

Freiras das Bolachas: memória cultural e patrimônio identitário da doçaria conventual portuguesa

Biscuit Nuns: cultural memory and identity heritage of portuguese conventual confectionery

Monjas de las Galletas: memoria cultural y patrimonio identitario de la repostería conventual portuguesa

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.65014>

Maria Luísa Portocarrero | mariaportocarrero@yahoo.com

<https://orcid.org/0009-0007-3306-9898>

Universidade do Minho (UMinho), Braga, Portugal

Recebimento do artigo: 29-julho-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

PORTOCARRERO, M. L. Freiras das Bolachas: memória cultural e patrimônio identitário da doçaria conventual portuguesa. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 77-94, dez. 2024.



RESUMO

Este artigo analisou a noção de patrimônio cultural imaterial, no âmbito da convenção da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) de 2003 para a sua salvaguarda, com foco em comunidades religiosas portuguesas que mantêm práticas gastronômicas tradicionais. O trabalho teve como propósito compreender se a doçaria portuguesa poderia ser considerada um patrimônio cultural imaterial nos termos definidos pela UNESCO. Para tanto, procurou identificar, por meio de entrevistas com freiras de sete conventos em Portugal, traços da transmissão intergeracional, da preservação da memória cultural e da construção de identidade de grupo ao redor de um saber gastronômico tradicional, a confecção de doces.

Palavras-chaves: Gastronomia; Doçaria conventual portuguesa; Memória cultural; Patrimônio cultural imaterial.

ABSTRACT

This article analyzed the notion of intangible cultural heritage within the framework of United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization (UNESCO) 2003, convention for its safeguarding, focusing on Portuguese religious communities that maintain traditional culinary practices. The study aimed to understand whether Portuguese confectionery could be considered intangible cultural heritage as defined by UNESCO. To this end, it sought to identify, through interviews with nuns from seven convents in Portugal, traces of intergenerational transmission, the preservation of cultural memory, and the construction of group identity around traditional culinary knowledge, the pastry confectionery.

Keywords: Gastronomy; Portuguese conventual confectionery; Cultural memory; Intangible cultural heritage.

RESUMEN

Este artículo analizó la noción de patrimonio cultural inmaterial en el marco de la convención de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) de 2003 para su salvaguardia, con un enfoque en comunidades religiosas portuguesas que mantienen prácticas gastronómicas tradicionales. El estudio tuvo como objetivo comprender si la confitería portuguesa podría ser considerada un patrimonio cultural inmaterial, según los términos definidos por la UNESCO. Para ello, se buscó identificar, a través de entrevistas con monjas de siete conventos en Portugal, rastros de la transmisión intergeneracional, la preservación de la memoria cultural y la construcción de una identidad de grupo en torno a un saber gastronómico tradicional: la elaboración de dulces.

Palabras claves: Gastronomía; Confitería conventual portuguesa; Memoria cultural; Patrimonio cultural inmaterial.

INTRODUÇÃO

O presente estudo abordou um saber gastronômico tradicional como patrimônio cultural imaterial. A partir da convenção de 2003 da Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial, a presente pesquisa investigou em que medida certa prática alimentar de uma comunidade religiosa é objeto de transmissão intergeracional, de construção de memória cultural e de fortalecimento da identidade de grupo.

O objetivo do trabalho foi, em particular, avaliar se a doçaria conventual portuguesa pode ser considerada um patrimônio cultural imaterial nos termos definidos pela UNESCO. O texto amparou-se, para tanto, em entrevistas realizadas a representantes de comunidades religiosas femininas em Portugal, associadas à confecção de doces.

Baseado na pesquisa mais ampla realizada na dissertação de mestrado da autora, que retoma e elabora em alguns aspectos, este artigo partiu das seguintes questões: em que medida a doçaria conventual pode ser entendida como um patrimônio cultural imaterial? Terá este saber tradicional sido transmitido de geração em geração nos conventos portugueses? E, finalmente, quais foram as percepções das comunidades religiosas sobre a doçaria conventual enquanto patrimônio cultural?

REFERENCIAL TEÓRICO

A convenção para a salvaguarda do patrimônio cultural imaterial e o inovador papel da comunidade

Os Estados-Membros da UNESCO adotaram, em 1972, a Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural que tem como fim proteger bens patrimoniais dotados de “valor universal excepcional” (UNESCO, 1972). O processo de salvaguarda dá-se através da identificação do patrimônio cultural e natural dos Estados-Membros da Organização, da inscrição desses monumentos e formações biológicas na Lista do Patrimônio Mundial¹ e do desenvolvimento de mecanismos de conservação.

Apesar do êxito historicamente alcançado pela Lista do Patrimônio Mundial, que até à data continua a ser cobiçada pelos Estados-Membros da UNESCO, esta suscitou, ao longo do tempo, uma série de críticas por parte de países em desenvolvimento e comunidades locais. Ambos consideravam que os bens de valor excepcional presentes na Lista do Patrimônio Mundial estariam associados a modelos estéticos ocidentais, não tendo em consideração práticas intangíveis de produção cultural (Bortolotto, 2010; Di Giovine; Brulotte, 2014).

Desde a década de 80, a UNESCO apresentou diversas iniciativas e instrumentos com o propósito de colmatar tanto o desequilíbrio geográfico como a omissão de práticas intangíveis, mas só em 2003 surgiu uma solução que conciliou as partes: a Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial (Cabral, 2011). Esta Convenção tem como

¹ Tipologia dos patrimônios que podem ser considerados pelos Estados-Membros a integrar a Lista do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural encontra-se elencada no documento Guia Operacional para a Implementação da Convenção do Patrimônio Mundial (UNESCO, 2023).

propósito sensibilizar os Estados-Membros e a população em geral para a proteção de “modos de vida de comunidades social e demograficamente restritas” (Costa, 2009, p.147) e, simultaneamente, dignificar as respetivas manifestações culturais. Com este instrumento uma nova definição de patrimônio foi estabelecida, disseminada globalmente e replicada em políticas nacionais (Tauschek, 2015).

O patrimônio cultural imaterial é definido no artigo 2 da Convenção (UNESCO, 2003) como práticas, representações, expressões, conhecimentos e técnicas que as próprias comunidades reconhecem como parte integrante do seu patrimônio e que são transmitidos e recriados de geração em geração, originando um sentimento de identidade e continuidade. Essa “dimensão evolutiva, processual” e dinâmica da transmissão e recriação intergeracional do patrimônio imaterial substituiu o conceito tradicional de proteção do patrimônio, que procurava cristalizar os bens culturais para os preservar (Bortolotto, 2010, p.10).

