial em certos aspetos, nomeadamente, nas questões de roubo de propriedade intelectual ou de concorrência comercial, por exemplo, não podemos ignorar que existem vantagens na adoção deste método de partilha de informação e de conteúdo, principalmente no que diz respeito à transmissão de conhecimentos que ajudam a preservar os mais diferentes tipos de tradições e, portanto, o nosso tecido sociocultural. O que significa que, embora exista um certo encanto pelo secretismo no qual a tradição da doçaria conventual está envolta, a permanência nesse sistema fechado pode vir a tornar-se contraproducente. Se não for feito um registo receituário ou documental destas práticas e se não se abrirem as portas das cozinhas a quem estiver disposto a aprender a técnica, a confeção dos doces conventuais originais do Mosteiro de Santa Clara corre o risco de ficar tão extinta como a casa onde foram criados.

Passando para a temática da motivação, Richard Sennett diz-nos que o mundo moderno tem apenas dois modos de despertar do desejo de trabalhar bem e com afinco: primeiro, o imperativo moral de trabalhar bem, para o bem da comunidade; segundo, a competição. Isto supondo que a competição estimula o desejo de realizar algo bem, com a promessa de recompensas individuais. O autor conclui, todavia, que nenhuma das duas opções serve para concretizar a aspiração pela qualidade que, como vimos, é condição primária de um *craftsman*.

Para explicar como o imperativo moral do trabalho bem-feito não é suficiente, Sennett fala-nos das virtudes e desvirtudes deste suposto motivador, pegando para isso

nos exemplos contrastáveis da construção civil russa do final dos anos 80 e dos operários fabris japoneses do mesmo período. Expondo os dois exemplos muito resumidamente, se no primeiro exemplo podemos verificar que a falta de produtividade, a indiferença em relação aos trabalhadores e o desencorajamento à iniciativa – fruto do ambiente político que se fazia sentir – se refletia nos subúrbios soviéticos na forma de trabalhos mal feitos e incompletos, na venda ilegal de materiais e no descuido por parte dos próprios residentes; no segundo exemplo podemos constatar que, havendo um certo pé de igualdade entre os diferentes níveis hierárquicos e o estabelecimento de contactos honestos entre os funcionários e a chefia – em condições políticas e sociais idênticas às que tinham sido impostas na Rússia –, aqui o imperativo moral era bem-sucedido. Algo comprovável através de objetos, carros e materiais eletrónicos de alta qualidade. Terminando esta explicação, Sennett sintetiza “Marx dealt with «the worker»; Deming and his Japanese followers dealt with the work.” (2008, p. 31)

Depois, debruçando-se sobre a questão da competitividade, considerando-a um modo de motivação inferior à cooperação, o sociólogo relata-nos a história da criação do telefone móvel e fala-nos das abordagens escolhidas por três empresas no processo de conceção deste novo aparelho: a Motorola, em primeiro lugar e um caso de sucesso, com a criação de uma “prateleira de tecnologia” destinada ao armazenamento de soluções tecnológicas cuja utilidade não tinha sido ainda decifrada, mas disponível de forma aberta e permanente aos engenheiros da empresa; a Nokia, que apostou numa comunicação transversal entre os diferentes departamentos, como o de marketing e o de design, não restringindo a criação de soluções apenas aos engenheiros; e, por fim, a Ericsson, que ao apostar numa estratégia competitiva entre os diferentes departamentos atrasou o progresso. Isto porque, com promessas de recompensas, os trabalhadores tentavam guardar todos os avanços para si próprios, acabando por estagnar o desenvolvimento e a resolução dos problemas. Falando ainda contra a instauração de sistemas competitivos dentro das empresas e de como tal pode ser prejudicial para a performance dos trabalhadores, Sennett toca na questão da “nova economia”, que não garante benefícios ou recompensas a bons trabalhadores ou a funcionários de longa data, acabando por produzir o mesmo efeito negativo verificado no caso da Ericsson.

Comprovado através dos exemplos que, tal como o autor tinha dito, nenhum destes mecanismos de motivação são eficazes o suficiente para realmente motivar o *craftsman*, faz sentido tentar contrastar esta informação com aquilo que foi observado durante o projeto. No caso da doçaria conventual não faz sentido falarmos de “nova economia”, aquilo que se traduz na preferência pela contratação de trabalhadores mais novos e menos experientes, com conhecimento de técnicas mais modernas e predispostos a aceitar salários mais baixos. É difícil imaginar que uma doceira com mais de trinta anos de experiência possa ser substituída por outra menos experiente. Assim como não faz sentido falarmos de competitividade ao nível do funcionamento interno. Dentro da cozinha, ainda que exista uma hierarquia, principalmente ao nível da senioridade, todos os elementos trabalham em conjunto na confeção dos doces. Apesar de existir uma divisão de tarefas, por uma questão de organização, não existe qualquer espécie de sistema de recompensa consoante os resultados obtidos. Na atribuição de salários, por exemplo, não é tido em conta o número de doces confeccionados por uma ou outra doceira, nem considerado o número de horas passadas na cozinha. Neste aspeto, o da competitividade versus cooperação, podemos argumentar que, sem contar com eventuais ambições profissionais que possam moldar o ritmo ou postura que as doceiras assumem dentro do local de trabalho, todos os esforços estão concentrados na boa execução dos doces. Quanto ao imperativo do trabalho bem-feito, não se pode adiantar muito. Novamente, a impossibilidade de acompanhar o trabalho das doceiras e de com elas estabelecer uma relação de confiança que permitisse avaliar aquilo que sentem relativamente à produtividade e ao encorajamento, e de perceber o nível de dedicação que colocam em cada fornada tendo em mente a obtenção de doçaria da mais alta qualidade, não permite que se cheguem a conclusões.

Mais à frente, Sennett tenta distinguir o conceito de habilidade das noções de génio ou inspiração, começando por dizer que, ao contrário dos outros dois termos, habilidade pressupõe treino e repetição. Tal como exemplifica, podemos comprovar a veracidade da sua afirmação olhando para a música ou para o desporto. Quanto mais tempo passamos a praticar um instrumento, melhor nos tornamos a tocá-lo. Quanto mais tempo passamos a treinar um serviço, no caso do ténis, melhor o conseguimos direccionar. Como já tínhamos visto antes, a repetição, juntamente com a observação e

a capacidade de adaptação, num ambiente que possibilite a prática das habilidades, permite-nos melhorar e expandir as nossas capacidades. É por isso que, depois de memorizar uma pauta, um músico pode concentrar-se em tocá-la mais harmoniosamente. Mais tarde, pode retirar pequenos excertos dessa composição e juntá-los a outros, criando novas sinfonias. O ponto a que o autor pretende chegar é ao de que, sem prática e repetição, conceitos como inspiração ou génio são, na maioria dos casos, inúteis. Esta questão une-se ao conceito de “jeito”, mencionado previamente neste capítulo. Tal como o génio ou a inspiração, o talento natural para as artes culinárias de nada vale se não houver uma experimentação e conhecimento intensos dos ingredientes e modos de confeção, e também uma dedicação rigorosa à atividade. Por outras palavras, e como diz o provérbio, a prática leva a perfeição.

Toda esta questão da repetitividade das práticas leva Richard Sennett a interrogar-se sobre um dos maiores obstáculos da sociedade moderna: a utilização de máquinas que, sem se cansarem ou queixarem, conseguem realizar a maioria das mesmas tarefas que o *craftsman*. Um fenómeno que muito frequentemente acaba por se traduzir num abandono e esquecimentos das técnicas e aprendizagens que costumavam ser indispensáveis para qualquer atividade. Nos primórdios deste projeto, quando o foco ainda se mantinha colocado nas diferenças entre a confeção tradicional dos doces conventuais e a confeção industrializada mais comum dos nossos dias, o obstáculo exposto pelo autor era uma das principais preocupações. Apesar de na doçaria conventual vila-condense existir um encontro entre os métodos mais tradicionais e autênticos e as facilidades a que hoje temos acesso, algumas das suspeitas vieram a ser confirmadas. Em conversa com a doceira-chefe do Salão de Chá da Santa Casa da Misericórdia, surgiu a questão da escolha dos ingredientes, apontando como exemplo ingredientes frequentes no fabrico da doçaria conventual: a massa filo, os fios de ovos e as gemas do ovo. O que a Dona Gracinda explicou foi que durante os seus tempos de aprendiz aprendeu realmente a fazer massa filo à mão, mas que agora não havia necessidade de despender todo esse tempo, energia e recursos quando era perfeitamente possível comprar este tipo particular de massa já pronta a ser utilizada. Do mesmo modo, a utilização de máquinas para misturar os ingredientes ou para amassar a massa substituem o trabalho manual que anteriormente não podia ser

contornado e que presenteava as doceiras com um conhecimento tátil, visual e intelectual dos mais diversos ingredientes, aquilo que há algumas páginas atrás chamamos de empatia. Posto isto, se considerarmos o trabalho das doceiras uma *craft*, resta-nos perguntar até que ponto é que a facilitação destes procedimentos despersonaliza o trabalho em si.

