



FACULDADE DE LETRAS
UNIVERSIDADE D
COIMBRA

Tiago Manuel Bernardino Costa

AS CAVACAS DAS CALDAS

UM DOCE COM PASSADO E FUTURO

Dissertação de Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade,
orientada pela Professora Doutora Irene Vaquinhas, apresentada ao
Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de
Coimbra

Maio de 2023

FACULDADE DE LETRAS

AS CAVACAS DAS CALDAS

UM DOCE COM PASSADO E FUTURO

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Dissertação
Título	As Cavacas das Caldas
Subtítulo	Um Doce com Passado e Futuro
Autor/a	Tiago Manuel Bernardino Costa
Orientador/a(s)	Irene Vaquinhas
Júri	Professor Doutor Albano António Cabral Figueiredo Professora Doutora Isabel Drumont Braga Professora Doutora Irene Vaquinhas
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Data da defesa	16-06-2023
Classificação	15 valores

Agradecimentos

Gostaria de agradecer, em primeiro lugar, à pessoa que me orientou na elaboração deste trabalho, a Professora Doutora Irene Vaquinhas, pela disponibilidade, empenho e conhecimento que me fez acreditar que seria possível realizar esta dissertação em tão pouco tempo. Agradeço toda a honestidade, simplicidade, experiência e relação que se foi mantendo durante esta pesquisa. Agradeço o facto de ter acreditado que a pesquisa realizada para a sua disciplina tinha competência para evoluir e se poder converter em tema central desta dissertação.

Em segundo lugar, agradeço às pessoas que me ajudaram concretamente na investigação, em particular, a Dra. Leonor Laranjeira, funcionária da Biblioteca Municipal de Caldas da Rainha e do Arquivo Histórico, por se ter demonstrado entusiasmada desde a nossa primeira conversa e ter despendido o seu tempo comigo ao longo da investigação. Uma palavra de apreço também para Maria Luísa Filipe Ângelo Diogo Neto por me ter alargado os horizontes na investigação e por toda a informação facultada, assim como também para Mário Lino, Diretor do Museu do Ciclismo de Caldas da Rainha. Indispensável foi também o conhecimento do Dr. Filipe Silva, Técnico Superior da Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, que teve a amabilidade de facultar informações preciosas para esta dissertação.

Por último, e talvez o maior agradecimento, a toda a minha família por me ter proporcionado o tempo necessário para a realização deste trabalho. Pela compreensão prestada pelas minhas ausências, sobretudo a ti, pai, que valorizaste sempre a minha intenção de querer saber mais. À minha esposa, Inês Pereira, por ter acreditado desde o primeiro momento que seria possível, independentemente das dificuldades que se vislumbravam, e à minha filha Madalena, por todas as horas infindáveis “que não pude brincar contigo e acompanhar os teus momentos de infância” que não voltam atrás.

Resumo

O principal objeto deste trabalho é o estudo das cavacas. Na primeira parte do trabalho apresenta-se o historial acerca do surgimento das cavacas em Portugal, sonda-se a história que está por detrás deste doce, assim como se procede ao levantamento das regiões e/ou localidades que as identificam como referência doceira. Apresentam-se as principais receitas de cavacas mencionadas nos primeiros livros de cozinha portuguesa e as suas semelhanças ou diferenças com outros doces.

Na segunda parte deste trabalho, expõe-se o resultado de uma investigação mais aprofundada sobre as cavacas das Caldas e a importância que tiveram nos finais do século XIX e inícios de XX para a vila das Caldas da Rainha, apresentando ainda os fatores que proporcionaram o desenvolvimento e difusão destas cavacas no panorama doceiro português. Neste contexto, procede-se também ao levantamento dos modos de venda desta iguaria, tanto em estabelecimentos comerciais, onde se destaca a cavacaria Machado, de longo historial associado a este e a outros doces regionais, bem como a sua venda ambulante em mercados e feiras.

Na terceira parte desta dissertação, tenta-se avançar na compreensão, na atualidade, das cavacas das Caldas pela população, sobretudo local, apresentando para isso os resultados de um inquérito realizado online.

Esta pesquisa visa, enfim, proceder ao levantamento histórico das cavacas das Caldas, detetar as suas afinidades e diferenças relativamente a outros doces com a mesma nomenclatura, bem como encontrar a sua singularidade específica, uma vez que é um dos doces mais conhecidos da doçaria portuguesa e com um longo passado associado às Caldas da Rainha.

Palavras-chave: Cavacas de Portugal, Cavacas das Caldas, Cavacaria Machado, Doçaria Portuguesa, Caldas da Rainha.

Abstract

This work's main object has to do with an overall analysis of the cavacas. Firstly, there is a study of how they arose in Portugal, the story behind this pastry, as well as the areas that have the cavacas as a reference. This investigation presents the main recipes for the cavacas as shown in the first Portuguese culinary books as well as the similarities and differences between them and other pastries.

Secondly there is the intent of presenting a deeper investigation on the cavacas das Caldas and their importance in the later end of the 19th century and the beginning of the 20th for the vila of Caldas da Rainha, as well as the factors that led to their development and diffusion in the world of Portuguese pastries. In this context it is also examined the ways the cavacas were sold, in commercial establishments, being the most well known called Machado which had a long history associated with the cavacas as well with other regional sweets, and street vendors in fairs and markets.

The third and last portion of this thesis tries to explain how the cavacas are viewed by the Portuguese population and for that it is shown the results of an online inquiry.

This research tries to demonstrate all the history inherent to the cavacas das Caldas, to detect the similarities and differences between this pastry and others with the same nomenclature and it also tries to find its specific singularity since it is one of the most well known pastries in the Portuguese confectionery and with a long past associated with the city of Caldas da Rainha.

Key words: Cavacas de Portugal, Cavacas das Caldas, Cavacaria Machado, Portuguese Confectionary, Caldas da Rainha.

Índice

AGRADECIMENTOS	II
RESUMO	III
ABSTRACT	IV
ÍNDICE DE IMAGENS	VII
ÍNDICE DE TABELAS	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	IX
INTRODUÇÃO	1
OBJETO DE ESTUDO.....	1
METODOLOGIA	1
1. AS CALDAS DA RAINHA NA TRANSIÇÃO DO SÉCULO XIX PARA O SÉCULO XX: UMA VILA EM CRESCIMENTO	4
1.1. A DEMOGRAFIA	5
1.2. A INDÚSTRIA HOTELEIRA	5
1.3. O TURISMO BALNEAR	9
1.4. ATIVIDADES ECONÓMICAS	11
1.5. A VILA SOB O PONTO DE VISTA GEOGRÁFICO	13
1.6. A INFLUÊNCIA DE BORDALLO PINHEIRO	14
1.7. ALGUNS TESTEMUNHOS SOBRE AS CALDAS	15
2. SOBRE AS ORIGENS HISTÓRICAS DAS CAVACAS	16
2.1. ALIMENTAÇÃO NOS MARES – A BOLACHA DE EMBARQUE	17
2.2. CARACTERÍSTICAS DA BOLACHA DE EMBARQUE.....	18
2.3. A BOLACHA NAS COLÓNIAS – ASPETOS COMERCIAIS E ECONÓMICOS	19
2.4. DA BOLACHA DE EMBARQUE AO PÃO DE CAMPANHA.....	21
2.5. A BOLACHA DE EMBARQUE E AS CAVACAS.....	23
2.6. AS “MARINHEIRAS” E A BOLACHA DE EMBARQUE	26
2.7. A BOLACHA DA MANUTENÇÃO MILITAR	28
3. AS CAVACAS	30
3.1. A CAVACA ETIMOLOGICAMENTE	30
3.2. CAVACAS: OS “BISCOITOS DE PORTUGAL”	31
3.3. AS CAVACAS NO RECEITUÁRIO PORTUGUÊS	32
4. AS CAVACAS PORTUGUESAS	42
4.1. AS CAVACAS NO NORTE DE PORTUGAL.....	47
4.2. AS CAVACAS NO CENTRO DE PORTUGAL E ÁREA METROPOLITANA DE LISBOA.....	51