O novo conceito de patrimônio cultural imaterial apresenta-se como “uma construção social que depende dos seus protagonistas, da temporalidade, do espaço e da narrativa que se decide contar” (Sousa, 2018, p.4). Essa nova perspectiva admite que as práticas tradicionais se adaptem continuamente a mudanças sociais, econômicas, ambientais, mantendo a sua relevância na comunidade (Cabral, 2011).

De acordo com a Convenção de 2003, o patrimônio cultural é visto como um conjunto de valores criado e transmitido geracionalmente nas comunidades, devendo estas ter o direito de controlar as suas próprias práticas culturais. São transmitidos saberes tradicionais que se constituem como alternativa a conhecimentos universais e que permitem que gerações mais novas salvaguardem as culturas locais, obtenham rendimentos e produzam novos modelos econômicos (Cabecinhas; Barros, 2022).

Nessa perspectiva, só as práticas representativas identificadas como patrimônio cultural por uma determinada comunidade poderão integrar a Lista. Esta disposição difere da Convenção da Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural, que reconhece bens de valor universal excepcional. A Convenção de 2003 atribuiu um papel ativo e participativo aos detentores das práticas tradicionais, secundarizando o “papel do Estado e dos peritos na identificação do patrimônio, situação pouco usual na tradição das convenções internacionais” (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

O que antes era um processo reservado a técnicos e especialistas – identificação da prática social, implementação das atividades de salvaguarda, gestão patrimonial – passa a contar com a participação das comunidades guardiãs dos patrimônios culturais imateriais (Adell *et al.*, 2015; Bortolotto, 2010). Para garantir a ampla participação das comunidades nas atividades de salvaguarda, o artigo 15 da Convenção refere que os Estados devem assegurar que os detentores dos patrimônios estejam associados à gestão do mesmo (UNESCO, 2003). Esta ênfase nos grupos comunitários tem como ambição, e eventual consequência, o empoderamento dos atores locais e o reconhecimento normativo das suas tradições.

De acordo com Noyes (2006), a noção de comunidade subjacente à Convenção remete a uma configuração homogênea de grupo e de cultura. É, portanto, destoante do entendimento sobre as comunidades como realidades complexas e heterogêneas. Essa noção estática e cristalizada de comunidade pode ter uma decorrência prejudicial para a gestão do patrimônio ao burocratizar relações comunitárias e congelar artificialmente as tradições vivas na sua

“forma autêntica” (Noyes, 2010). Entre suas consequências possíveis elencam-se o conflito na administração do patrimônio; a dificuldade na identificação e fiscalização dos depositários legítimos das tradições; e a fragmentação de relações devido a práticas competitivas e versões rivais de rituais (Noyes, 2006).

Por outro lado, como já observado, a própria Convenção se resguarda de entendimentos cristalizantes das práticas culturais ao não empregar termos como “genuíno” ou “autêntico”. Conforme notou o antigo Secretário da Convenção de 2016 e 2023, Timothy Curtis, é difícil determinar a origem local e temporal das tradições, e ao mesmo tempo é esperado que as práticas culturais sejam dinâmicas e que o seu formato ou mesmo o seu significado social seja alterado em gerações diferentes (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

Com efeito, essas práticas, sendo transmitidas intergeracionalmente em um processo dinâmico, adaptam-se em consonância às transformações sociais, culturais e ambientais. Práticas culturais que atravessam gerações são frequentemente transformadas pelas próprias comunidades, refletindo novos significados sociais e garantindo a sua relevância (Ribeiro; Pinto; Lima, 2019).

Este aspecto dinâmico é essencial para compreender o patrimônio cultural como um elemento vivo, em constante evolução. Paulo Ferreira da Costa, antigo Diretor do Departamento de Patrimônio do extinto Instituto dos Museus e da Conservação de Portugal, reconhece que o caráter dinâmico do patrimônio imaterial “está em permanente atualização, em permanente reelaboração, ao contrário do que sucede com a cultura material” (2009, p.149). Assim, apesar de os patrimônios culturais e tradições repetirem-se ciclicamente, são mutáveis e permeáveis aos contextos das comunidades, gerando processos de ressignificação (Giddens, 1990; Ribeiro; Pinto; Lima, 2019).

Globalização e mercantilização do patrimônio gastronômico

De acordo com a literatura especializada, a dinâmica multilateral da proteção do patrimônio orienta-se, em importante medida por uma lógica nacionalista da cultura. A UNESCO, se bem que inspirada por ideais universalizantes em matéria cultural, é colocada a serviço, no interesse de seus Estados-Membros, da afirmação de patrimônios culturais concebidos em função de identidades nacionais (Adell *et al.*, 2015; Tauschek, 2015; Kolesnik; Rusanov, 2020).

Isso acontece porque o patrimônio cultural gera intensos sentimentos de pertencimento aos membros de comunidades nacionais e subnacionais, estabelecendo, simultaneamente, uma linha delimitadora que distingue os membros de cada comunidade frente a grupos externos (Ribeiro; Pinto; Lima, 2019). Aleida Assman diz que a identidade “ganha precisão ao delimitar fronteiras em face do que seja estrangeiro” (2011, p.89) e, de fato, no âmbito da UNESCO, os patrimônios nacionais, e até transnacionais, constantes na Lista Representativa da Convenção de 2003, são vistos como reflexos de identidades grupais.

A gastronomia é um âmbito crucial da instrumentalização do patrimônio cultural num sentido nacionalizante. São 61 os Estados-Membros da UNESCO que incluíram patrimônios gastronômicos na Lista. O reconhecimento da alimentação enquanto patrimônio cultural deve-se ao fato de as gastronomias serem vistas como veículos de auto-representação que refletem os valores culturais de uma determinada região ou nação (Montanari, 2004; Everett, 2016;

Ramshaw, 2016). São símbolos culturais que permitem a associação de alimentos a identidades regionais ou nacionais (e.g. associação do *sushi* ao Japão).

Os produtos e rituais alimentares podem, por isso, ser vistos como “o principal modo de expressão de uma etnia, grupo, cultura ou nação” (Sonnenfeld, 1999, p. XVI), conceito partilhado pelo antigo Secretário da Convenção que afirma, a este respeito, “para as comunidades, a sua gastronomia é um patrimônio imaterial. Confere-lhes uma ligação com o passado. Não há qualquer dúvida que a alimentação é uma referência identitária para as comunidades, que é legada de geração em geração.” (Curtis, entrevista pessoal, 2020). A alimentação é, pois, reconhecida como um marcador identitário responsável por sentimentos de pertença coletiva e de “continuidade da nação” no indivíduo (Barthes, 1961, p. 984; Appadurai, 1988; Fischler, 1988; Di Giovine; Brulotte, 2014).