Ainda em volta desta problemática, Sennett expõe um novo exemplo. O mau uso da tecnologia pode ser visto com o CAD (*computer-assisted design*), que, tal como o sociólogo explica, permite que engenheiros e arquitetos desenhem objetos, modelos ou edifícios diretamente no computador, extinguindo a necessidade de os esboçar previamente à mão. Trata-se de um exemplo do mau uso porque, no caso da arquitetura em particular, ao abdicar do processo de desenho, observação do terreno e correção do esboço torna-se mais fácil para o arquiteto esquecer ou ignorar determinados detalhes que mais tarde se podem provar fulcrais, tal como vimos no caso das correções que tiveram de ser feitas pelos construtores civis e pintores.

A citação que se segue resume perfeitamente o ponto a que o autor pretende chegar:

“The tactile, the relational, and the incomplete are physical experiences that occur in the act of drawing. Drawing stands for a larger range of experiences, such as the way of writing that embraces editing and rewriting, or of playing music to explore again and again the puzzling qualities of a particular chord. The difficult and the incomplete should be positive events in our understanding; they should stimulate us as a simulation and facile manipulation of complete objects cannot.” (Sennett, 2008, p. 44)

Partindo disto, Sennett passa a preocupar-se com a dicotomia qualidade/funcionalidade dizendo-nos que, para um escritor que valorize a qualidade, não importa o tempo que perde a ler e reler um excerto, adicionando e retirando vírgulas até que a frase obtenha o ritmo correto e desejado. Para o escritor funcional, pelo contrário, importa antes o cumprimento de prazos de entrega, uma vez que o objetivo final é que, bem ou mal, o texto seja legível. Esta dicotomia pode ser analisada de dois modos: para o *craftsman* motivado pela qualidade, cada imperfeição é

considerada um falhanço; para aquele que coloca a funcionalidade em primeiro lugar, por outro lado, a busca pela perfeição traduz-se numa receita para o falhanço. Posto isto, e embora as palavras “prática” e “prático” partilhem a mesma origem – o que poderia indicar que a prática tornaria o *craftsman* mais prático, isto é, mais predisposto a optar pelo o que é possível e fazível –, o autor argumenta que, na realidade, o que acontece é exatamente o oposto. À medida que certas habilidades se desenvolvem, desenvolvem-se também os padrões de qualidade autoimpostos, aumentando até ao ponto de se tornarem irrealizáveis.

No caso dos estabelecimentos de fabrico próprio em Vila do Conde, a doçaria conventual situa-se entre a qualidade e a funcionalidade. Enquanto a escolha de ingredientes mais baratos pode ser considerada um indicador da falta de qualidade, tratam-se também de ingredientes capazes de agilizar o processo de confeção dos doces, a funcionalidade aqui a equilibrar a balança. Por outro lado, não pode ser esquecido que estas casas têm uma certa responsabilidade para com os clientes e até mesmo com a própria tradição. Como tal, a qualidade nunca pode ser completamente desvalorizada, devendo sempre um rigor e uma preocupação em manter essa tal qualidade dos doces. Na questão mais particular que é o trabalho das doceiras, o caso é diferente. É difícil o seu trabalho ser prejudicado devido aos padrões de qualidade por elas próprias impostos. E é raro, pelo menos no contexto comercial em que o Salão de Chá da Santa Casa de Misericórdia e a *Confeitaria Doce Santa Clara* estão inseridos, que as doceiras se pronunciem, por exemplo, a respeito da escolha dos ingredientes. Primeiro, porque atingindo um determinado grau de experiência e aperfeiçoamento da técnica, não existe forma de melhorar. Não são inventados novos doces, porque, para serem conventuais, teriam de ser criados num contexto muito específico que já não é concretizável. Como tal, nenhuma doceira dedicada à confeção de doçaria conventual teria de passar pelas fases de experimentação e de (quase) inevitável frustração inerentes ao processo criativo. Depois, apesar de toda a capacidade de adaptação que é necessária e que já foi aqui discutida, existe um determinado conjunto de movimentos que acabam por ser de certo modo rotineiros. Depois de serem completamente aperfeiçoados, é muito pouco provável que as doceiras sintam a necessidade de os continuar a desenvolver. Salvo qualquer alteração aos processos de confeção ou

introdução de um novo instrumento, por exemplo, as doceiras mais experientes já se encontram equipadas com todo o conhecimento necessário para realizarem a sua atividade. Finalmente, sob a chefia dos proprietários, gerentes ou da instituição em que o estabelecimento se insere, a opinião das doceiras sobre coisas como os ingredientes ou instrumentos de trabalho são ouvidas só até certo ponto. Embora os seus superiores possam eventualmente ouvir a “voz da experiência”, muitas vezes estes espaços são regidos pela lei da escolha menos dispendiosa, colocando a qualidade que até poderia ser uma prioridade para as doceiras em segundo plano.

Ligados a esta questão surgem dois novos conceitos: o de autoridade e o de autonomia; num capítulo que se dedica à compreensão da “oficina” ou local de trabalho. Tentando definir este espaço, Sennett fala-nos da idade média, período em que a oficina não era apenas o espaço onde o *craftsman* praticava o seu ofício, mas igualmente o local onde ele vivia, dormia e criava a sua família, exibindo assim algumas semelhanças com o ambiente de clausura do mosteiro, claro está, com algumas diferenças mais do que evidentes. Mas enquanto esta perceção quase romantizada da oficina, com o trabalho e a vida pessoal a existirem harmoniosamente, pode parecer fácil de idealizar, na realidade, trata-se de uma perceção enganadora. A oficina organizava-se, antes, de forma a funcionar da forma mais eficiente possível, tendo como objetivos a boa reputação e a honra do estabelecimento/família. A relação pai e filho, traduzia-se na maioria das vezes numa relação de mestre e aprendiz. Enquanto que a relação mestre e aprendiz, mesmo quando não existiam laços biológicos, se acabava por confundir com uma relação desse género. As linhas que separavam o que era família do que era vida profissional eram frequentemente esbatidas pela prevalência de um trabalho bem feito, que exigia, quase invariavelmente, a existência de uma figura autoritária capaz de manter a ordem num ambiente que transpirava uma quase-anarquia. Richard Sennett pega, então, na palavra *auctoritas*, do Latim, para nos apresentar um indivíduo que simultaneamente inspira medo e admiração; com a sua presença acabando por surtir submissão por parte daqueles que lhes estão hierarquicamente abaixo. Todavia, analisando o exemplo do autor sobre os ourives daquela época, conseguimos perceber que o conceito de autoridade não se baseia apenas na superioridade de um indivíduo em relação aos outros (ou na superioridade de um mestre em relação aos seus

aprendizes). Em vez disso, para o *craftsman*, a autoridade anda de braço dado com a qualidade das suas habilidades e com o sentido de ética. Isto significa que, falando de doçaria conventual, chamaríamos de autoridade às freiras e doceiras que confeccionassem os doces de forma excecional, com rigor e respeito pelos métodos e ingredientes mais de acordo com a tradição quanto possível, indo outra vez ao encontro da condição primária do *craftsman* – a de fazer um bom trabalho “for its own sake”, anexando aqui uma certa noção de reputação.