4.3.	AS CAVACAS NO ALENTEJO, ALGARVE E ILHAS PORTUGUESAS	53
5.	AS CAVACAS DAS CALDAS	54
5.1.	AS CAVACAS DAS CALDAS EM OBRAS LITERÁRIAS OU AFINS	56
5.2.	AS CAVACAS NOS PERIÓDICOS LOCAIS	63
5.3.	AS CAVACARIAS DAS CALDAS DA RAINHA	67
5.4.	A CAVACARIA MACHADO	70
5.5.	AS CAVACAS DA FANADIA	73
5.6.	A VENDA AMBULANTE EM CANASTRAS.....	75
6.	ANÁLISE DO INQUÉRITO	76
7.	CONCLUSÃO.....	82
8.	REFERÊNCIAS.....	84
	ANEXOS	XCIV
	ANEXO I - PLANTA DA VILA DAS CALDAS DA RAINHA (FINAIS DO SÉC. XIX)	XCVI
	ANEXO II - RECEITAS DE BOLACHA E BISCOITO DE EMBARQUE	XCVII
	ANEXO III - RECEITAS DE CAVACAS ANALISADAS	XCVIII
	ANEXO IV - CAVACAS PORTUGUESAS E RESPECTIVOS INGREDIENTES	CV
	ANEXO V - MAPA DAS LOCALIDADES COM CAVACAS	CVI
	ANEXO VI - RECEITAS DE CAVACAS DAS CALDAS	CVII
	ANEXO VII - CAVACARIA MACHADO	CIX
	ANEXO VIII - IMAGEM DA PASTELARIA MACHADO.....	CIX
	ANEXO IX - ANÚNCIO DA CAVACARIA CALDENSE EM A FOLHA DE LISBOA	CX
	ANEXO X - IRMÃS FAUSTAS, FOTOGRAFADAS EM 1899 POR JOSÉ AUGUSTO DE SOUSA	CX
	ANEXO XI - LISTA DE CIDADÃOS COM CONTRATO PARA ÁGUA CANALISADA NO ANO DE 1928.....	CXI
	ANEXO XII - LICENÇA DE VENDA AMBULANTE CONCEDIDA A EDUARDO DOS SANTOS	CXII
	ANEXO XIII - REGISTO DE NASCIMENTO DE ROSALINA CARLOTA.....	CXIII
	ANEXO XIV - REGISTO DE NASCIMENTO DE GERTRUDES CARLOTA	CXIV
	ANEXO XV - REGISTO DE NASCIMENTO DE MARIA FAUSTA	CXV
	ANEXO XVI - REGISTO DE NASCIMENTO DE JOAQUIM FAUSTO	CXVI
	ANEXO XVII - REGISTO DE NASCIMENTO DE ANTÓNIO FAUSTO.....	CXVII
	ANEXO XVIII - REGISTO DE NASCIMENTO DE JOAQUIM FAUSTO.....	CXVIII
	ANEXO XIX - REGISTO DE NASCIMENTO DE GERTRUDES FAUSTA.....	CXIX
	ANEXO XX - REGISTO DE NASCIMENTO DE HENRIQUETA FAUSTO	CXX
	ANEXO XXI - LOCALIZAÇÃO DAS CAVACARIAS DAS CALDAS DA RAINHA NOS FINAIS DO SÉCULO XIX E INÍCIOS DO SÉCULO XX.....	CXXI
	ANEXO XXII - INQUÉRITO REALIZADO À POPULAÇÃO	CXXII

Índice de Imagens

Imagem 1 - Fachada do Grande Hotel Lisbonense nos primeiros anos do séc. XX	8
Imagem 2 - O caminho de Ferro nas Caldas da Rainha	14
Imagem 3 - Planta de Vale de Zebro	21
Imagem 4 - Cartaz alusivo à Fábrica da Pampulha	24
Imagem 5 - Rótulo de caixa de bolachas (Homenagem a Bocage), 1905	26
Imagem 6 - Bolachas Marinheiras	27
Imagem 7 - Máquina para o fabrico de bolacha	29
Imagem 8 - Edições da revista Panorama onde existem referências a cavacas.....	46
Imagem 9 - Cavacas de Margaride	48
Imagem 10 - Doces de Sobrado.....	49
Imagem 11 - Cavacas de Pinhel	52
Imagem 12 - Cavacas de Mação.....	53
Imagem 13 - Cavacas Finas das Caldas	55
Imagem 14 - Cavacas Saloias das Caldas.....	56
Imagem 15 - "Conselheiro Pim a esconder as Cavacas"	60
Imagem 16 - "Monumento" do Conselheiro em cima de Cavacas das Caldas	61
Imagem 17 - Travessa de Bordallo Pinheiro com representação de uma cavaca.....	62
Imagem 18 - Publicidade à Confeitaria de Marianna Cesar	64
Imagem 19 - Anúncio da Pastelaria Flôr do Liz na Gazeta das Caldas.....	69
Imagem 20 - Anúncio da Cavacaria Machado no periódico Defensor (1914).....	70
Imagem 21 - Anúncio publicado no jornal Gazeta das Caldas (1927).....	70
Imagem 22 - Árvore Genealógica da família Fausta de Sousa.....	74
Imagem 23 - Vendedoras de Cavacas na praça D. Maria Pia	76

Índice de tabelas

Tabela 1 - Hotelaria e Restauração na vila das Caldas da Rainha no ano de 1887	7
Tabela 2 - Movimento termal nas Caldas da Rainha (1852-1890).....	11
Tabela 3 - Mercadorias importadas pela Alfândega de Moçambique (1909-1916)	20
Tabela 4 - Ingredientes das cavacas indicadas por livro, autor e data.....	40
Tabela 5 - Taxa cobrada pela Câmara Municipal das Caldas da Rainha aos vendedores de cavacas (1937-1954).....	68

Índice de Gráficos

Gráfico 1 - Grupo etário dos inquiridos	78
Gráfico 2 - Nível de instrução dos inquiridos.....	79
Gráfico 3 - Doces com maior relevância nas Caldas da Rainha de acordo com o inquérito realizado.....	80
Gráfico 4 - Periodicidade na aquisição de cavacas pelos inquiridos.....	81

Introdução

Objeto de estudo

“O Criador, obrigando o Homem a comer para viver, convida-o a tal pelo apetite e recompensa-o pelo prazer”. Esta frase proferida por Brillat-Savarin é um dos tópicos de partida para o desenvolvimento deste trabalho. Se pensarmos no prazer que o ato de comer proporciona aos nossos sentidos, facilmente entendemos que o doce é o sentido que nos desperta mais prazer e satisfação, no que respeita à alimentação. Desta forma tentou-se elaborar um trabalho de investigação acerca de um dos doces que dispensa apresentações no contexto gastronómico português, as Cavacas das Caldas.