Os sistemas alimentares comunitários podem ser compreendidos como transportes de referências culturais e sociais dos seus respetivos comensais, tornando-se repositórios de tradições regionais, representações sociais de grupos e de memórias coletivas. Por este motivo, e de acordo com Sally Everett, muitos países anseiam por uma cozinha icónica para mais facilmente criarem uma imagem representativa da cultura nacional e até mesmo “gerar orgulho cívico” entre a população local (2016, p. 124). Surgem, por isso, tradições culinárias inventadas por motivos turísticos e políticos que nada têm a ver com as condições históricas, sociais ou ambientais de uma determinada região (Paxson, 2014; Sammels, 2014; Everett, 2016). Não será, portanto, de estranhar que haja uma grande competição para a inserção de patrimônios, designadamente gastronômicos, na Lista da Convenção de 2003.

A visibilidade internacional aumenta exponencialmente com a associação dos patrimônios à UNESCO (Parga Dans; Alonso González, 2019) e essa distinção prestigiosa permite competir com outros circuitos turísticos de excelência cultural (Santamarina; Del Mármol, 2020). Neste contexto, os patrimônios ficam sujeitos a uma lógica mercantil, o que pode ter consequências nas realidades comunitárias. As atividades de preservação patrimonial e a exploração turística são, muitas vezes, incompatíveis e podem até gerar conflito nas comunidades que sustentam os patrimônios.

Algumas comunidades exibem “resistências patrimoniais” (Santamarina; Del Mármol, 2020, p. 163) por considerarem existir um risco de desvirtuação e perda de controlo das suas tradições na abertura do seu patrimônio ao consumo mundial e à submissão da cultura às regras do mercado (Araújo; Silva; Ribeiro, 2019; Ribeiro; Pinto; Lima, 2019). Efetivamente, o prestígio associado aos patrimônios reconhecidos pela UNESCO, bem como uma visão fragmentada da História, criam “imaginários sedutores para turistas” (Di Giovine, 2018), que poderão estar muito afastados das realidades vividas, significações atribuídas e identidade das comunidades depositárias dos patrimônios (Meskell, 2014; Pinto-Coelho; Pinto, 2018).

A concepção de uma gastronomia secular e estagnada pertence ao imaginário. A gastronomia evolui e desenvolve-se porque está inserida num sistema cultural dinâmico. Consideremos, por exemplo, a candidatura transnacional de Portugal, Chipre, Croácia, Espanha, Grécia, Itália e Marrocos, “Dieta Mediterrânica” (inscrita na Lista em 2013). Este regime alimentar é conhecido em todo o mundo como um modelo ancestral de nutrição e de aproveitamento dos ingredientes autóctones (Di Giovine; Brulotte, 2014).

Mas a realidade é bem diferente: o tomate veio das Américas; o arroz foi disseminado no *Mare Nostrum* por árabes; e o azeite era usado na antiguidade essencialmente para fins cosméticos, só posteriormente passou a ter uma aplicação mais focada na culinária (Montanari, 2004). Viagens, transações mercantis, técnicas culinárias e alimentos provenientes de diferentes zonas do mundo contribuíram para aquilo que hoje identificamos como Dieta Mediterrânea. Aliás, na própria candidatura “Dieta Mediterrânea” é assumido que esse patrimônio é “consequência de uma partilha constante, nutrida tanto por sinergias internas como por contribuições externas, um cadinho de tradições, inovações e criatividade” (2013, p.6).

Os alimentos são muitas vezes partilhados por variados países e culturas (Ramshaw, 2016). O cuscuz, por exemplo, foi inscrito na Lista, em 2020, por quatro países diferentes. Além disso, verifica-se que muitos pratos típicos regionais são efetivamente compostos por ingredientes oriundos de outras áreas geográficas, como o *bacalhau português* que vem, na realidade, de outras latitudes.

As tradições gastronômicas não são, portanto, integralmente *naturais* de uma região ou constituintes de um povo, mas o “resultado de uma mestiçagem, de uma transculturação, de um sincretismo afortunado” (Del Paso; Del Paso, 2016, p.39). São tradições que se integram nas identidades culturais e que se adaptam a encontros, interações e contaminações de outras culturas, redefinindo-se constantemente (Montanari, 2004).

Doçaria conventual em Portugal

A alimentação tem um papel central na maior parte das religiões e é regulamentada por meio de restrições, métodos culinários ou técnicas de abate. As práticas alimentares dos grupos religiosos permitem distinguir os seus crentes das outras comunidades que não têm as mesmas limitações, para além de consolidarem o sentimento de pertença através de comportamentos ritualizados (Montanari, 2004; Timothy; Ron, 2016).

Na Igreja Católica, em particular, independentemente da Ordem Religiosa e das suas regras e constituições específicas, existiam, em Portugal e na Idade Moderna, restrições alimentares ascetas. “Sendo a refeição considerada um ato litúrgico, prolongamento de todos os demais atos religiosos e espirituais praticados durante o dia, não admira que o comer e o beber no sentido mais lato seja motivo de constante vigilância e reparo, multiplicando-se a feitura de regulamentos e recomendações sobre o trato no refeitório” (Magalhães Mota, 2012, p. 40).

De fato, até o ambiente da sala de refeições era controlado, em muitas das comunidades, através de leituras espirituais, que tinham como função complementar a formação religiosa e desviar as mentes dos cenobitas dos prazeres corporais, direcionando-as para assuntos teológicos (Coelho Dias, 2012; Magalhães Mota, 2012; Silva, 2012). Mas a disciplina dietética dos monges e monjas não era imposta somente por estas práticas, ou seja, pela forma como comiam, mas também pelo tipo de alimentos consumidos e pela sua relação com o calendário litúrgico. (Montanari, 2004). Existiam dias gordos, nos quais estavam autorizados a comer refeições nutritivas, e dias de abstinência, que se caracterizavam pelo consumo de alimentos de pouco aporte energético, como o peixe, a fruta e os vegetais (segundo considerações médicas desse período).