Antes de continuar a análise dos novos conceitos acima mencionados, Sennett toca num ponto relevante para a compreensão de um dos aspetos simultaneamente mais interessantes e castrantes deste projeto: o secretismo em volta dos doces conventuais. Regressando à ligação entre mestre e aprendiz, o autor explica que, ao aceitar um jovem como seu aprendiz, o mestre da idade média jurava passar o conhecimento que tinha relativamente a uma determinada atividade para o seu pupilo; o aprendiz, por sua vez, jurava guardar em segredo os conhecimentos recebidos para si mesmo. A questão do secretismo na doçaria conventual é uma temática, por mais irónico que possa parecer, frequentemente abordada. Com origem nos mosteiros e conventos portugueses, onde as freiras viviam em clausura, impossibilitadas de partilhar publicamente os seus dotes e criações culinárias, as receitas foram sendo conhecidas, ou memorizadas, apenas pelas pessoas que as auxiliavam antes da extinção das casas religiosas. Mais tarde, e até mesmo com a abertura de estabelecimentos comerciais e confrarias, o silêncio permaneceu. Embora a explicação mais provável para que tal ainda aconteça se prenda com uma certa preocupação em evitar imitações e eventuais roubos de clientela, podemos tentar olhar para a questão de um ponto de vista mais louvável e revelador de estima pela herança deixada pelas freiras. Deste modo, assim como o aprendiz da idade média jurava guardar os segredos transmitidos a si pelo seu mestre, também as doceiras dos estabelecimentos de fabrico próprio de Vila do Conde podem estar a prestar uma espécie de homenagem e a mostrar respeito pelo trabalho das freiras. Sabendo que são privilegiadas por lhes terem sido confiadas as receitas, continuam a praticar o secretismo, uma parte tão particular da tradição que é a doçaria conventual.

Retomando os conceitos anteriormente apresentados, pegando agora no segundo, Richard Sennett começa por tentar compreender como é que a arte difere da *craft*. Como tínhamos visto mais cedo neste capítulo, com a ajuda de Tim Ingold, as palavras que originaram os termos “arte” e “tecnologia” costumavam partilhar o mesmo significado. Agora, porém, uma aproxima-se de um terreno definido por uma suposta superioridade intelectual, enquanto a outra é usada para descrever procedimentos sobretudo manuais ou fixos num determinado conjunto de regras mecânicas e repetitivas – algo que, por outras palavras, se aproxima àquilo a que chamamos de *craft*. Falando em números, a quantidade de artistas existentes na sociedade é menor do que a dos *craftsmen*, que se desdobram pelas mais variadas ocupações profissionais, dando a impressão de que a arte trata de um meio mais recluso e, por vezes, elitista. Contudo, existe um pormenor que devolve à arte um pouco da humildade que a evolução linguística foi retirando com o passar do tempo: não existe arte sem *craft*. O processo artístico, desde a aquisição e desenvolvimento de técnica (uma noção que já foi abordada inúmeras ao longo do capítulo), à imaginação e conceptualização da obra de arte, até chegar ao resultado final, é exatamente igual ao processo de concretização de qualquer prática (supostamente) menos merecedora de ser incluída no terreno das artes. O que difere entre os dois, então, é a existência de uma autonomia, que está presente no artista que se expressa livremente, fazendo uso dos seus conhecimentos por si só. Foi este traço em particular que ajudou o artista Renascentista a destacar-se em relação aos restantes *craftsmen* da sua época. Com uma habilidade acima da média, foi capaz de desenvolver uma originalidade que se destacava e que começou a ser procurada. De repente, um prato de bronze, não servia apenas uma função prática, mas também uma função estética. Em certos casos, contudo, a originalidade pode ser uma sentença de morte. Como Richard Sennett passa explicar, a impossibilidade de transmitir conhecimentos de forma exata e detalhada pode fazer com que determinadas práticas caiam no esquecimento ou percam a sua popularidade. Se um *craftsman* falhar na tarefa de ensinar aquilo que sabe ao seu aprendiz, ou até mesmo se recusar, corre-se o risco de deixar de existir alguém capaz de replicar ou desenvolver a *craft* para além daquilo que já é conhecido e familiar.

No caso da doçaria conventual, embora tenha havido um esforço para reanimar a tradição – com a recolha de receitas levada a cabo pela Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde ou com o interesse de Cândida e José ou de Olívia e Joaquim na confeção destes doces –, muito dificilmente a confeção que é feita nesses dias conseguirá igualar a das freiras, estando a prática condenada a ficar estagnada. Primeiro, porque, com o encerramento dos conventos e mosteiros portugueses, torna-se impossível recriar o ambiente de experimentação e aperfeiçoamento que deu origem às variedades que conhecemos hoje. O que define os doces como sendo conventuais é o facto de terem as suas origens num espaço físico específico e terem sido criados por um grupo de pessoas em particular – neste caso, as freiras. Isto significa que qualquer espécie de originalidade que as atuais doceiras possam ter acaba por ser redundante, uma vez que as suas criações não poderão ser designadas legitimamente como conventuais. Segundo, porque embora as doceiras que hoje confeccionam os doces conventuais se tenham dedicado a decifrar e a aperfeiçoar as receitas, nunca terão a oportunidade de evoluir para além de um certo ponto: o trabalho delas resume-se a recriar as invenções das freiras. Torna-se difícil, então, pensar em conceitos como autoridade e autonomia quando o tema é doçaria conventual.

A autoridade, por um lado, é uma autoridade quebrada: as verdadeiras autoridades na matéria eram as freiras; aquelas que com mestria, criatividade e dedicação criaram as receitas originais. Ainda que as doceiras do Salão de Chá, por exemplo, sejam dotadas de uma grande perícia culinária e capazes de aplicar à confeção dos doces conventuais, nunca poderão igualar a autoridade das freiras a este respeito. No caso das doceiras de agora, trata-se de um outro tipo de autoridade, uma que, como vimos há pouco, se traduz no gosto pelo trabalho bem-feito, com respeito e lealdade pela herança que lhes foi deixada. Depois, por outro lado, a autonomia é muito limitada. A única forma de exercer autonomia, na confeção dos doces conventuais, é através do empenho e dedicação nas suas tarefas, uma vez que questões de originalidade, como vimos, são muito limitadas ou praticamente impossíveis, dado o contexto.

4. MARIA ANTÓNIA CORTE-REAL

O arranque e, na verdade, quase a totalidade da duração do projeto foram marcados por uma série de impedimentos e restrições que não só atrasaram como também prejudicaram a recolha de informação, dificultaram a observação dos métodos de confeção, impossibilitaram a criação de uma relação de empatia e de melhor entendimento com os intervenientes e levaram-me, quase humoristicamente, a enfatizar o meu sotaque vila-condense, que, depois de uma licenciatura em Jornalismo, no centro de Portugal, e uma passagem pela rádio, em Lisboa, se tinha esbatido ligeiramente. Não foi um processo simples e desde cedo deixou de ser prazeroso. O projeto sofreu várias metamorfoses até chegar ao formato que tinha sido inicialmente imaginado: o de um filme etnográfico (ou pelo menos a tentativa de um). Ao longo do capítulo que se segue, irei explicar com maior detalhe o percurso que me levou a ter o prazer de conhecer a Dona Maria Antónia Corte-Real, a protagonista e única personagem do filme “Meias-luas”, o resultado prático do projeto que me acompanhou durante um ano.

4.1. Das portas fechadas ao filme

O projeto começou no rescaldo da minha chegada da Bulgária. Depois de uma estadia de cinco meses naquele país, onde participei num programa de voluntariado financiado pela Comissão Europeia, regressei a Portugal com energia e motivação para começar a trabalhar. A escolha do projeto tinha sido feita semanas antes, quando finalmente aceitei que o tema que me levou à Bulgária – a produção de um filme etnográfico sobre o fabrico manual de tapetes *kilim* – era irrealizável. Inicialmente centrado na produção daqueles tapetes tradicionais, tal como foi divulgado, o programa acabou por seguir noutra direção e obrigar-me a optar por outra alternativa. Decidi investigar um tema que me fosse próximo, tanto do ponto de vista do meu interesse no assunto, como pela localização geográfica, por uma questão logística e financeira. A doçaria conventual reunia as condições necessárias para despertar o meu interesse, que, como já referi, tinha sido estimulado meses antes, numa aula do professor João Leal, quando recebemos o fotógrafo Duarte Belo.