O objetivo deste estudo é comprovar a importância das cavacas das Caldas como doce regional desta localidade, uma vez que, nos últimos anos, tem caído um pouco em esquecimento e perdido alguma notoriedade em detrimento de outros doces, mais apelativos visualmente, que têm surgido nesta cidade. Pretende-se também com a investigação compreender e apresentar uma cronologia histórica deste doce, sobretudo, o que está por detrás das cavacas, qual a sua base, em que período surgiram na cidade e quem foi o autor dessa ocorrência. Outro aspeto que me despertou o interesse para a elaboração deste trabalho foi a possibilidade deste doce ser certificado no futuro. Segundo uma notícia do Jornal das Caldas, foi proposto, em Assembleia Municipal, a possibilidade de as Cavacas das Caldas serem certificadas como ETG (Especialidade Tradicional Garantida), estando a candidatura a ser preparada, segundo a jornalista que elaborou a notícia. Esta certificação seria extremamente importante para a divulgação do doce e para a região, pois a classificação ETG, até ao momento, só engloba dois produtos portugueses, o Bacalhau de Cura Portuguesa e a Sopa da Pedra de Almeirim. Esta é uma certificação que procura valorizar a arte de saber-fazer, bem como os produtos e matérias-primas utilizados tradicionalmente na elaboração de iguarias carismáticas no nosso território.

Metodologia

Para elaborar este trabalho começou-se por identificar, em primeiro lugar, o que pode ter estado nos primórdios deste doce, sobretudo as evoluções constantes que poderão

ter originado o aparecimento das cavacas. Após o estudo sobre os “antepassados” da cavaca tentou-se identificar o que é considerado ou não uma cavaca. Nesse sentido, a pesquisa iniciou-se nos primeiros livros de cozinha conhecidos, nomeadamente o livro de Domingos Rodrigues, e também em dicionários de língua portuguesa, de forma a tentar conceber uma ideia geral daquilo que pode ser considerado uma cavaca no que respeita à sua etimologia e gastronomia. Pesquisaram-se vários receituários, encontrando-se algumas diferenças e evoluções nas receitas e nos produtos utilizados. Após se terem encontrado os denominadores comuns e os parâmetros necessários para serem consideradas “cavacas”, partiu-se para uma investigação deste doce ao nível nacional, tentando entender a sua composição e método de confeção, compreendendo-se, nessa análise, as diferenças deste doce nas várias regiões do território português.

O principal objetivo deste trabalho assentou num estudo sobre as Cavacas das Caldas, muito em especial, as razões pelas quais estas estão associadas à então vila e agora cidade das Caldas da Rainha e quais os motivos que as converteram num ex-líbris da localidade. Para tal, foi necessário proceder à contextualização da localidade caldense no último quartel do século XIX e nos inícios do século XX, quais as condições e fatores que fizeram desenvolver este doce na região e difundi-lo pelas principais cidades do país. Aspeto fundamental neste trabalho foi a investigação feita em periódicos locais e nacionais, assim como em revistas, crónicas e literatura da época que nos transmitiram e permitiram delinear um espaço e um tempo onde as cavacas tiveram grande relevância e se tornaram o doce desta época na cidade de Caldas da Rainha.

A leitura de algumas fontes permitiu compreender que o incremento das cavacas está relacionado com o facto de as Caldas ser considerada uma das estâncias termais da época mais afamadas, e de acolher imensos aquistas, tornando a vila uma metrópole à qual acorriam figuras ilustres como o caso de Raphael Bordallo Pinheiro, Ramalho Ortigão ou Júlio César Machado que ajudaram a potenciar a vila de Caldas da Rainha ao nível gastronómico e de infraestruturas (construção do caminho de ferro) no período referido anteriormente.

Sendo o principal objeto de estudo as cavacas das Caldas, foi também essencial compreender tudo o que lhe está associado, especialmente ao nível do negócio comercial envolvente. Como tal, procedeu-se ao estudo da atividade económica nas Caldas da Rainha, neste período, sobretudo sobre o setor da restauração e hotelaria, constatando-se que o negócio das cavacas detinha um papel fundamental na vila. Para atestar esta

referência avançou-se no estudo das cavacarias e demais locais onde as cavacas seriam vendidas, compreendendo ainda o negócio da venda ambulante afeto a esta iguaria.

Sobre as origens das Cavacas das Caldas tentou-se proceder à confirmação dos relatos adquiridos nas entrevistas realizadas, através dos registos de batismo das principais figuras a quem se atribui o aparecimento das cavacas, certificando a veracidade de tais narrativas.

A última fase deste trabalho foi a realização de um inquérito por questionário, online. Este permitiu comprovar, segundo a amostra em estudo, os resultados pretendidos, no que diz respeito à analogia feita a outros doces em questão. Porém, ficaram também patentes alguns problemas análogos ao doce que seriam expectáveis, nomeadamente um decréscimo do seu consumo em detrimento de outras referências “açucaradas”.

1. As Caldas da Rainha na transição do século XIX para o século XX: uma vila em crescimento

Porque razão serão as cavacas das Caldas um dos doces mais emblemáticos da região Oeste e um dos símbolos das Caldas da Rainha ao nível da doçaria? Este é talvez o principal motivo que me levou a estudar e a investigar acerca deste doce. Neste capítulo pretende-se dar a conhecer como se desenvolveu a vila das Caldas desde o final do século XIX a meados do século XX, de forma a se tentar compreender quais os fatores que propiciaram o aparecimento e a associação deste doce à vila.

É notório que a localidade das Caldas da Rainha, sobretudo, desde a sua fundação por D. Leonor, no século XV, tornou-se um atrativo centro para a monarquia portuguesa e elementos da nobreza e da burguesia, devido às suas águas termais, aí permanecendo durante alguns períodos temporais, nomeadamente, em épocas onde a estação do ano seria mais propícia a tratamentos termais, mais precisamente o intervalo de tempo entre maio e fins de setembro (Correia, 1995: 92).

Desde os primórdios do século XVIII recorriam às Caldas imensos visitantes com intuito terapêutico, sobretudo hidroterapêutico, aproveitando o que de melhor as águas termais ofereciam. Neste contexto estão também contemplados, para além da nobreza, que aproveitava o “tempo seco”, frades, freiras e outros agentes clericais, segundo descreve Saúl Gomes (1994: 54). Em virtude dessa presença clerical, não é de estranhar que possam ter existido contactos com a população local e trocado impressões sobre a utilização do açúcar. Partindo desta premissa não é de estranhar que a vila tenha adotado uma vertente dirigida para a arte doceira, através de oficiais dedicados à pastelaria. Porém esta vertente da utilização do açúcar em nada seria semelhante à conventual, o que de certa forma captou as atenções dos demais visitantes da vila para adquirirem e provarem estes doces¹.