De acordo com a teoria hipocrática, galénica dos humores, que vigorou em Portugal até à Reforma Pombalina, o peixe era considerado um alimento com baixo valor nutricional e impróprio tanto para pessoas saudáveis, quanto para doentes (Ramos; Claro, 2013; Castro, 2023; Oliveira, 2023). Como sustentar, então, os dias de jejum, que no calendário litúrgico aproximavam-se dos 150 dias anuais, e, simultaneamente, preservar a saúde? Através da função corretiva dos condimentos e das especiarias era possível equilibrar o valor nutricional dos alimentos (Castro, 2023).

E o açúcar, que era considerado uma especiaria, era usado essencialmente com este propósito corretivo e medicinal (Mintz, 1985; Lemps, 1999; Ramos; Claro, 2013). Tomás Aquino (séc. XIII) terá dito que “apesar de as especiarias doces serem nutritivas, não são consumidas com esse fim nutricional, mas com o intuito de facilitar a digestão. Por isso, tal como acontece com qualquer outro medicamento, não quebram o jejum” (citado por Mintz, 1985, p.99). Assim, uns ladrilhos de marmelada ou uma malga de arroz-doce após o consumo de peixe poderiam superar uma refeição pouco nutritiva num dia de abstinência (Ramos; Claro, 2013). O açúcar era também usado para conservar os alimentos, designadamente frutas, sendo muito frequente a produção de compotas, caldas e frutas cristalizadas (Montanari, 2004; Ramos, 2019).

Nos dias de festa, Natal, Páscoa, Pentecostes, dia dos santos padroeiros, profissão de um monge, entre outros dias celebratórios, o regime alimentar melhorava quantitativa e qualitativamente para sublinhar a importância da data, tornando-se uma componente cerimonial para solenizar estas ocasiões (Magalhães Mota, 2012; Ramos, 2019; Silva, 2015, 2019). A confeção de doces, particularmente nos períodos festivos, tinha como propósito o consumo interno das comunidades religiosas, mas servia também de agradecimento e reconhecimento de serviços prestados a confessores, procuradores, sangradores, médicos e outros servidores dos cenóbios e, ainda, para presentear familiares ou viandantes, esperando, por vezes, algum tipo de retribuição (Drumond Braga, 2015; Silva, 2012, 2019; Gomes, 2023).

Os doces conventuais eram também uma importante fonte de receitas para a sobrevivência económica destas instituições (Drumond Braga, 2015; Algranti, 2016). As receitas, que em Portugal eram predominantemente da autoria de cenobitas femininas, serviam de guia a outras religiosas da mesma casa e eram pouco pormenorizadas, o que poderia ser simplesmente uma característica das receitas da época (Drumond Braga, 2015).

O controle português da produção e da comercialização do açúcar, do séc. XV a meados do séc. XVII (Lemps, 1999), permitira a disseminação do açúcar no mercado interno (Gomes, 2023). O acesso regular a este produto aliado a uma gradual alteração do papel das especiarias – a sua função dietética deu lugar ao prazer gastronómico (Flandrin, 1999) – proporcionou o desenvolvimento da arte doceira, particularmente na corte e nas cozinhas conventuais (Lopes, 2023), e a valorização do seu papel nas tradições alimentares da sociedade portuguesa (Gomes, 2023).

Este reconhecimento que a doçaria portuguesa obtém a partir da segunda metade do século XVII poderá também estar associado ao *status* social de quem ingressava nos cenóbios. A admissão nestas instituições era vista como uma forma de obtenção de prestígio para algumas famílias. Mosteiros das Velhas Ordens (beneditinos, cistercienses, canónicas regrentes) caracterizavam-se por receber fidalgas, embora fossem também abertos a pessoas não brasonadas. As ordens mendicantes, designadamente as clarissas, muito embora tivessem

uma maior permeabilidade de grupos sociais, gozavam de grande atração no seio da nobreza, tendo sido até escolhidas para recolhimento de membros da família real (Gomes, 2009).

A presença aristocrática nas comunidades religiosas e os estudos realizados aos receituários parecem apontar para “práticas alimentares afins às dos grupos privilegiados, com recursos a muitas e variadas espécies de carne, a doces sofisticados e à presença de géneros provenientes do Novo Mundo” (Drumond Braga, 2015, p. 30). Ademais, muitos dos receituários conventuais partilham as mesmas receitas presentes em outros receituários manuscritos ou impressos da mesma época, que circulavam entre as classes mais abastadas.

Conquanto, a doçaria feita em casas religiosas tenha elevado reconhecimento social desde a Idade Moderna (desenvolvendo-se em alguns cenóbios produção doceira de cariz quase comercial), não é possível afirmar que as receitas dos doces tenham sido criadas nos conventos. Só se pode dizer que aí eram preparadas com sucesso e que essa doçaria era muito apreciada (Drumond Braga, 2015). Sendo a sua origem indefinida, poderia esta doçaria ser considerada um património cultural das comunidades religiosas? Poderá algum dia ser considerado património cultural imaterial da UNESCO? Recordemos que a definição de património cultural imaterial presente no artigo 2 da Convenção não indica a origem e autenticidade como elementos caracterizadores do património. O antigo Secretário da Convenção afirma, aliás, que esses conceitos não são relevantes, dado que os patrimónios não são estáticos. Pelo contrário, são dinâmicos devido à transmissão intergeracional e aos contactos interculturais (Curtis, entrevista pessoal, 2020).

PERCURSO METODOLÓGICO

Doçaria conventual, património cultural?

Este estudo teve como objetivo identificar elementos identitários da doçaria conventual na memória coletiva das religiosas e explorar traços de transmissão intergeracional deste saber tradicional. Para isso, foi realizada uma investigação junto a comunidades religiosas femininas associadas à confeção de doces em Portugal. Num primeiro momento, foi feito um levantamento dos cenóbios que produzem ainda doçaria nesse país, com base em informações fornecidas por comunidades religiosas e delegações regionais de turismo de Portugal. Foram contactados 19 conventos femininos, dos quais sete cenóbios concordaram em participar no estudo, resultando em nove entrevistas realizadas. Demais conventos indicaram falta de tradição na confeção de doces, indisponibilidade para realizar entrevistas e, em alguns casos, preferência por manter a clausura e evitar contatos externos.

As entrevistas foram realizadas no formato semidiretivo, com perguntas-guia previamente elaboradas, permitindo flexibilidade para explorar temas emergentes durante as conversas. Este formato foi escolhido para captar as percepções e experiências das religiosas de forma aprofundada, mas respeitando suas preferências de interação. Foram realizados três tipos de entrevistas: cinco presenciais, duas telefónicas e uma via e-mail, esta última a pedido de uma das participantes. Todas as entrevistas foram realizadas entre os dias 25 de agosto e 2 de outubro de 2020 e tiveram uma duração mínima de 25 minutos e máxima de 55 minutos. As conversas foram gravadas, transcritas e revisadas pelas entrevistadas para garantir a fidelidade dos dados.