O ponto de partida foi o Arquivo Municipal de Vila do Conde. A preocupação era tentar perceber quanta e de que qualidade era a bibliografia existente sobre o assunto. Apesar da prestabilidade dos funcionários, que me indicaram com quem deveria falar, trataram logo de me passar todos os documentos que tinham em sua posse e que até me mostraram a pequena exposição sobre a pastelaria fina vila-condense, rapidamente percebi que não havia muito escrito sobre o assunto. Apenas alguns receituários e documentos não ou indevidamente identificados, que já foram aqui mencionados. Depois disso, tratei de identificar que casas de fabrico próprio de doçaria conventual se encontravam ainda em funcionamento em Vila do Conde. No Posto de Turismo da cidade indicaram-me aquelas que foram as protagonistas desta memória de projeto: o Salão de Chá Doce Sonho, da Santa Casa da Misericórdia, e a *Confeitaria Doce Santa Clara*, anteriormente propriedade dos avós de Duarte Belo. Procurei ainda, ao visitar alguns dos estabelecimentos mais antigos de Vila do Conde, averiguar se existiam pessoas que confeccionassem estes doces a título particular. Foi-me indicada apenas a Dona Ana Maria, antiga doceira do Salão de Chá *Ao Bom Doce*, que agora confeccionava alguma da doçaria que lá era comercializada, em pequenas quantidades e por encomenda, para a Merceria Torres, ao lado do Centro Municipal da Juventude.

Enquanto ia iniciando as leituras dos documentos fornecidos pelo Arquivo Municipal e da bibliografia cedida por Inês Belo Gomes, investigadora do CRIA (Centro em Rede de Investigação em Antropologia), fui simultaneamente tentando estabelecer contato com cada um dos estabelecimentos. Comecei pela Santa Casa da Misericórdia, numa lógica de partir do mais complicado para o que (julgava eu) seria mais fácil. Por se tratar de uma instituição, supus que teria de lidar com muita burocracia até conseguir alcançar os meus objetivos: observar, conversar e estabelecer uma relação de confiança com as doceiras do estabelecimento enquanto captava imagens para o filme, de preferência durante um longo período de tempo. Não passou muito tempo até perceber que a minha suposição estava correta. Comecei por me dirigir diretamente às instalações do Salão de Chá, onde falei uma das funcionárias que lá trabalha. A senhora explicou-me que me deveria dirigir aos Serviços Centrais da instituição para falar com a Dr.^a Conceição Antunes e pedir autorização para visitar a zona onde os doces são confeccionados. Tabei disso no mesmo dia. Nos Serviços Centrais informaram-me de que

teria de os contactar por e-mail para o agendamento de uma reunião com a Doutora. Foi o que fiz. Depois da troca de vários e-mails entre mim e o Departamento de Marketing, onde explicava do que se tratava o projeto e o que pretendia fazer com as imagens recolhidas, fomos capazes de agendar, quase um mês depois, uma entrevista com o Provedor da SCMVC, o Engenheiro Arlindo Maia. Dias depois, nesse primeiro contacto com o cérebro e coração da instituição, falamos sobre todo o processo de recolha de receitas e receituários, do trabalho da Santa Casa na divulgação e promoção da herança cultural vila-condense e do trabalho social a que se dedicam. Fui capaz de explicar pessoalmente que não tinha interesse nenhum nas receitas e que o foco do meu projeto estava colocado única e exclusivamente na parte manual e visual do processo de confeção. Conseguimos acordar, entre essa primeira reunião e a que lhe seguiu, que eles ficaram de agendar uma data para eu visitar as instalações, altura em que poderia tirar fotografias às doceiras a trabalhar e fazer uma entrevista à doceira-chefe.

Compreendendo perfeitamente a posição que este tipo de instituições são obrigadas a adotar, numa altura em que é tão fácil ser mal interpretado e em que reputações que levam anos a ser construídas podem ser tingidas num ápice, não questionei as condições que me colocaram, embora as tenha achado um pouco caricatas. No dia da visita às instalações e da entrevista à Dona Gracinda, formou-se uma pequena comitiva composta por mim, pelo Engenheiro Arlindo Maia e por uma das responsáveis pelo Departamento de Marketing. Antes de sairmos dos Serviços Centrais, o ponto de encontro daquela manhã, explicaram-me que também iriam gravar a entrevista, lembraram-me que não podia filmar, e pediram-me (com tom de exigência) que depois lhes enviasse as imagens que captasse. Acedi a estas imposições, mais uma vez, compreendendo a lógica de proteção por trás delas. A visita foi curta. O Provedor é uma pessoa carismática e naturalmente acelerada, que tentava explicar o que cada uma das doceiras estava a fazer, intercalando com as explicações mais técnicas e “mãos na massa” da Dona Gracinda. Em pouco mais de meia hora saímos da cozinha e passamos para o piso de cima para começar a entrevista. Embora a simpatia da Dona Gracinda deva ser referida, é importante perceber que uma conversa de uma hora não pode ser comparada ao trabalho de observação, demorado e atento, que permite a criação de uma empatia com os intervenientes e desenvolver um conhecimento mais

aprofundado da situação que está a ser observada. Foi nesta altura que comecei a sentir a estrutura do projeto a ruir. Comecei a pensar em alternativas, principalmente do ponto de vista visual, que me permitissem apresentar os resultados da investigação. As imagens que tinha fotografado nas instalações na Santa Casa da Misericórdia mostravam exatamente aquilo que tinha em mente: o trabalho manual, quase instintivo, feito pelas doceiras na confeção dos doces. Pensei que, caso os proprietários da *Confeitaria Doce Santa Clara* fossem mais acessíveis, poderia fazer a mesma proposta que fiz à SCMVC e tentar reestruturar o projeto.

Foram várias as tentativas de chegar até ao Senhor José para lhe explicar o meu projeto. Sendo um homem ocupado, numa constante correria entre encomendas e os dois estabelecimentos, foi apenas graças à sua esposa, a Dona Mónica, que fui capaz de expor aquilo que pretendia fazer e a forma como a ajuda deles seria fundamental para a conclusão do projeto. Com uma atitude completamente diferente daquela com que fui recebida na Santa Casa da Misericórdia, a Dona Mónica acedeu quase imediatamente à realização de uma entrevista. Combinamos para o dia seguinte, para que ela tivesse tempo de perguntar ao marido se concordava e se seria possível observar, conversar e filmar ou fotografar a doceira da confeitaria. Mas a sorte voltou a virar-se contra mim. Quando cheguei às instalações no dia seguinte, equipada com a máquina fotográfica e o gravador, a Dona Mónica estava sozinha, sem ninguém para a substituir ou ajudar enquanto eu conduzia a entrevista. Durante cerca de quinze minutos estivemos a conversar sobre doçaria e sobre a história do estabelecimento, mas não demorou até percebermos que, com as constantes interrupções dos clientes, não seria possível levar a entrevista até ao fim. A Dona Mónica sugeriu que escrevesse as perguntas numa folha de papel, para que ela mais tarde pudesse responder. Perguntei-lhe novamente se seria possível visitar a cozinha e observar e conversar com a doceira, tal como tínhamos conversado. A resposta foi negativa. Depois disso fui passando no estabelecimento para saber se as perguntas já tinham sido respondidas. A Dona Mónica foi prometendo que as teria prontas na semana seguinte, durante mais de um mês. Acabaram por chegar, muito tardiamente, numa altura em que, depois de uma reunião com a Professora Doutora Filomena Silvano e já desesperada pela informação que me faltava, voltei à confeitaria com um pedido de acolhimento e colaboração, redigido pela Professora e

impresso em papel oficial da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, numa tentativa de exaltar nos proprietários alguma forma de vaidade que os levasse cooperar comigo. O esforço foi em vão, o trabalho visual continuava a resumir-se às fotografias captadas na cozinha do Salão de Chá da SCMVC e a recolha de material etnográfico relevante permanecia quase nula.