Não sendo o foco principal da investigação a elevação das Caldas da Rainha a cidade, o que ocorreu no ano de 1927, nem os fatores inerentes a essa alteração de estatuto, como é o caso da construção do Hospital Termal, é por demais relevante compreender que estes fatores estão intimamente ligados à permanência de elementos da

¹ Gomes, S. A. (1994). *As Cidades têm uma História*. Caldas da Rainha: PH-Estudos e Documentos p. 70...O autor refere o “*Caso de Manuel Francisco, oficial de pasteleiro, residente em Mosteiro, termo de Alvorninha...*”.

casa real e, após a República, de classes possidentes. A sua presença trouxe evidentes benefícios para a então vila e acarretou, por arrastamento, o desenvolvimento de atividades económicas na localidade e na região, como o comércio e a hotelaria.

1.1. A Demografia

Uma vez que ao declararmos que este doce, Cavacas das Caldas, se identifica com a localidade com o mesmo nome, creio ser importante perceber qual contexto demográfico da época retratada de forma a se tentar compreender o quotidiano vivido na urbe caldense no final do século XIX e início do século XX. Assim, as principais notas a mencionar, sobre a sua população, foram retiradas do recenseamento de 1890:²

- 15960 indivíduos no concelho;
- 4652 residentes da vila (29,14% do total);
- População masculina: 50,8%;
- População feminina: 49,2%;
- População ativa no setor primário: 64,77%;
- População ativa no setor secundário: 17,4%;
- População ativa no setor terciário: 14,46%;
- Atividade desconhecida; 3,15%;

Numa análise entre o período antecedente (1852-1878), e o período aqui retratado (1880-1890), refira-se que um dos dados mais importantes, que pode apoiar a explicação para o desenvolvimento da vila das Caldas, é o crescimento urbano registado. Para o período estudado o crescimento é de cerca de 63% (Serra, 1993: p. 374).

1.2. A Indústria Hoteleira

Nos finais do século XIX, a “indústria” hoteleira não era suficiente para acolher os aquistas que ali se deslocavam para receber os mais variados tratamentos de águas

² Para um estudo mais aprofundado acerca da demografia caldense, consultar: Serra, J. B. (1993). Caldas da Rainha um século atrás: cronologia do ano caldense de 1892. Em L. N. al, *Terra de Águas: Caldas da Rainha História e Cultura*. Caldas da Rainha: Câmara Municipal das Caldas da Rainha, pp. 347-352.

termais ou somente visitar a vila (Mangorrinha, 2000: 163). Como tal, muitos dos residentes da vila, especialmente, os que viviam ou tinham casas perto da zona do hospital, alugavam quartos aos aquistas ou aos turistas que ali permaneciam.

No último quartel do século XIX, dado o número de residentes espanhóis na vila (Mangorrinha, 2000: pp. 164-165), assiste-se ao seu investimento no setor hoteleiro. Em período anterior, no ano de 1850, o diário cartista, *Estandarte*, faz referência à existência da hospedaria de José Paulo Rodrigues, localizada na rua do Chafariz das Cinco Bicas, da seguinte forma: “...tem todas as comodidades com quartos independentes, para um ou mais hóspedes, a quem se faz o melhor tratamento. As salas e quartos são decentemente mobilados e goza-se do estabelecimento de uma linda vista” (Tavares, 1993: p. 289). Conhecendo a localização da referida rua, compreende-se que esta hospedaria estava localizada estrategicamente de forma a acolher visitantes e aquistas, mas também turistas que vinham do norte da vila e que desejavam seguir para Lisboa, uma vez que a vila de Caldas da Rainha era local de passagem “obrigatória” para se chegar à capital. Nesta época, antes da inauguração do caminho de ferro, para se chegar a Lisboa partindo das Caldas só existiam duas possibilidades, por Torres Vedras e em direção ao Cercal, o mais utilizado (Serra, 1993₂: p. 353).

José Paulo Rodrigues foi talvez o empresário mais empreendedor nesta época, no que concerne à atividade hoteleira. Segundo registos escritos, Júlio César Machado, em *Flores Silvestres* (1862), descreve algumas viagens realizadas a “cargo” do referenciado empresário. Ou seja, José Paulo, para além da hospedaria, tinha também um negócio rodoviário de diligências, nomeadamente, para as Caldas da Rainha, com paragem no Cercal, que ficava a meio caminho, durante duas horas, “com o fim de dar descanso ao gado e para que os passageiros aproveitassem esse tempo decentemente” (Tavares, 1993: p. 290).

Em 1875, Ramalho Ortigão, numa menção à vila das Caldas, refere a existência de dois hotéis, o de José Paulo Rodrigues e o do Padre Justino António Viana. Nestes, o preço da noite era de “800 a 1\$000 réis”. Nas hospedarias Mariana e José Pires, em plena estação balnear, o preço da noite era de “600 a 800 réis”. O autor refere ainda a eventualidade de se alugarem casas particulares, pelo preço “200 a 400 réis”. Para pernoitar na vila os aquistas teriam ainda a possibilidade de ficarem no edifício do hospital pela quantia de “600 a 1\$000 réis (Ortigão, 1944: p. 188). De uma forma sucinta e clara, o autor dá-nos uma noção dos preços praticados nesta época em várias

hospedarias, apesar de não ser o principal objeto de estudo, penso que transmite uma ideia clarificada do panorama hoteleiro na vila.

Em 1879 a única hospedaria conhecida é a *Paulo*, no entanto, e apesar de em 1850 esta ser descrita de forma positiva, Maria Letizia Rattazi descreve-a como um hotel sem bons parâmetros de qualidade (Mangorrinha, 2000: p. 163). Em 1887 os hotéis disponíveis na vila são o *Lisbonense*, na Rua Ocidental do Passeio, e o *Central*, no Largo das Gralhas, enquanto a oferta de restauração seria concedida pelo *Caldense*, na Rua Olival de Cima, o *Pires*, no Largo Espírito Santo, o *União*, na Rua dos Fornos, e a *D. Amália*, na Rua Nova (ver tabela 1).

Tabela 1 - Hotelaria e Restauração na vila das Caldas da Rainha no ano de 1887

<i>Nome</i>	<i>Atividade</i>	<i>Morada</i>
<i>O Lisbonense</i>	Alojamento	Rua Ocidental do Passeio
<i>Central</i>	Alojamento	Largo das Gralhas
<i>O Caldense</i>	Restauração	Rua Olival de Cima
<i>O Pires</i>	Restauração	Largo Espírito Santo
<i>O União</i>	Restauração	Rua dos Fornos
<i>D. Amália</i>	Restauração	Rua Nova

Fonte: Serra, 2003: 90-91.

Mais tarde, no ano de 1893, o espanhol Vicente Paramos inaugurou um novo hotel, o *Grande Hotel Lisbonense*, que anteriormente já funcionava na Rua do Olival de Cima, provavelmente desde 1870³ (Trancoso, 1999: p. 68). A dimensão deste estabelecimento veio acrescentar capacidade de alojamento à vila (ver imagem 1). Dada a sua imponência, este hotel tornou-se também residência da Família Real em visitas esporádicas à vila, nomeadamente em 1907, acolhendo o infante D. Afonso e a princesa Matilde Saxe, como relata o periódico *Gazeta das Caldas*⁴.