As comunidades participantes estão localizadas na Batalha, Louriçal, Montalvo, Roriz, S. Bento da Porta Aberta, Santarém e Viseu. Entre as entrevistadas, seis ocupavam posições de direção nas suas respetivas comunidades, conforme Quadro 1

Quadro 1. Síntese das informações das comunidades e participantes da pesquisa, 2020.

Localização	Ordem religiosa	N.º de entrevistadas	Método de entrevista	Posição na comunidade
Batalha	Visitandinas	2	Presencial	Responsável pela comunidade + Religiosa
Louriçal	Clarissas	1	Telefónica	Responsável pela comunidade
Montalvo	Clarissas	1	E-mail	Responsável pela comunidade
Roriz	Beneditas	1	Presencial	Responsável pela comunidade
S. Bento da Porta Aberta	Cistercienses	1	Presencial	Responsável pela comunidade
Santarém	Clarissas	1	Telefónica	Responsável pela comunidade
Viseu	Concepcionistas Franciscanas	2	Presencial	Religiosas

Fonte: autoria própria, 2020.

As respostas das entrevistas foram analisadas através de uma abordagem qualitativa, com ênfase na análise temática de conteúdo. Esta metodologia permitiu identificar padrões, temas recorrentes e contrastes nas narrativas das religiosas, especialmente no que diz respeito à transmissão intergeracional do conhecimento sobre doçaria conventual, à percepção das religiosas sobre o papel da doçaria como elemento identitário e patrimonial, e à relação entre a doçaria conventual e as necessidades econômicas das comunidades. O processo de análise incluiu a identificação de tópicos-chave e criação de categorias temáticas, como "transmissão de conhecimento" e "doçaria como patrimônio". As respostas foram agrupadas e interpretadas, comparando-se as comunidades para identificar convergências e divergências e integrando referências teóricas para contextualização.

RESULTADOS

Análise das entrevistas realizadas a representantes das comunidades religiosas

As entrevistas realizadas com nove religiosas revelaram dados variados sobre a doçaria conventual, abordando a sua origem, a transmissão de conhecimento, o papel na sobrevivência econômica das comunidades religiosas e as percepções sobre o reconhecimento da doçaria como patrimônio cultural pela UNESCO. Abaixo, apresentamos uma síntese desses resultados e as citações pertinentes aos diferentes tópicos estudados, descritas no Quadro 2.

Quadro 2. Citações das entrevistadas pertinentes aos diferentes tópicos estudados, 2020.

Origem da doçaria
<ul style="list-style-type: none"> • O biscoito era de origem aqui do convento (...) a casa já tem 300 anos (Louriçal). • A origem dos bolinhos acho que é dos conventos antigos daqui da zona (Santarém). • Foi num convento que uma freira descobriu os diferentes pontos de açúcar, por engano (Viseu). • Havia muitos ovos em abundância, a maior parte dos mosteiros tinham os seus galinheiros (S. Bento da Porta Aberta).
Transmissão de conhecimento
<ul style="list-style-type: none"> • Algumas receitas, pelo menos duas, são belgas [de 1937] (Roriz); • As irmãs francesas ensinaram-me a fazer pastelaria para vender e poder ganhar dinheiro (Batalha); • É bom passar as receitas para outras pessoas, é bom educar os outros nestas receitas (Batalha); • Veio de lá uma senhora ensinar uma irmã a fazer (Santarém); • Sei que se partilhou a receita das bolachas no Brasil. Dentro como fora da Ordem. Mas esse tipo de partilha não perturba a venda daqui (Roriz); • Já demos a receita a muita gente (S. Bento da Porta Aberta); • Nós evitamos dar as receitas a não ser que sejam outros conventos da nossa Ordem. É compreensível porque o segredo é a alma do negócio. Dizem que em Belém não dão a receita dos pastéis de Belém (Viseu).
Identidade e Patrimônio
<ul style="list-style-type: none"> • Da mesma maneira que nós, a nível espiritual, podemos receber um patrimônio da Ordem, da congregação onde estamos, onde entrámos, o nível material também é uma parte do patrimônio. Por isso é um patrimônio importante que devemos aceitar como tal (S. Bento da Porta Aberta). • Eu acho que é das Ordens Religiosas porque o doce típico à base de ovos sempre se criou nos mosteiros (Viseu). • Não é um elemento de identidade, apesar de que nós aqui somos conhecidas por freiras das bolachas. É mais fácil identificar as clarissas e as beneditinas que estiveram nos mosteiros ao longo dos séculos pelos doces, do que pelo bem que fizeram às pessoas, pelo apoio que dão às pessoas mesmo que seja só escutar (Roriz). • É muito boa a doçaria porque nos dá rendimento, mas não é isso que nos define, não é para isso que a gente existe (Roriz). • Tem alguma ligação às comunidades e às Ordens, mas não é algo identitário. A nossa identidade, a nossa presença não depende da doçaria (Louriçal). • Há outras prioridades e possivelmente fora do convento fala-se mais desse aspeto do que dentro (Louriçal).
Sobrevivência das comunidades
<ul style="list-style-type: none"> • A doçaria conventual é uma maneira das irmãs sobreviverem porque isso reverte receitas para a comunidade (Santarém). • Optámos por este tipo de trabalho porque (...) as irmãs com mais ou menos possibilidades físicas podem fazê-lo. Se alguém não puder estar de pé, pode empacotar biscoitos sentada (Louriçal).

- Muitos mosteiros têm ainda venda de doces conventuais porque é uma coisa fácil de fazer, em maior ou menor quantidade, e de preferência que não tenham prazo de validade, que não seja coisa para comer logo. Assim dá para fazer os doces mantendo os nossos horários, o que é essencial para nós (Roriz).
- A doçaria quando começou a entrar nos mosteiros foi para um benefício econômico (S. Bento da Porta Aberta).