Enquanto todas estas dinâmicas burocráticas e demoradas iam decorrendo, tentei investir noutra frente: a da antiga doceira do *Ao Bom Doce*, a Dona Ana Maria. Comecei por me dirigir à Mercearia Torres. Lá, perguntei às funcionárias se realmente vendiam a doçaria confeccionada pela doceira, expliquei no que consistia o meu projeto e pedi-lhes o contacto da senhora. As funcionárias, embora prestáveis e amigáveis, preferiram ficar antes com o meu contacto para que pudessem primeiro falar com a Dona Ana Maria e confirmar se tinham ou não autorização para partilharem o contacto dela comigo, e aproveitaram para me explicaram logo que seria complicado entrar em contacto com ela, pois costumava estar sempre ocupada com encomendas. Esperei cerca de duas semanas por uma resposta que não chegou e resolvi adotar uma política de persistência. Voltei à Mercearia Torres várias vezes ao longo das semanas seguintes, sempre a tentar evidenciar o sotaque vila-condense numa tentativa de ganhar a confiança das funcionárias, mas acabei por sair sempre sem sucesso. Valeu-me, tal como no desfecho deste trabalho, estar a trabalhar na minha terra natal e ter família com conhecidos por toda a cidade. Foi assim que, graças à ajuda da minha tia Marta, consegui finalmente, embora indiretamente, chegar até à Dona Ana Maria e recuperar um pouco de esperança; antes de saber que não tinha motivos para tal. Normalmente uma pessoa acessível e disposta a ajudar, diz a colega da minha tia, responsável por passar a mensagem de que eu estava interessada em acompanhar o processo de confeção dos doces conventuais, desta vez a doceira resolveu não colaborar. A sorte voltou a virar as costas ao projeto, mas não se ficou por aqui nesta *Series of Unfortunate Events*¹⁶ que deixaria o Lemony Snicket orgulhoso.

¹⁶ Uma série de treze livros infantis, da autoria de Lemony Snicket (pseudónimo de Daniel Handler), que se focam nas desventuras dos órfãos Baudelaire.

Enquanto fazia visitas regulares à *Confeitaria Doce Santa Clara*, à espera das respostas às perguntas, e pensava que relativamente à Santa Casa da Misericórdia estava tudo tratado, fui novamente surpreendida quando me deparei com uma reportagem documental, em formato vídeo, filmada nas instalações do Salão de Chá. A produção tinha a marca “No Ponto”, um projeto de “investigação, recolha e divulgação de todas as especialidades doceiras portuguesas que se podem encontrar hoje em todo o país.” (Castro, Sobre nós, 2018), dirigido por Cristina Castro, uma autora anteriormente mencionada. Sem compreender porque é que a este projeto tinham dado autorização para filmar e a mim não, decidi tirar a dúvida a limpo. Mais uma vez, voltei aos Serviços Centrais da SCMVC e expus toda a situação. O representante do marketing ficou de pedir uma justificação ao Provedor e de tentar que fosse possível o agendamento de um dia para gravações. Recebi uma resposta por e-mail, dias depois, sem qualquer espécie de explicação relativamente a episódio de favoritismo, que dizia que o Provedor não permitia filmagens.

Com o tempo a escassear e com o projeto longe de estar completo, perguntei ao meu pai se conhecia alguém que pudesse conhecer alguma doceira vila-condense. No final bastaram três chamadas até chegar à Dona Maria Antónia Corte-Real. O meu pai lembrou-se de uma antiga conhecida, a Dona Ivone, cuja mãe está ligada à Conferência de S. Vicente de Paulo do Concelho de Vila do Conde. As vicentinas, como são tratadas, costumam ter um lugar, cedido pela Câmara Municipal de Vila do Conde, na Feira Nacional de Artesanato que ocorre na cidade anualmente durante o verão. Como a Dona Sãozinha, mãe da Dona Ivone, explicou, usam aquele espaço para comercializar doçaria para angariar dinheiro que utilizam no desenvolvimento das suas atividades sociais. Os doces, contou-me, ora vinham do Salão de Chá da SCMVC ora eram confeccionados pela Dona Maria Antónia. Num espaço de dias a Dona Sãozinha forneceu-me, dizendo que “temos de ser uns para os outros”, o contato da futura protagonista do filme e a única pessoa que tive oportunidade de observar no processo de confeção dos doces; neste caso, as famosas meias-luas (ou pastéis de Santa Clara), que atualmente já não são fabricadas, pelo menos da forma tradicional, em nenhum estabelecimento da cidade.

Fomos combinando, por telefone, a logística do nosso encontro. Expliquei-lhe, como em todos os outros casos, que não tinha interesse nas receitas e que aquilo que pretendia era observar o processo de confeção das meias-luas e, caso concordasse, filmar esse momento. A postura da Dona Maria Antónia ao longo de todas as combinações e até mesmo durante as gravações foi exatamente a mesma que foi adotada pela Dona Sãozinha: disposta a ajudar num ápice. Combinamos encontrar-nos no fim de semana da Feira Medieval de Vila do Conde, um evento realizado no âmbito das comemorações dos 700 anos do Mosteiro de Santa Clara, que contou com performances, uma feira temática e uma mostra de doçaria conventual em que as vicentinas, vestidas de freiras, também participaram. O *timing* foi perfeito, uma vez que num espaço de dois dias se reuniram as condições ideais para visitar o interior do mosteiro, conhecer, observar e provar o trabalho da Dona Maria Antónia, e até mesmo captar algumas imagens com mais alguma teatralidade que, inicialmente, não tinha previsto incluir no filme. A observação da confeção aconteceu na noite de sábado, quando a Dona Maria Antónia preparava as “fornadas” para as encomendas do dia seguinte. As filmagens aconteceram em simultâneo, enquanto tentava dividir a minha atenção entre o que estava a acontecer na bancada da cozinha e as máquinas de filmar. O resultado final foi editado para constituir a componente prática e visual deste projeto, a curta-metragem “Meias-luas”.

4.2. Observação e diálogo

A Dona Maria Antónia Corte-Real começou a fazer doçaria, como diz, de uma forma muito engaçada. Quando ainda andava no secundário e fumava uns cigarros às escondidas, resolveu começar a fazer alguns doces para fora, para restaurantes e não só, para tentar juntar algum dinheiro. Começou por doces e bolos normais, com massas fofas, chantilly e frutas, mas não tardou até se aventurar nos ovos moles, o recheio necessário para a confeção dos papos de anjo. À medida que foi aperfeiçoando a sua técnica, passou a vendê-los na Feira Nacional de Artesanato de Vila do Conde, como continua a fazer, há vários anos. Os ovos moles começaram a sair cada vez melhores, levando-a a arriscar noutras variedades de doces, como é o caso das meias-luas. Como conta, já é tudo praticamente a olho, com a exceção das quantidades, que devem ser

tidas em atenção; mas os diferentes pontos, consistências e texturas estão mais do que entranhados nas mãos sábias da doceira.

A receita das meias-luas não foi herdada, mas começou a ser confeccionada por causa da mãe da Dona Maria Antónia, que se lembrava de comer aqueles doces na casa de umas pessoas amigas. Compostos por uma massa frita de farinha, com recheio de ovos moles e amêndoa, a receita chegou-lhe pelas mãos de uma senhora de muita idade cujo nome não foi mencionado e foi sendo trabalhada com recurso à procura de outras receitas que permitiram uma aprendizagem e aperfeiçoamento autónomos ao longo do tempo. Como pude comprovar, cada um dos passos da confeção destes pastéis de Santa Clara, não são tão simples quanto as indicações das receitas o fazem parecer. Todos os receituários que consultei enumeravam ou descreviam os diferentes passos de uma forma que poderia ser clara para os entendidos no assunto que é a confeção de doçaria conventual, mas que definitivamente não eram esclarecedores para quem não tem conhecimentos sobre o assunto. Se antes de observar o processo de confeção entendia que deveria haver um conhecimento consolidado sobre aquela prática, mas pensava que poderia recriar as instruções, depois daquele não muito longo momento de observação compreendi que não seria na primeira, nem na segunda e muito provavelmente nem na décima tentativa que conseguiria obter os mesmos resultados que uma doceira experiente.