Em 1890, Francisco Gomes Amorim relata numa das suas viagens às Caldas o preço de uma noite no referido hotel, "...e tem mais o Hotel Lisbonense, do Sr. Vicente Paramos, onde me alojei por 1200 réis diários... (esqueceu-me dizer no princípio que

⁴ A notícia é relatada no periódico *Gazeta das Caldas* n° 803 de 20 de julho de 1943.

estamos a vinte e tantos de maio)” (Correia, 1995: p. 137). Este relato é elucidativo do preço praticado no respetivo hotel. Fazendo uma análise comparativa com os outros hotéis e locais de alojamento citados anteriormente, não obstante os anos referidos não coincidirem, uma vez que existe uma discrepância de 15 anos nos dados revelados, ainda assim creio que transmite uma ideia bastante segura da dimensão e imponência do hotel. Este hotel, mesmo após ter sido reerguido em 2011, manteve a sua fachada original. Estava localizado na antiga rua Ocidental do Passeio da Copa, nome recebido por se situar precisamente a ocidente do passeio da Copa, antigo local onde se situa na atualidade o Parque D. Carlos. João B. Serra, em resposta à carta do Presidente da Assembleia Municipal de Caldas da Rainha, de 27 de dezembro de 1988, na qual lhe é pedida opinião acerca da reconstrução do referido hotel descreve-o, como o “ex-líbris” da cidade durante os anos 20 do passado século, fazendo parte do quotidiano termal dos aquistas e visitantes da cidade (Serra, 2003: p. 208).

Imagem 1 - Fachada do Grande Hotel Lisbonense nos primeiros anos do séc. XX



Fonte: (Trancoso, 1999: 102).

A capacidade hoteleira era de tal forma expressiva que a presença de refugiados da guerra Anglo-Boer⁵, iniciada a 11 de outubro de 1899 (Serra, 2003: p. 561), na África do Sul, foi uma realidade presente nas Caldas na transição dos séculos. Desembarcados em Lisboa, este grupo de refugiados foi prontamente encaminhado para o distrito de

⁵ A presença de refugiados na vila de Caldas da Rainha foi uma constante no século XX, as fontes anunciam refugiados da II Guerra Mundial. Sobre este assunto ver, Pereira, C. : 323.

Leiria, no caso as localidades de Alcobaça, Peniche e Caldas da Rainha. O periódico *Círculo das Caldas*, a 22 de junho de 1901, refere 337 Boers na vila, assim como os tipos de alojamento em que estes se distribuíam. São referidos 5 refugiados em hotéis, 249 em casas alugadas, 19 em quartos de hospital e 64 nos pavilhões do parque⁶. Este testemunho transmite uma evidência clara da lotação hoteleira que aqui se prestava. Sendo o quotidiano Boer uma realidade na vila caldense, fundou-se uma escola para estes refugiados, localizada nos pavilhões do parque D. Carlos, sendo as aulas lecionadas por três professores holandeses⁷. A assimilação às práticas diárias por parte deste povo refugiado é evidente de certa forma pela presença em touradas, um *habitué* nesta época nas Caldas da Rainha (Trancoso, 1999: p. 185).

1.3. O turismo Balnear

Os fatores previamente descritos, assim como o clima ameno de inverno e de verão eram chamativos. António Ferro menciona mesmo que nesta localidade o verão não é muito acentuado (Correia, 1995: 186). Da mesma forma, o periódico *Gazeta das Caldas* faz referência ao facto de, em pleno verão, a temperatura ser muito inferior ao restante país⁸. A melhor expressão capaz de traduzir a frescura que a vila apresenta é de Pinheiro Chagas que afirma: “Se um dia Portugal for feito em torresmos por um sol de rachar será nas Caldas da Rainha que escaparão os raros sobreviventes destinados a levar ao futuro o nome duma raça que se chamou portuguesa”⁹. Estas características combinadas com a localização da praia da Foz do Arelho, a cerca de 10km, e a aproximadamente 70km de Lisboa (Lopes, 1883: 47), fizeram da vila um centro urbanístico, termal e comercial bastante cosmopolita e solicitado por turistas. Não menos importante foi a criação da linha férrea do Oeste, com ligação a Torres Vedras, inaugurada a 3 de julho de 1887 (Serra, 2003: 658), permitindo uma viagem a Lisboa mais rápida e eficaz, admitindo a divulgação de produtos regionais caldenses naquela cidade.

⁶ Sobre os refugiados Boer nas Caldas da Rainha existem várias fotografias esclarecedoras das vivências deste povo no registo de Trancoso, 1999: 185.

⁷ Sobre este assunto, nomeadamente, a presença Boer nas Caldas da Rainha, consultar o testemunho de A. Valério no periódico *Gazeta das Caldas* nº 931 de 10 de março de 1950, pp:1-4.

⁸ O periódico *Gazeta das Caldas* nº 133 de 5 de agosto de 1928, p. 5, através de uma reportagem intitulada “*O elogio das nossas termas feito pelo termómetro*” presta esclarecimentos sobre as características climáticas das Caldas.

⁹ A analogia utilizada é notícia neste periódico: *Gazeta das Caldas* nº 133 de 5 de agosto de 1928, p. 5.

O carácter de vila termal associado a estância de verão tornou a localidade um polo atrativo para o desenvolvimento de outras indústrias conhecidas como a cerâmica, a olaria ou a doçaria. Esta última especialidade aparece referida nas Caldas da Rainha pela primeira vez no século XVIII (Gomes, 1994: 54).

No início do século XX, o papel preponderante na proliferação e dinamização destas atividades económicas na vila pode atribuir-se à Associação Comercial e Industrial de Caldas da Rainha, criada em 1902, com o objetivo primeiro de “Constituir-se num centro onde o comércio e indústria defenda os seus direitos, investigue as suas necessidades, advogue os direitos e interesses dos comerciais e industriais e promova tudo quanto possa contribuir para a prosperidade social e interesse do comércio e indústria” (Serra, 2003: 260).

Numa primeira análise ao programa da Associação, podemos encontrar, no Relatório e Contas de 1904, a preocupação em melhorar as acessibilidades, particularmente a criação de uma linha férrea entre Setil e Peniche, com passagem pelas Caldas, que nunca chegou a ser concretizada, pese embora os esforços realizados, inclusive tendo sido formalizado um pedido por escrito em carta dirigida ao rei D. Carlos¹⁰. Também a construção de estradas, a promoção das termas, a iluminação elétrica, bem como o regime de abastecimento de carnes à população foram temas tomados em conta por esta associação (Serra, 2003: 264).

Através destes indicadores, podemos compreender a importância da Associação na dinamização do comércio e da indústria, por forma a aumentar e melhorar o setor, atraindo cada vez mais comerciantes e turistas para a vila, fazendo-a crescer economicamente. O projeto de linha férrea entre Setil e Peniche visava trazer não apenas os inúmeros espanhóis que desejavam chegar ao litoral português, mas também os residentes no interior do país, sobretudo alentejanos. Este foi provavelmente um dos projetos, não realizados, que mais “prejudicaram” a vila, uma vez que sendo as Caldas a “primeira estação balneária do País concorrida por nacionais e estrangeiros”, (Tavares, 1993: 295) esta acabou por não beneficiar dessa conjectura. De notar que esta Associação Comercial e Industrial teve três fases, 1902-1939, 1940-1974 e desde 1974 até ao presente, tendo sido a primeira fase de relevância extrema para alavancar o comércio na vila. Pelas circunstâncias apontadas, as Caldas atingem um apogeu turístico no início do

¹⁰ Para consultar a carta dirigida ao rei ver, Ministério das Obras Públicas, Comércio e Indústria, *Relatório da comissão, encarregada de estudar o plano da rede ferroviária entre o Mondego e o tejo pelo Decreto de 27 de setembro de 1899*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1905, p. 59.

século XX (ver tabela 2), podendo-nos questionar sobre os seus motivos. Sem dúvida que influenciaram nessa situação o facto de a vila ser um núcleo atrativo para a burguesia, o crescimento contínuo e exponencial de banhistas, tornando-se um local obrigatório para todos aqueles que desejassem “mudar de ares” ou “ir a águas” (Serra, 1995: 45).