Reconhecimento pela UNESCO

- Não me interessa nada que as bolachas sejam reconhecidas pela UNESCO porque gosto muito de bolachas, gosto muito que as bolachas sejam vendidas, mas não me interessa que seja isso que as pessoas conheçam em nós. Acho que desvirtua o que nós somos, se o que as pessoas dão valor é às bolachas (Roriz).
- Seria ótimo porque para nós é um orgulho saber que os monges e as monjas produzem algo que é valorizado, um patrimônio (Viseu).
- Poderia também despertar um bocadinho a curiosidade, não apenas pelo doce em si, mas também por toda envolvimento (Viseu).
- O aumento de turismo poderia ser um bem maior na projeção da doçaria conventual e um benefício econômico para as comunidades que fazem desta atividade o seu ganha-pão do dia a dia (Montalvo).
- Não somos uma empresa, não somos uma pastelaria. É o nosso meio de subsistência (Louriçal).
- Se, após o reconhecimento como patrimônio mundial, a procura fosse muito grande, seria bastante exigente para as Comunidades porque nós não somos uma indústria (Viseu).

Fonte: autoria própria, com base nos dados coletados, 2020.

Origem da doçaria conventual

Algumas religiosas referem-se à quantidade abundante de ovos como uma das causas para origem da doçaria conventual. Relacionam, também, a origem da doçaria conventual às práticas históricas das suas comunidades, embora as referências sejam limitadas e frequentemente baseadas em tradições orais recentes. A representante de Louriçal mencionou que "o biscoito era de origem aqui do convento (...) a casa já tem 300 anos", enquanto que uma religiosa de Viseu afirmou que essa doçaria seria "das Ordens Religiosas porque o doce típico à base de ovos sempre se criou nos mosteiros".

Transmissão de conhecimento

A transmissão do saber culinário revelou-se pontual e, em sua maioria, recente, com relatos de aprendizado entre conventos nacionais e internacionais. Entrevistadas de Roriz e da Batalha relataram que algumas receitas utilizadas no convento foram recebidas de outras casas religiosas estrangeiras, belga e francesa, respetivamente. Algumas religiosas mencionaram a partilha de receitas com conventos ou indivíduos de fora da sua comunidade. A monja de S. Bento da Porta Aberta apresentou grande disposição em compartilhar conhecimento: "Já demos a receita a muita gente", inclusive a outras comunidades religiosas que aprenderam as receitas de compotas. Entretanto, algumas freiras expressaram preocupações em proteger suas receitas para garantir a subsistência das suas respetivas casas religiosas.

Doçaria conventual como elemento identitário

As opiniões das entrevistadas sobre a doçaria conventual enquanto elemento identitário foram divergentes. Algumas religiosas consideraram que a doçaria está enraizada na história e na identidade das comunidades religiosas, ainda que relacionada com a sobrevivência das comunidades: “da mesma maneira que nós, a nível espiritual, podemos receber um patrimônio da Ordem, da congregação onde estamos, onde entramos, o nível material também é uma parte do patrimônio. Foi durante muitos anos o ganha-pão da comunidade, por várias gerações. Por isso é um patrimônio importante que nós devemos também aceitar como tal” (S. Bento da Porta Aberta).

Outras entrevistadas, no entanto, consideraram a doçaria somente um meio prático de sustento, sem qualquer relevância na construção da identidade comunitária. A religiosa de Roriz afirmou que “não é um elemento de identidade, apesar de que nós aqui somos conhecidas por freiras das bolachas”, acrescentando que “é muito boa a doçaria porque nos dá rendimento, (...) mas não é isso que nos define, não é para isso que a gente existe”.

Sobrevivência das comunidades

De fato, independentemente das considerações sobre patrimônio e identidade, todas as religiosas entrevistadas afirmaram que a confecção de doces está intrinsecamente ligada à sobrevivência das comunidades. A responsável de Santarém indicou que “a doçaria conventual é uma maneira das irmãs sobreviverem porque isso reverte receitas para a comunidade”. A simplicidade da produção e a possibilidade de participação por parte de todas as religiosas, sem que a idade ou a condição física sejam um óbice, foram destacadas como vantagens. Como asseverou a responsável de Louriçal: “Optámos por este tipo de trabalho porque (...) as irmãs com mais ou menos possibilidades físicas podem fazê-lo. Se alguém não puder estar de pé, pode empacotar biscoitos sentada”.

Reconhecimento pela UNESCO

Diversas freiras entenderam que o reconhecimento da doçaria conventual como patrimônio cultural por parte da UNESCO poderia trazer benefícios econômicos e visibilidade, podendo até “despertar curiosidade pela dimensão religiosa” (Viseu). Mas, em geral, as entrevistadas mostraram-se preocupadas com o impacto que a integração na Lista do Patrimônio Cultural Imaterial pudesse ter dentro e fora dos mosteiros: “não me interessa nada que as bolachas sejam reconhecidas pela UNESCO porque (...) não me interessa que seja isso que as pessoas conheçam em nós. Acho que desvirtua o que nós somos, se o que as pessoas dão valor é às bolachas” (Roriz). Poderia, ainda, prejudicar o bom funcionamento das comunidades: “talvez não fosse benéfico devido ao nosso sistema de vida recolhida, de clausura, ordem monástica” (Santarém).

DISCUSSÃO

Na análise de conteúdo das entrevistas realizadas a nove freiras, houve uma partilha reduzida de histórias sobre o passado distante. Algumas entrevistadas relataram, é certo, casos de transmissão intergeracional de conhecimento sobre a doçaria conventual, ainda que, na sua maioria, em períodos mais recentes. Esta falta de informação poderá estar ligada ao facto de

antigamente haver circulação oral das receitas (Drumond Braga, 2015), que contribuiu para a perda, ao longo do tempo, de receitas e histórias comunitárias. Poderá também ser explicada por diversos episódios marcantes da História de Portugal, como as invasões francesas (1807-1811), a extinção das Ordens Religiosas (1834) e a implantação da República (1910). Estes acontecimentos resultaram na fuga de religiosas dos conventos e no desaparecimento de uma parte significativa da documentação cenobita (Herculano, 1880; Oliveira Marques, 1977).

No que diz respeito à memória cultural, o que importa não é a história factual, mas o passado tal como é lembrado em grupo. A memória cultural tem a capacidade de transmitir conteúdos ao longo das gerações, incluindo tradição e património (Assmann, 2010), algo que, neste caso, aconteceu apenas de forma pontual. Uma possível interpretação para este desconhecimento a nível grupal poderá ser a falta de interesse pelo tema, já que a doçaria conventual não representa uma prioridade para as casas religiosas e é vista essencialmente como um meio de subsistência. De facto, em todas as entrevistas foi mencionado que a necessidade económica foi a principal motivação para a confeção dos doces nos cenóbios.