Aquilo que a Dona Maria Antónia diz, em menos palavras, vai inteiramente ao encontro daquilo que foi formulado por Tim Ingold sobre o que é fazer, como é que acontece o processo de aprendizagem e de domínio das técnicas e como esse aperfeiçoamento pode ser materializado. Desde que era “miúda”, como diz, até à noite em que me recebeu em sua casa, a Dona Maria Antónia viu não só os seus movimentos, como também o seu conhecimento a evoluir até ao ponto em que consegue aplicar um discernimento naquilo que faz que muito dificilmente pode ser replicado em forma de palavras, em receitas ou oralmente.

Enquanto continuava a amassar a massa, sempre com um olho no açúcar que devia ficar em ponto soprado, explicava uma série de detalhes que diziam tanto sobre os doces como sobre a doceira. Disse que para fazer os recheios de ovos era preciso que

o tempo ajudasse. Convinha que estivesse seco e frio, já que com humidade se tornava mais complicado fazer os diferentes pontos e porque em maiores quantidades o arrefecimento das massas era mais demorado. Também explicou que era muito trabalho, porque a massa tinha de estar bem fininha. No dia anterior tinha estado a preparar massa para as encomendas e tinha ficado cheia de dores nos braços. Mas rematou com convicção dizendo que tinha de continuar, porque gostava de se entreter com aquilo e de fazer tudo o que é doçaria.

Como vimos, este gosto em fazer e em fazer bem-feito foi anteriormente abordado por Richard Sennett e pode ser verificado em vários momentos do processo de confeção: desde a busca pelo perfeccionismo à escolha dos ingredientes, por exemplo. Enquanto estive a acompanhar a confeção das meias-luas, a Dona Maria Antónia encetou num discurso que me lembrou da noção de *craftsman* segundo o autor:

“[As casas comerciais] têm bons doces, mas todas elas começaram a usar ingredientes no sentido de ver a maior rentabilidade. Porque as casas comerciais existem para lucro. (...) Eu posso-lhe dizer que faço, que faço com gosto, e não faço mais porque não tenho quem compre e não vou para a rua andar a oferecer doces. Mas procuro sempre pelo menos ter uma variedade grande e vender pelo justo preço e a pessoas que realmente apreciem (...). Quando fui à técnica da câmara [para pedir uma licença de produção e de venda], ela perguntou o que é que eu gastava para fazer os doces. Eu disse «Ovos» e ela «Ovos?», «Sim, ovos. Compro os ovos da galinha e separo a gema da clara», «Ai que engraçado, é a primeira pessoa que me aparece aqui a dizer que utiliza ovos. Eu fiquei muito espantada e perguntei «Então as outras pessoas não utilizam ovos?», «Não, é tudo ovo em pó». (...) Eu vou buscar os ovos ao aviário. Se há a tradição de doçaria conventual com os ovos do convento que as pessoas iam deixar às freirinhas...”

Fugindo à questão do trabalho bem-feito, mas continuando a falar das diferenças entre a confeção em pequena e grande escala, a Dona Maria Antónia, aborda o tópico da aprendizagem, algo que é analisado tanto por Ingold como por Sennett, embora em contextos e finalidades diferentes, e também a questão da autonomia:

“Isto é uma coisa que dá muito trabalho. Se eu tivesse uma casa aberta e tivesse de fazer centenas [de doces] por dia, era complicado. Tinha de meter pessoal. Depois o

peçoal vem e aprende estes pequeninos pormenores, que não têm nada de especial, mas que são uma questão de gosto, e depois adulteram-nos. É por isso que eu nem gosto muito de ensinar. Primeiro porque a mim ninguém me ensinou. Eu é que procurei sempre saber e fazer e aperfeiçoar. Mesmo esta proporção que faço de açúcar, água e gemas, fiz muitas tentativas e achei que estavam todas muito boas, mas queria ter a minha receita e a minha quantidade. Por isso, ajustei. Mesmo os pontos e tudo, fiz algumas alterações. Portanto, como aprendi sozinha, também não gosto de ensinar. Até porque depois as pessoas alteram as coisas. (...) Às vezes as pessoas dizem «Isso é fácil, não é?» e como eu não desenvolvo muito, as pessoas começam a perguntar como é que eu faço. E eu acho que há coisas... Eu não sei o dia de amanhã, se me tenho de dedicar a isto a tempo inteiro. Portanto, não digo nada. Acho que há espaço para toda a gente, qualquer um pode ter uma especialidade, não temos de andar a copiar uns aos outros.”

Em relação à aprendizagem, embora a Dona Maria Antónia coloque a sua explicação de uma forma compreensível, não podemos deixar de concluir que se trata de um entrave à transmissão de conhecimentos às próximas gerações. Sendo que, como foi proposto, a doçaria conventual vila-condense se trata de um marco identitário da cidade, uma maior abertura, quer da parte dos estabelecimentos comerciais, quer das pessoas que confeccionam os doces individualmente, possibilitaria a estimulação, a aprendizagem e a divulgação das receitas e técnicas de modo a que a tradição não se extinguisse. Depois, ao falar de como tentou dar a sua contribuição às receitas, com ajustes por ela concebidos, acrescenta uma nova de autonomia àquelas que tinham sido inicialmente pensadas.

Enquanto explicava porque é que preferia usar ovos de aviário, a Dona Maria Antónia falou de uma tradição que não tinha sido incluída no livro de Joaquim Pacheco Neves:

“Há pormenores e às vezes, a propósito de algumas coisas, criam-se outras. A base da doçaria conventual, sem dúvida nenhuma, são os ovos. E há uma história para que sejam os ovos. Porque as clarissas diziam que, quando as noivas fossem casar, deveriam oferecer ovos a Santa Clara, para no dia do casamento não chover. Portanto, todos os mosteiros onde vivessem clarissas tinham muita disponibilidade de ovos. Então o que fazer aos ovos? Aproveitar. Tanto que essas receitas antigas eram ovos, mel,

açúcar e amêndoa. Elas tinham tanta disponibilidade de ovos que tinham de os canalizar para alguma coisa. As gemas, principalmente as gemas.”

Este tipo de conhecimento, é algo que ultrapassa a sabedoria tátil ou a memorização de receitas e instruções. Trata-se de um interesse genuíno que, mais uma vez, vai ao encontro daquilo que é proposto por Sennett quando tenta definir um *craftsman*. Depois, ao nível comportamental, do à vontade e da fluidez dos movimentos, conseguimos perceber que estamos na presença de uma pessoa com enorme experiência. Podemos ver isso enquanto “soca” a massa, com movimentos brutos e duros, e enquanto a estende, pegando nela para sentir a espessura, até chegar a uma folha tão fininha que facilmente poderia ser quebrada. Podemos ver uma percepção daquilo que é invisível para quem não está familiarizado com aquela atividade quando nos diz que o açúcar está no ponto certo apenas ao olhar para uma colher. Podemos ainda perceber que sabe do que está a falar quando nos explica coisas tão óbvias como a probabilidade de as gemas cozerem em contacto com a calda de açúcar se não esperarmos tempo suficiente para que o preparado arrefeça. Enfim, toda uma quantidade de informação e observações que não poderiam ter sido recolhidas e feitas sem a boa-vontade e à vontade da Dona Maria Antónia.

4.3. Imagem e pós-produção

Antes do início do projeto, e até mesmo antes de ele acabar por se focar na doçaria conventual vila-condense, existia já uma ideia visual daquilo que seria o filme. A inspiração veio de uma curta-metragem de 1974, realizada por Donald Winkler, intitulada *In Praise of Hands*. Neste documentário de apenas 27 minutos, o realizador dá a volta ao globo apontando a sua máquina de filmar para as mãos de artesãos do Japão, da Nigéria, da Finlândia, do México, da Polónia, da Índia e do Canadá, e para os artefactos por eles produzidos. Por se tratarem de atividades praticadas maioritariamente de forma manual, estando a falar dos tapetes *kilim* ou dos doces conventuais, pareceu-me pertinente a utilização de um meio visual para documentar as práticas levadas a cabo pelas pessoas que os fazem. Primeiro porque a utilização da imagem na antropologia tem vindo a ser cada vez mais utilizada e analisada. Depois porque tanto o fabrico dos tapetes, como a confeção dos doces, são caracterizados por

procedimentos hipnotizantes, mas complexos, que podem ser melhor explicados com recurso à simples observação dos vários passos.