Tabela 2 - Movimento termal nas Caldas da Rainha (1852-1890)

Anos	1852	1864	1876	1882	1890
Banhistas	2370	2730	3650	4187	4712

Fonte: (Serra, 1993₁: 197).

Estas expressões, comuns à época, passam a fazer parte do quotidiano do turista que visita as Caldas, tornando a vila um centro que passa a estar na “moda”. Pela proximidade à faixa costeira, nomeadamente a praias como Foz do Arelho e São Martinho do Porto, apreciada pelas elites no final dos anos 80 e 90 do século XIX, as Caldas tornam-se um ponto de passagem importante no que toca a “ir a banhos”. Ramalho Ortigão refere-se a São Martinho do Porto como uma “das mais interessantes excursões artísticas que se podem fazer em Portugal (Ortigão, 1944: 251). Se, por um lado, a vila caldense detém uma das principais estâncias termais, marcada pela presença aristocrática, por outro, está localizada geograficamente entre as referidas praias, tornando-se um ponto de paragem obrigatório. Sendo a moda de banhar-se em águas marítimas vista também como terapêutica (Vaquinhas, 2022: 353), os pontos em comum no que diz respeito ao banho termal e marítimo são uma constante, especialmente o dia-a-dia de um banhista, como explicitarei mais adiante.

1.4. Atividades económicas

Ao nível da produção agrícola, nos finais do século XIX, dominava a produção cerealífera, sobretudo de milho, e a produção de fruta, em especial pêssegos. Segundo afirmação do secretário do Governo Civil, Sousa de Macedo, “O pêssego das Caldas...têm nome. A fruta das Caldas tem fama e sendo o mercado daquela vila talvez o primeiro do distrito, concorre ao seu comércio a fruta dos concelhos limítrofes...” (Serra, 1993₁: 377). Creio que de uma forma clara, através da afirmação do citado

secretário, se pode aquilatar da pertinência da produção e comércio de fruticultura no comércio e nos mercados da vila. No que diz respeito à produção de cereais, segundo as fontes tratadas, são mencionadas no concelho cerca de 90 unidades de produção cerealífera, contudo somente a de Faustino da Gama, na rua do Chafariz das 5 Bicas, tomou proporções de relevância (Serra, 1993₂: 354).

De certa forma, existem fontes que nos indicam que alguma produção agrícola, particularmente, frutícola iria para os mercados de Lisboa, tal era a quantidade produzida, incapaz de ser escoada somente na vila das Caldas (Serra, 1993₁: 378). Quanto à produção vitivinícola da região, embora fosse abundante, nenhum dos seus vinhos se tornou distinto ao ponto de ser valorizado e apreciado pela população visitante, ou até mesmo pelos demais residentes (Serra, 1993₁: 378). Ao revés, a produção de aguardente e vinagre assumia alguma importância no concelho. A propósito da produção de aguardente, são referidos 3 estabelecimentos na vila e outros tantos em freguesias da mesma que adquiriram alguma pertinência nesta indústria.

A indústria, na vila das Caldas, muito cedo assumiu uma preponderância relativamente forte na produção e fabrico de louça (faiança). Sendo talvez a indústria mais forte na vila, destaca-se em 1887 a existência de 6 fábricas de cerâmica e cerca de 25 olarias. João B. Serra (1993₁) afirma categoricamente que “A indústria das Caldas é a cerâmica” (Serra, 1993: 382).

No setor do comércio, excetuando as vendas ambulantes, com alguma representação pela vila, é de destacar alguns setores de referência, para além da hotelaria e restauração já mencionados anteriormente, assim como a comércio de louça. Em 1892 tinham banca na vila mercearias, casas de venda de tabacos, enxofre, produtos farmacêuticos, artes gráficas, entre outros. Ao nível do comércio alimentar, encontramos no referido período, uma vasta panóplia de pastelarias e doçarias, entre as quais se encontram as apelidadas cavacarias. De notar que uma grande parte deste comércio estava sediado junto à Praça Maria Pia (anteriormente apelidada de Rocio), local central da vila, permanecendo desta forma até ao presente. Relativamente a este setor, no ano de 1896, os trabalhadores do comércio debateram-se pelo descanso semanal. Nesse mesmo ano, no mês de julho os comerciantes da vila chegaram a acordo para fechar das 16h00 às 20h00 nos dias santos, entre junho e setembro, e a partir das 14h00 de setembro a maio (Serra, 1993₁: 413). Ao traçarmos um paralelismo com a época em questão, compreendemos que a realidade vivenciada neste período acaba por ser muito semelhante ao presente, no que diz respeito ao horário comercial das estações de primavera e verão,

uma vez que, ainda nos nossos dias, as estações em que predominam os dias com maior luz solar correspondem ao do maior número de horas que uma casa comercial se encontra a laborar.

Esta questão laboral do comércio torna-se ainda mais pertinente se nos debruçarmos sobre o “timing” das visitas de aquistas e demais turistas à vila caldense, pois esta questão está subjacente às estações do ano referidas, nomeadamente entre maio e finais de setembro (Correia, 1995: 91), embora, segundo Ramalho Ortigão podia ir até ao final de outubro¹¹. Curiosamente, contrastando com os outros setores de atividade, nesta vila, o comércio nunca se bateu para conquistar o seu descanso semanal ao domingo, sendo que este seria porventura um dos dias, se não o dia economicamente mais vantajoso para se poder laborar, em especial na praça Maria Pia, mercado responsável pelo “ritmo urbano” (Serra, 1993₁: 382).

1.5. A vila sob o ponto de vista geográfico

Traçando os contornos geográfico da vila no final do século XIX, podemos referir que, de uma forma geral, esta se desenvolve a partir do Hospital Termal, no seu entorno. Como tal, podemos destacar que, no seio da localidade, estava o Hospital D. Leonor, a Praça Velha, a Praça Nova a Copa, a Mata do Hospital, o Rocio, o Clube¹², o Parque da vila e a Rua do Olival de Baixo (Futura Rua de Camões), a Rua Direita e a Rua Nova (ver anexo I). Qualquer turista ou aquista que viesse à vila percorria ou andava em torno destes locais. Assim, facilmente observamos que todo o comércio se desenvolveu a partir destas artérias, mantendo-se até aos nossos dias como o centro e o coração da “agora” cidade. Ramalho Ortigão qualificava, no terceiro quartel do século XIX, as Caldas como uma vila extremamente pitoresca com “lindíssimos subúrbios”¹³ e dotada de boas comodidades, fazendo também referência à proximidade com o porto de S. Martinho e de Peniche. Por outro lado, a vila oferecia ainda a possibilidade de os aquistas poderem disfrutar de passeios pela Copa ou pela mata, ao tempo repleta de plátanos, sendo uma das

¹¹ Ortigão, R. (1944). *Banhos de Caldas e águas minerais*. Lisboa: A.M. Teixeira & C.^a (Filhos), p. 188.