Não houve concordância entre todas as entrevistadas relativamente à percepção da doçaria conventual como património ou elemento identitário das casas religiosas. De um lado, algumas freiras defenderam que a doçaria é um património, ainda que relacionado com a subsistência das comunidades. Por outro lado, algumas religiosas referiram que esta atividade não é algo que as defina.

Um dos poucos pontos em comum entre as entrevistadas foi a preocupação com um eventual reconhecimento da doçaria conventual pela UNESCO. A inclusão na Lista de Património Cultural Imaterial poderia prejudicar o funcionamento das comunidades, por ser incompatível com a vida em clausura e por criar uma possível sobrecarga de trabalho. Uma representante do cenóbio de Viseu afirmou que “a nossa identidade não é ser uma empresa e, por isso, se nos deixássemos levar apenas por uma questão de rendimento, podíamos nós, como comunidade e como Ordem, perder a nossa identidade”. Essa “resistência patrimonial” (Santamarina; Del Mármol, 2020, p. 163) está relacionada com o risco de desvirtuação da identidade do grupo e da submissão indesejada à lógica do mercado.

O reconhecimento da UNESCO poderia também criar uma percepção das comunidades religiosas que se afasta do que as freiras querem transmitir para o exterior. A Madre Superiora do mosteiro de Roriz mencionou que, embora a sua comunidade seja conhecida como as “freiras das bolachas”, essa designação simplifica e desvirtua o papel das freiras ao longo dos séculos. “É mais fácil identificar as clarissas e as beneditinas que estiveram nos mosteiros ao longo dos séculos pelos doces do que pelo bem que fizeram às pessoas”, afirmou. Tal receio evidencia o desafio de equilibrar o reconhecimento externo da doçaria conventual com a preservação da identidade religiosa e espiritual destas comunidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os elementos obtidos através das entrevistas não permitiram responder de forma peremptória às questões centrais deste estudo: em que medida a doçaria conventual pode ser entendida como um património cultural imaterial? Terá este saber tradicional sido transmitido

de geração em geração nos conventos portugueses? Quais são as percepções das comunidades religiosas sobre a doçaria conventual enquanto patrimônio cultural?

Apesar de dificilmente permitir conclusões taxativas, a análise das entrevistas sugere que a ligação entre o patrimônio alimentar e a religião poderá ter mais importância fora das comunidades religiosas do que dentro delas. A representante do mosteiro de Louriçal afirmou, aliás, que “lá fora fala-se mais sobre isso do que dentro da comunidade, porque são assuntos que não são prioridade para nós”. Um estudo sobre o bolo *jesuíta* refere que a atribuição da autoria de uma receita ao “campo religioso-sagrado parece funcionar, psicologicamente, como fator de valor e qualidade acrescidos” (Franco; Silva, 2023, p. 399). Essa ligação simbólica à Igreja serve como um selo de autenticidade que atrai consumidores, mesmo quando a origem exata da doçaria não é possível de determinar. A representante do mosteiro de Roriz acrescentou que essa ligação “dá mais venda. Um grupo de sujeitas metidas numa casa todas juntas, fechadas, é uma coisa estranha, chama a atenção”.

Será, então, a doçaria conventual uma construção cultural que pertence ao imaginário português? Seria necessário realizar outro estudo que analisasse as representações sociais e a transmissão da memória cultural num público mais alargado.

Chama também a atenção o fato de, nas entrevistas realizadas, existirem várias referências à doçaria conventual de outros países. Não terá mais sentido identificar a doçaria conventual como um patrimônio partilhado por diversos países, transcendendo as fronteiras portuguesas? Poderá esta doçaria representar valores culturais comuns a diferentes regiões do mundo? A análise de estudos realizados em outros países, especialmente na Europa e nas Américas, que tiveram acesso regular ao açúcar durante a Idade Moderna, poderia contribuir para uma compreensão do valor patrimonial da doçaria conventual em diversas geografias. Tal abordagem poderia, eventualmente, apoiar uma candidatura conjunta à Lista de Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO.

REFERÊNCIAS

ADELL, N.; BENDIX, R.; BORTOLOTTI, C.; TAUSCHEK, M. Introduction. In: ADELL, N.; BENDIX, R.; BORTOLOTTI, C.; TAUSCHEK, M. (Ed.). **Between Imagined Communities and Communities of Practice: participation, territory and the making of heritage**. Göttingen: Göttingen University Press, 2015. p. 9-21.

ALGRANTI, M. L. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no livro de receitas da Irmã Maria Leocádia do Monte do Carmo (1729). **Cadernos Pagu**, v. 17-18, 2016. p. 397-408.

APPADURAI, A. How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India. **Comparative studies in society and history**, v. 30, n. 1, 1988. p. 3-24.

ARAÚJO, E.; SILVA, M.; RIBEIRO, R. O tempo da comunidade e o tempo do turismo: notas sobre duas festas. **Lusófona de Estudos Culturais**, v. 6, n.2, 2019. p. 89-107.

ASSMANN, J. Globalization, Universalism and the Erosion of Cultural Memory. In: ASSMANN, A.; CONRAD, S. (Ed.). **Memory in a global age: discourses, practices and trajectories**. London: Palgrave Macmillan, 2010. 121-137 p.

ASSMANN, A. **Espaços da recordação: Formas e transformações da memória cultural**. Campinas: Editora Unicamp, 2011.

BARTHES, R. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. **Annales: Economies, Sociétés, Civilisations**, v. 16, n. 5, p. 977-986, 1961.

BORTOLOTTI, C. A salvaguarda do patrimônio cultural imaterial na implementação da Convenção da UNESCO de 2003. **Revista Memória em Rede**, v. 2, n. 4, 2010. p. 6-17.

CABECINHAS, R.; BARROS, M. Produção de conhecimento, reparação histórica e construção de futuros alternativos; entrevista com Miguel de Barros. **Comunicação e Sociedade**, n. 41, 2022. p. 243-258.

CASTRO, I. O. A releitura do alimento medicamento e os tratados higienistas. In: FRANCO, J.E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p.159-164.

COELHO DIAS, G. São Bento: o alimento do corpo e do espírito. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.*, (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITEM, 2012. p. 9-15.

COSTA, P.F. O patrimônio cultural imaterial. In: **Patrimônio Mundial: significado, procedimentos e realidades**. Lisboa: Divisão de Edições da Assembleia da República, 2009. p. 147-155.

DEL PASO, F.; DEL PASO, S. **La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso**. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2016.

DI GIOVINE, M.; BRULOTTE, R. Introduction: food and foodways as Cultural Heritage. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**. London: Ashgate, 2014. p. 1-27.