Durante a componente letiva do mestrado para o qual esta memória é apresentada, tive a oportunidade de redigir um ensaio onde analisava o filme de Donald Winkler, à luz de três textos sugeridos pela Professora Catarina Alves Costa: *Cross-cultural filmmaking. A handbook for making documentary and ethnographic films and vídeos*, da autoria de Ilisa Barbash and Lucien Taylor; “The Construction and Specificity of an Ethnographic Film Project: Researching and filming”, de Colette Piault; e “Aesthetics and Authorship”, de Michael Rabinger. E onde são explorados alguns detalhes do documentário. Assim, recorrendo primeiro às considerações feitas por Barbash e Taylor, comecei por tentar definir o estilo do filme.

“(...) tendo em consideração os quatro tipos de documentários enumerados por Barbash e Taylor (Barbash & Taylor, 1997) no primeiro capítulo do guia de produção de documentários e filmes etnográficos por eles editado, podemos afirmar que *In Praise of Hands* se trata de um documentário observacional. E é simples justificar porquê. De acordo com o texto, os autores explicam que os documentários de estilo expositivo oferecem, na maioria das vezes, um cariz didático, normalmente marcados pela presença de uma voz-off que vai explicando as imagens e os argumentos que querem transmitir ao espectador. Também não se trata de um documentário impressionista, pois, tal como explicam as primeiras linhas do subcapítulo dedicado a este estilo, o documentário realizado por Donald Winkler não apresenta grandes ou visíveis doses de poetismo. O final do capítulo apresenta-nos o estilo reflexivo, que, por sua vez, também não parece ser adequado para descrever o documentário analisado neste ensaio, já que a intenção do realizador não é provocar qualquer tipo de reflexão acerca das artes manuais dos artesãos ou sequer participar em algum tipo de interação entre ele próprio e os espectadores usando o documentário como meio para que tal aconteça.

No entanto, não é necessário recorrer à exclusão de partes para chegarmos à conclusão de que o documentário de Winkler se trata de um documentário observacional. O próprio nome do estilo é bastante claro e reflete com exatidão aquilo que realmente se passa em cada uma das sequências que compõem os 27 minutos de filme: observação. É a observação da manufatura dos objetos que nos permite compreendê-los e o seu valor em cada cultura. Sem narrações, metáforas ou reflexões.

O espectador, tal como o realizador, limita-se a observar a produção de cada um dos artefactos.” (Vinhas, 2017)

O filme “Meias-luas”, enquanto não se pretende ser um documentário expositivo, não se trata apenas de um projeto observacional. Entre os dois estilos, o que é mostrado no filme é a observação do processo de confeção dos pastéis de Santa Clara, enquanto a Dona Maria Antónia faz alguns comentários sobre cada passo e sobre alguns dos aspetos anteriormente abordados. Acima de tudo, o filme pretende ser um registo de uma prática envolvida num já frequentemente mencionado secretismo e que corre o risco de se perder.

Do ponto de vista dos planos escolhidos, o planeamento foi fácil. A execução, por outro lado, não. Os planos prediletos encontravam-se entre os *close-ups* e os planos médios e os grandes planos, de modo a mostrar, respetivamente, aquilo que a Dona Maria Antónia ia fazendo, em aproximação, e uma visão mais global daquilo que ia acontecendo na cozinha. O resultado final ficou aquém do tinha sido expectado. Houve efetivamente uma procura pelos planos mencionados, num jogo entre as duas máquinas de filmar que levei comigo. Uma delas, segurada pelo tripé, passou a maior parte do tempo fixa, sendo movimentada apenas ocasionalmente de acordo com o que situação pedia. A outra serviu para tentar executar os planos mais aproximados do processo. Em ambas, a pouca luz artificial que iluminava a bancada e o fogão não ajudou a qualidade do vídeo e o espaço reduzido da cozinha dificultou a recolha de imagens. Os *close-ups* e médios planos foram praticamente todos gravados por cima do ombro da Dona Maria Antónia, a única opção possível de concretizar, mas longe de ser a mais apelativa visualmente. Noutras condições, o correto seria uma avaliação prévia do espaço onde iriam decorrer as gravações, fazendo um estudo de luz e dos melhores ângulos, de forma a otimizar um espaço não era o ideal. Na impossibilidade de o fazer, o resultado final acabou por sair prejudicado, esteticamente falando.

O conteúdo do vídeo, pelo contrário, conseguiu exceder as expectativas. Através de breves comentários ao que estava a fazer, das opiniões que dava sobre vários aspetos relacionados com a doçaria conventual e até mesmo através da linguagem corporal, movimentos e sons, a Dona Maria Antónia conseguiu fornecer muito e bom material,

útil tanto para o filme como para contrastar com a bibliografia lida. O som em particular – um dos aspetos que me chamaram a atenção em *In the praise of hands* – desempenhou um papel capaz de unificar aquilo que se vê nas imagens. Tal como digo no relatório sobre o filme:

“(…) por se tratar de um documentário que coloca em foque os processos artesanais, noutras sequências o som também desempenha um papel de importante relevância. O destaque vai para o processo de forja dos metais e para o processo de escultura de pedra, que aparecem em momentos separados do filme. A importância destes sons prende-se com a repetição. Tratam-se de processos de longa duração, que requerem minúcia nos movimentos dos artesãos, muitas vezes dificultada pela repetição dos mesmos, que se pode tornar cansativa. Ao associarmos os sons fortes dos martelos, dos machados e ferramentas de escultura aos movimentos feitos pelos artesãos conseguimos compreender a dificuldade do processo e valorizá-lo.” (Vinhas, 2017)

No “Meias-luas” podemos perceber a importância do som quando pensamos no barulho produzido pela massa a ser socada e projetada com força e repetitivamente para a bancada da cozinha, no som das quatro dúzias de ovos a serem partidos, no raspar do batedor na bacia enquanto a Dona Maria Antónia misturava as gemas com amêndoa ralada à calda de açúcar e no borbulhar dos pastéis de Santa Clara a serem fritos em azeite a ferver.

Outro ponto abordado no ensaio prende-se com a responsabilidade ética que quem realiza o filme deve ter para com os sujeitos do documentário. Tal como Barbash e Taylor explicam, as imagens recolhidas devem retratar com exatidão aquilo que está a ser documentado, não havendo espaço para manipulações que possam alterar a percepção ou opinião do espectador. Embora os autores se refiram a este aspeto no âmbito da documentação de práticas sociais e culturais em que os sujeitos de estudo são pessoas e não artefactos ou, neste caso, bens alimentares, o mesmo princípio pode ser aqui aplicado. No momento de captação de imagens e até mesmo na fase de pós-produção, é importante que o antropólogo e/ou realizador do filme seja possuidor de uma ética que o afaste da possibilidade de adulterar a informação visual ou teórica.

Tendo isto em consideração, não deixou de ser importante, tendo já a pós-produção em mente, a criação de uma narrativa capaz dar alguma contextualização e consolidar as imagens recolhidas na cozinha da Dona Maria Antónia. Foi por isso que decidi incluir no filme alguns clipes de espaços relevantes do Mosteiro de Santa Clara e também da banca das vicentinas na mostra de doçaria conventual da Feira Medieval. O resultado final mostra-nos, então, uma sequência de imagens do refeitório, da cozinha e de algumas salas do mosteiro – espaços agora vazios –, seguindo-se o processo de confeção das meias-luas, na cozinha da Dona Maria Antónia, terminando com as imagens de duas vicentinas vestidas de freiras atrás de uma mesa onde estavam expostos os doces e um plano aproximado dos doces feitos pela protagonista do filme.