¹² Em 1837 é citado o preço a pagar por cada sócio que deseje frequentar o Clube. Para mais informação relacionada com este assunto consultar, Pinto, H. G. (2005). O “Passear as Águas”, uma história da mata e do parque das Caldas da Rainha. Em C. d. Rainha, *Caldas da Rainha, Património das Águas*. Assírio & Alvim, p. 211.

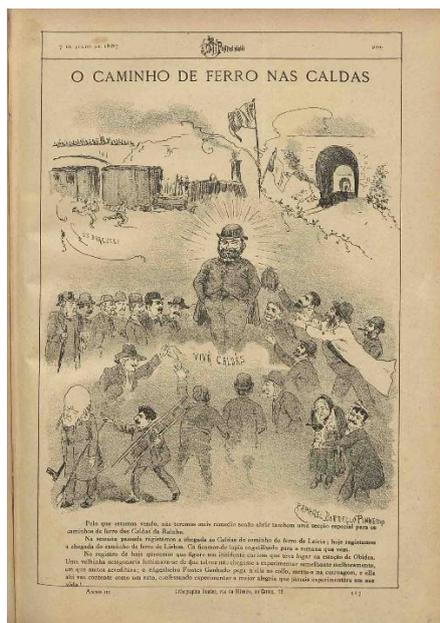
¹³ Para consultar a descrição que Ramalho Ortigão faz da vila das Caldas pode-se consultar, Correia, F. d. (1995). *Pergaminhos das Caldas*. Caldas da Rainha: PH-Estudos e Documentos, p. 99.

atratividades nos meses de verão pela sombra e frescura que ofereciam. Esta mata que fica no topo norte da vila tem acesso pedonal ao hospital termal e permite desfrutar de uma vista soberba sobre os subúrbios da vila e para a baía de São Martinho.

1.6. A influência de Bordallo Pinheiro

Outro elemento que pode ter contribuído para colocar as Caldas no mapa turístico português foi a ação e o protagonismo do artista Rafael Bordalo Pinheiro, seja pela sua cerâmica, dinamizadora de uma fábrica na localidade, pelos seus artigos em periódicos, mencionando ou fazendo referência à vila, ou até pela sua presença na terra. Rafael Bordalo Pinheiro era uma figura claramente incontornável nas Caldas da Rainha, sendo um dos seus maiores propagandistas, senão mesmo o maior, levando o nome da então vila (agora) cidade para centros urbanos altamente dimensionados e povoados. Para além de ter sido o primeiro presidente da, já referida, Associação Comercial e Industrial de Caldas da Rainha, a forma como destaca a vila, nomeadamente a referência que faz à chegada do caminho de ferro a esta localidade, no periódico *Pontos nos ii*, de 30 de junho de 1887 (ver imagem 2), evidencia a sua ligação à vila e a forma como a tenta “catapultar” para o topo do mapa das localidades mais turísticas em Portugal.

Imagem 2 - O caminho de Ferro nas Caldas da Rainha



Fonte: Pinheiro, Raphael Bordallo, 1887, *Pontos nos ii*, nº 113, de 7 de julho de 1887.

Obtido de: Hemeroteca Digital - *Pontos nos ii* n.º 113 (cm-lisboa.pt).

1.7. Alguns testemunhos sobre as Caldas

A melhor forma de tomarmos conhecimento sobre o modo como era apresentada a vila e o seu quotidiano é através de descrições da época. Numa pesquisa sobre alguns testemunhos encontramos o da princesa Rattazzi, redigido em 1879, alegando que nesta vila as ruas são todas iguais, com as mesmas calçadas “pontigudas”. Ainda sobre a caracterização das “gentes” da vila, a escritora elucida-nos de uma forma muito pragmática o modo como as camponesas deambulavam pelas ruas, “de cestos à cabeça e bilhas de leite no braço...para dar os bons dias aos *compadres*” (Correia, 1995: 107). As casas situadas na vila serviam de albergue a muitos turistas, casas estas classificadas como de uma modéstia quase rudimentar a nível de conforto, no entanto, aparentemente consideradas frescas e bem iluminadas através de luz natural (Correia, 1995: 121). Já no início do século XX, no ano de 1914, Alfredo Pinto presta informações sobre o dia-a-dia de um turista nas Caldas:

“de manhã, tratamento no hospital onde havia o tradicional copinho...durante o dia, no passeio da Copa jogava-se o arquinho, as senhoras cosiam e bordavam...Depois de jantar que era por volta das cinco horas, ia-se à mata real...Quando a noite vinha...todos desciam até ao Club, onde se dançava até às dez horas, sendo então servido o conhecido e tradicional chá com fatias e bolachas...” (Correia, 1995: 167).

Devido ao aumento do número de aquistas, pelas razões já apontadas, bem como pela chegada dos caminhos de ferro, a vila necessitou de alguma reestruturação, desde logo a criação de uma rua que ligasse o terminal ferroviário ao centro da vila, artéria que foi aberta em 1888, tendo sido denominada Avenida da Independência Nacional, nome que se mantém. Do mesmo modo, a Câmara Municipal e todas as repartições públicas ficaram “alojadas” no centro da vila, nomeadamente, na Praça do Rossio (Maria Pia), onde viria a estar também localizado o comércio mais importante. Nesta praça, denominada Maria Pia, em louvor da Rainha, o mercado assentava fortemente na venda de hortícolas, frutas, cereais e também peixe fresco, proveniente da Lagoa de Óbidos. O peixe poderia ser apresentado salgado ou fresco, acabado de ser pescado. A maior valência relativamente ao peixe seria mesmo a frescura, uma vez que devido à proximidade da lagoa de Óbidos, o peixe poderia chegar em apenas três horas, tal como o marisco, (Correia, 1995: 116) este ainda hoje muito procurado na região, nomeadamente

ao nível dos bivalves. No último quartel do século XIX, precisamente em 1883, Silvano Armando Lopes, oficial do exército, relata-nos que esta praça já tinha o aspeto que apresenta na atualidade: bastante comprida, larga, circundada por árvores e calcetada (Correia, 1995: 116). No seu entorno situavam-se lojas de “produtos, sementes e alfaias agrícolas, de fanqueiros, de farmácias, barbearias, cavacarias e cafés” (Serra, 2003: 553).

Em 1886, a Praça D. Maria Pia é reestruturada ao nível do comércio local, sendo o mercado do peixe instalado em outro local, na chamada Praça Nova (atual praça 5 de Outubro). Tal ficou a dever-se ao facto de os comerciantes mais ligados à hortifruticultura não verem com bons “olhos” a mercancia do pescado, geradora de barulhos e de maus cheiros, passando então a existir dois mercados a céu aberto.

Em suma, a conjugação de todos os elementos conjunturais abordados evidenciam as potencialidades das Caldas da Rainha como uma localidade hospitaleira e com forte dinâmica comercial e industrial. Sendo a louça e a cerâmica as indústrias mais conhecidas, exponenciadas sobretudo pelo “mestre” Rafael Bordalo Pinheiro, a frequência régia dos banhos termais e a chegada dos caminhos de ferro foram talvez os principais fatores que “mostraram” a localidade ao país. Não podemos descartar todos os outros setores inerentes ao crescimento urbano e do comércio, como o aumento das infraestruturas, a requalificação das ruas, o aumento dos alojamentos hoteleiros e da restauração. A doçaria das Caldas, nomeadamente as Cavacas, afiguram-se inseparáveis da dimensão dinamizadora comercial e de atratividade turística da localidade, tornando-se um *ex-libris* da estação termal.