DRUMOND BRAGA, I. **Sabores e segredos – receitas conventuais portuguesas da Idade Moderna**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, Annablume Editora, 2015.

EVERETT, S. Iconic cuisines, marketing and place promotion. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 119-131.

FISCHLER, C. Food, self and identity. **Social Science information**, v. 27, n. 2, 1988. p. 275-292.

FLANDRIN, J. L. From dietetics to gastronomy – the liberation of the gourmet. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 418-434.

FRANCO, J. E.; SILVA, C. L. Jesuíta, um bolo que se globalizou como a Companhia de Jesus. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 399-402.

GIDDENS, A. **The Consequences of Modernity**. Cambridge: Polity Press, 1990.

- GOMES, J. P. De mezinha a iguaria: o açúcar. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 35-40.
- GOMES, S. A. Doces obrigações: o exercício abacial no mosteiro de Jesus de Setúbal—sécs. XVI a XVIII. **Revista de História da sociedade e da cultura**, n. 9, 2009. p. 43-85.
- HERCULANO, A. **Opúsculos**. Tomo 1 Questões Públicas. Lisboa: Viúva Bertrand & C.^a Sucessores Carvalho & C.^a, 1880.
- LEMPS, A. H. Colonial beverages and the consumption of sugar. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 383-393.
- LONG, L. A folklorist perspective on eating and otherness. In: LONG, L. (Ed.). **Culinary Tourism**. Lexington: University Press of Kentucky, 2004. p. 21-50.
- LOPES, M. S. Ao cheiro da canela: as especiarias e a revolução culinária. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 105-110.
- MAGALHÃES MOTA, S. À mesa com os Monges Bernardos: contributos para o estudo dos regimes alimentares nas ordens monásticas regulares. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.*, (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITCEM, 2012. p. 39-50.
- MESKELL L. States of Conservation: protection, politics, and pacting within UNESCO's world heritage committee. **Anthropological Quarterly**, v. 87, n. 1, 2014. p. 217-243.
- MINTZ, S. **Sweetness and Power** – the place of sugar in Modern History. New York: Penguin, 1985.
- MONTANARI, M. **Food is culture**. New York: Columbia University Press, 2004.
- NOYES, D. The judgement of Solomon: global protections for tradition and the problem of community ownership. **Cultural Analysis**, California, n. 5, 2006. p. 27-56.
- NOYES, D. **Traditional culture**: how does it work? Indiana University. Disponível em: <https://scholarworks.iu.edu/journals/index.php/mar/article/view/1046/1120>. Acesso em: 26 jul. 2024.
- OLIVEIRA, R. P. Caldos, carne e pão: a alimentação dos doentes. In: FRANCO, J. E. (Dir.); DRUMOND BRAGA, I. (Coord). **História Global da Alimentação Portuguesa**. Lisboa: Temas e Debates, 2023. p. 123-128.
- OLIVEIRA MARQUES, A. H. **História de Portugal**. v. II. Lisboa: Palas Editores, 1977.
- PARGA DANS, E.; ALONSO GONZÁLEZ, P. Sustainable Tourism and social value at World Heritage sites: towards a conservation plan for Altamira, Spain. **Annals of Tourism Research**, n. 74, 2019. p. 68-80.
- PAXSON, H. Re-inventing a tradition of invention: Entrepreneurialism as heritage in American artisan cheesemaking. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**. London: Ashgate, 2014. p. 29-38.

RAMOS, A.; CLARO, S. **Alimentar o corpo, Saciar a alma**. Ritmos alimentares dos monges de Tibães, século XVII. Porto: Edições Afrontamento, 2013.

RAMOS, A. **Viúvas de Braga**. Vila das Aves: Ficta Editora, 2019.

RAMSHAW, G. Food, heritage and nationalism. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 53-64.

RIBEIRO, R.; PINTO, M.; LIMA, M. E. DE O. Nota introdutória: ressignificações da festa e identidades comunitárias. **Revista Lusófona De Estudos Culturais**, v. 6, n.2, 2019. p. 7-14.

SAMMELLS, C. Haute traditional cuisines: How UNESCO's List of Intangible Heritage links the cosmopolitan to the local. In: BRULOTTE, R.; DI GIOVINE, M. (Ed.). **Edible Identities: Food as Cultural Heritage**: Ashgate, 2014. p.141-158.

SANTAMARINA, B.; DEL MÁRMOL, C. Para algo que era nuestro... ahora es de toda la humanidad: el Patrimonio Mundial como expresión de conflictos. **Revista de Antropología Chilena**, Chungara, v. 52, n. 1, 2020. p. 161-173.

SILVA, R. Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII. In: LOBO DE ARAÚJO, M. M. *et al.* (Coord.). **O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo**. Braga: CITCEM, 2012. p. 79-90.

SILVA, R. Os hábitos alimentares das religiosas do convento dos Remédios de Braga (século XVIII). In: LOBO DE ARAÚJO, M. M.; ESTEVES, A. (Coord.). **Hábitos alimentares e práticas quotidianas nas instituições portuguesas**. Braga: Lab2PT, 2015. p. 9-16.

SILVA, R. Introdução – A produção e o consumo de doces nos conventos femininos de Braga. In: RAMOS, A. **Viúvas de Braga**. Vila das Aves: Ficta Editora, 2019. p. 13-20.

SONNENFELD, A. Preface. In: FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. (Ed.). **Food: a culinary history**. New York: Columbia University Press, 1999. p. 15-18.

SOUSA, F. **A Participação na Salvaguarda do Património Cultural Imaterial - O papel das Comunidades, Grupos e Indivíduos**. Alenquer: Memória Imaterial CRL, 2018.

TAUSCHEK, M. Imaginations, Constructions and Constraints: some concluding remarks on Heritage, Community and Participation. In: ADELL, N.; *et al.* (Ed.). **Between Imagined Communities and Communities of Practice: participation, territory and the making of heritage**. Göttingen: Göttingen University Press, 2015. p. 291-306.

TIMOTHY, D.; RON A. S. Religious heritage, spiritual aliment and food for the soul. In: TIMOTHY, D. (Ed.). **Heritage cuisines – traditions, identities and tourism**. New York: Routledge, 2016. p. 104-118.

TOVAR, M.C. entrevista presencial, 23 de setembro de 2020.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. **Convenção para a Proteção do Patrimônio Mundial, Cultural e Natural**, [S.l.], 1972.

UNESCO - Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura. **Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial**, [S.l.], 2003.