CONCLUSÃO

Depois de um projeto marcado por vários entraves, foi possível chegar a algumas conclusões relativamente à doçaria conventual vila-condense. Primeiro, esta prática que data de há muitos séculos corre o risco de estar a caminhar para a extinção. As especificidades que a caracterizam, a começar pelo secretismo, passando pela falha de transmissão de receitas e conhecimentos, pela quase inexistente promoção da sua aprendizagem e pela pobre divulgação da sua importância para a cidade – que se traduzem na dificuldade em recolher informação sobre o assunto, na atitude defensiva e fechada de quem confeciona os doces, e na dificuldade sentida em estudar e saber mais sobre a tradição – são indicadores desse risco, que poderia facilmente ser evitado, sem que para isso se prejudicassem os estabelecimentos comerciais que confeccionam a doçaria conventual vila-condense. Bastava simplesmente começar pela adoção de uma atitude, principalmente por parte dos proprietários ou responsáveis, que concordasse com aquilo que dizem quando declaram que consideram a doçaria conventual uma parte importante do património identitário de Vila do Conde.

De facto, uma das maiores dificuldades deste projeto foi exatamente a postura cerrada adotada pelas pessoas que neste momento continuam a confeccionar doces conventuais vila-condenses. A quase inexistente bibliografia sobre o tema, prejudicada pelo facto de muita dela não ter uma legitimidade garantida, poderia ter sido ultrapassada caso tivesse havido uma maior abertura para discutir o tema e para estabelecer uma proximidade com as doceiras que permitisse uma melhor compreensão não só do processo de confeção, mas também das considerações – como autoridades na matéria – por elas tidas. Apesar de ter sido possível fazer uma análise com base na pouquíssima observação que foi feita e com recurso à lógica e suposição, em alguns casos, a parte relativa à compreensão do processo de confeção e das doceiras acabou por ficar bastante empobrecida. A quantidade de informação e de detalhes que foi possível recolher durante o momento das filmagens é a prova disso mesmo. No espaço de duas horas, foi possível observar, conversar e chegar a novos entendimentos sobre o processo em si e sobre as opiniões de quem faz os doces. O que quer dizer, então, que caso tivesse sido permitida uma observação prolongada, quer do trabalho

da Dona Maria Antónia, quer das doceiras do Salão de Chá da SCMVC, quer da funcionária da *Confeitaria Doce Santa Clara*, estaríamos neste momento no final de um projeto certamente mais esclarecedor e enriquecedor do ponto de vista antropológico. Ainda assim, e apesar de todas as mutações que se verificaram, o projeto conseguiu debruçar-se sobre os temas que o preocupavam: a (possível) extinção da tradição da doçaria conventual de Vila do Conde, a noção de identidade, a análise do processo de fabrico e a utilização de um meio visual para a apresentação dos resultados da investigação. Foi importante ainda toda a fase inicial de contextualização histórica e da presença dos doces na cidade, uma vez que deixou claro, desde o início, que por todo um conjunto de incoerências não seria fácil uma análise deste tema.

Do ponto de vista visual, a escolha do filme como método de apresentação dos resultados continua, tal como no início, a parecer a melhor opção. Embora as palavras escritas sejam capazes de descrever o processo de confeção – e caso sejam escritas por um entendido no assunto, ainda melhor – as imagens, juntamente com o som que as acompanha, são capazes de nos fazer realmente entender todo o processo. A forma como a Dona Maria Antónia movimenta os braços enquanto prepara a massa, levantando-a no ar e atirando-a com força e audivelmente para cima da bancada, só poderia ser descrita por um muito bom escritor e mesmo assim, arrisco-me a dizer, não conseguiria transmitir da mesma forma o esforço e desgaste visíveis nas imagens. Depois, todo o processo de seleção de planos, a própria presença e interação com a doceira no momento da filmagem e o trabalho de edição foram extremamente gratificantes, na medida em que quase instantaneamente me fizeram perceber o que tinha corrido bem, o que não deve voltar a ser repetido e o que deveria ser melhorado, a importância da existência de uma narrativa e, igualmente, valor de documentar com veracidade e sem manipulação.

No final, resta apenas acrescentar duas frases da autoria de Richard Sennett que servem para resumir tanto este projeto, como também o sentimento com que o termino, uma das quais ligeiramente modificada de modo a que faça sentido neste contexto. “The tactile, the relational, and the incomplete are physical experiences that occur in the act of [learning]. [Learning] stands for a larger range of experiences, such as the way of writing that embraces editing and rewriting, or of playing music to explore

again and again the puzzling qualities of a particular chord. The difficult and the incomplete should be positive events in our understanding; they should stimulate us as a simulation and facile manipulation of complete objects cannot.” (2008, p. 44) “To do good work means to be curious about, to investigate, and to learn from ambiguity.” (2008, p. 48)

BIBLIOGRAFIA

Livros

Belo, D. (2007). *Olívia e Joaquim*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Neves, J. P. (1982). *O Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde*. Vila do Conde: Câmara Municipal de Vila do Conde.

Saramago, A. (1996). *Doçaria Conventual do Norte*. Sintra: Colares Editora.

Sennett, R. (2008). *The Craftsman*. England: Penguin Books.

Artigos, secções de livros e publicações

Alguns doces do Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde. (s.d.). Vila do Conde: Serviços de Turismo e Cultura da Câmara Municipal de Vila do Conde.

Alguns doces do Real Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde. (1974). *Renovação*.

Almerico, G. M. (junho de 2008). Food and identity: Food studies, cultural, and personal identity. *Journal of International Business and Cultural Studies*, pp. 1-7.

Barbash, I., & Taylor, L. (1997). *Cross-cultural filmmaking. A handbook for making documentary and ethnographic films and videos*. Berkeley: University of California Press.

Braga, I. D. (2015). *Sabores e segredos: receituários conventuais portugueses da Época Moderna*. Coimbra; São Paulo: Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume.

Castro, C. (2017). Doçaria de Vila do Conde. Em C. Castro, *A Doçaria Portuguesa: Norte* (p. 110). Lisboa: Ficta Editora.

Ingold, T. (2000). Of string bags and birds' nests. Em T. Ingold, *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill* (pp. 349-361). London: Psychology Press.

- Ingold, T. (2000). On weaving a basket. Em T. Ingold, *The Perception of the Environment: Essays on Livelihood, Dwelling and Skill* (pp. 339-348). London: Psychology Press.
- Küchler, S., & Were, G. (2009). Empathie avec la matière. *Techniques & Culture*, pp. 190-211.
- Marques, G. M. (2017). Doces de Santa Clara. Em G. M. Marques, *No Reino do Vinho dos Homens* (pp. 140-141). Esencia del Lugar.
- Sobral, J. M. (setembro de 2007). Nacionalismo, culinária e classe. *Ruris*, pp. 13-52.
- Sobral, J. M., & Rodrigues, P. (30 de outubro de 2013). O “fiel amigo”: o bacalhau e a identidade. *Etnográfica*, pp. 619-649.

Teses

- Barros, P. C. (2010). *O Processo de Qualificação dos Ovos Moles de Aveiro - Indicação Geográfica Protegida*. Aveiro.
- Cunha, S. I. (2016). *O Pastel de Tentúgal e a Confraria da Doçaria Conventual de Tentúgal: contributos para o estudo do Turismo de Culinária em Portugal*. Coimbra.

Ensaio académico

- Vinhas, R. (2017). *In Praise of Hands. Análise de uma homenagem às mãos*. Lisboa: Ensaio realizado para a disciplina de Antropologia e Imagem.

Consultado online

- Casa de Camilo Castelo Branco*. (agosto de 2018). Obtido de Turismo do Porto e Norte de Portugal: <http://www.portoenorte.pt/pt/o-que-fazer/casa-de-camilo-castelo-branco/>

Castro, C. (setembro de 2018). *Sobre nós*. Obtido de No Ponto:

<https://noponto.pt/sobre-nos/>

Convento de Santa Clara reabre ao público em Vila do Conde. (agosto de 2018). Obtido

de Renovação: <http://jornal-renovacao.pt/2017/08/convento-santa-clara-reabre-ao-publico-vila-conde/>

Processos de extinção das casas religiosas femininas em Portugal. (agosto de 2018).

Obtido de Arquivo Nacional da Torre do Tombo:

<https://digitalq.arquivos.pt/DetailsForm.aspx?id=4224345>

Entrevistas

Maia, A. (21 de maio de 2018). Engenheiro. (R. Vinhas, Entrevistador)

Corte-Real, M. A. (20 de outubro de 2018). (R. Vinhas, Entrevistador)

Filmes

Winkler, D. (Realizador). (1974). *In Praise of Hands* [Filme].