2. Sobre as origens históricas das Cavacas

Feita a apresentação da cidade das Caldas da Rainha entre os finais do século XIX e inícios do século XX, importa agora perceber como surgem as “Cavacas”, assim como as origens históricas que poderão estar na sua origem.

Neste capítulo pretende-se, primeiramente, fazer uma abordagem histórica das cavacas em geral, detendo-nos, em particular, no seu aspeto físico, bem como nos seus ingredientes, antes de particularizar o caso das Cavacas das Caldas.

Nesta pesquisa sobre este doce em Portugal, faremos uma comparação com outras iguarias em cuja composição entram os mesmos ingredientes das cavacas, assim como os respetivos processos de confeção. Não sendo claro quando surgiram as cavacas em Portugal, nomeadamente através de fontes escritas, a investigação procura ir ao encontro

dos víveres alimentares da população desde o período dos “Descobrimentos”, uma vez que é nesta época que encontramos os primeiros indícios de um alimento que se poderá comparar às cavacas ou, pelo menos, estar na sua génese. Nesta época, como será desenvolvido mais adiante, a utilização do biscoito e posterior bolacha de embarque, bastante frequente na alimentação de viagens marítimas de longo curso, poderá estar na base do alimento que se veio apelar de “cavacas”.

2.1. Alimentação nos mares – A Bolacha de Embarque

Desde os tempos mais remotos em que as nações decidiram lançar-se na procura de novas terras, através de mares e oceanos desconhecidos, com o intuito de descobrirem novos horizontes, que lhes permitissem lançar-se na vanguarda na comercialização e consequente potencialização económica, que a alimentação sofreu um cariz diferenciador, sobretudo no que diz respeito à valorização da vida útil dos géneros destinados ao consumo. O propósito desta questão remete-nos para a alimentação que era proporcionada a bordo dos navios aquando da sua locomoção, sabendo que a dimensão “distância” (calculada) poderia por vezes ser incorreta, desconhecida e ferozmente propícia a percalços. O que era depositado nestes transportes ao nível alimentar teria sempre de corresponder a alimentos com uma maior durabilidade e valor calórico possível de forma a alimentar os navegadores para as exigências físicas que advinham das travessias.

Sendo conhecida a tipologia dos alimentos predominantes nos barcos de navegação, bem como o tipo de conservação onde a secagem, a salga, os fumados, as compotas assumem o protagonismo, aquele que é preponderante nas embarcações é o biscoito ou bolacha de embarque. Este trata-se de um tipo de pão obtido através da “massa de farinha de trigo seca e formada em pastas” (Pinto, 1967: 291) capaz de nutrir os marinheiros e ter uma durabilidade bastante extensa, aspetos importantíssimos nestas viagens em alto mar. Segundo Gago Coutinho, numa comunicação lida em 1933, o *bizcoyto* é rigorosamente a mesma iguaria apelidada de bolacha de embarque (Coutinho, 1933: 8). O autor faculta-nos um relato precioso acerca deste alimento no que diz respeito às quantidades necessárias para uma viagem. Cerca de 290 arrobas de biscoito estariam calculadas para cerca de uma centena de marinheiros por um período estimado de três meses.

2.2. Características da Bolacha de Embarque

A particularidade da bolacha de embarque ou biscoito é o facto de ser cozido e posteriormente ser “enxugado”, de forma a retirar toda a humidade possível, afim da sua conservação ser mais prolongada. Os ingredientes que compõem este alimento são os mais simples que se pode encontrar, farinha de trigo, devendo ser escolhida a mais fina, água, apenas a necessária para se trabalhar a farinha e preferencialmente de nascente, fermento, o mínimo indispensável somente para oferecer uma leve levedação, e sal, sendo o processo de trabalho equivalente ao do pão, contudo amassado a “pés de homem, rolada e espalmada” (Pinto, 1967: 292), depois colocada em formas e cozida em calor brando. Após esta primeira confeção seria então desidratada em estufas.

Os aspetos negativos desta bolacha prendem-se com a possibilidade de ganhar bolores durante a viagem, que poderiam ocorrer devido à sua má cozedura, isto é, uma cozedura e posterior secagem que não retirassem toda a humidade à bolacha. A humidade é realmente um fator preponderante, sobretudo em alto mar, e com isso era necessário tomar providências sobre o local de armazenamento das bolachas, devendo ser escolhido um local menos propício a humidades e conseqüente formação de bolores nas bolachas. A bolacha, para além de favorecer o desenvolvimento de bolores, e por vezes parasitas, detinha ainda um aspeto menos positivo: os poros e os orifícios ocasionados pela levedação estavam sujeitos a uma acumulação de pó e poeiras, que muitas vezes não poderiam ser lavados ou limpos através de pincéis (Pinto, 1967: 294).

Ferreira Lapa dá-nos a sua opinião acerca desta bolacha, mencionado que “a bolacha é um péssimo alimento por ser difícil de mastigar e ensalivar por não se embeber facilmente dos sucos do estômago...” (Pinto, 1967: 291). Este biscoito, por ser duríssimo, deveria ser amolecido através de água, sobretudo salgada, ou em café, fazendo-a em papas e tornando-a mais digestiva.

A questão nutritiva que a bolacha de embarque proporcionava, ao nível da saciedade alimentar, mas sobretudo ao nível económico, por ter na sua constituição elementos pouco dispendiosos, tornou-a um alimento preponderante no seio da população mais desfavorecida. O exemplo que dispomos dessa disponibilidade da bolacha de embarque em grupos populacionais mais desfavorecidos é o estudo de Maria Antónia Lopes sobre a *Pobreza, Assistência e Controlo Social em Coimbra*, onde relata a alimentação proporcionada aos presos da penitenciária de Xabregas em 1840, “...meio

arrátel de pão, ao meio dia uma sopa, às cinco ou seis horas da tarde outra sopa... com um quarto de pão branco ou uma bolacha de embarque...” (Lopes, 2000: 242).

2.3. A Bolacha nas Colónias – Aspetos comerciais e económicos

A bolacha de embarque teve um peso importantíssimo nas nossas colónias e nas viagens até estes locais. O exemplo disso é a referência que lhe é feita num decreto-lei a propósito dos bens que deveriam ser taxados na alfândega angolana. A exceção ao imposto cobrado assenta nomeadamente em bens de primeira necessidade como azeite, bacalhau, carnes, arroz, entre outros... A bolacha de embarque integra-se também nesta qualificação, assumindo-se que este vívere seria também um bem de primeiríssima necessidade, o que mostra a importância que este alimento teria na população deste país¹⁴. A bolacha de embarque está ainda referenciada na portaria nº 7525, de 14 de fevereiro de 1933, classificada na lista de mercadorias a importar pela colónia angolana, podendo ser de cariz nacional ou estrangeira, demonstrando que a bolacha de embarque era selecionada como uma mercadoria relevante a ser importada por Angola¹⁵.

Também a colónia de Moçambique refere a existência da bolacha de embarque no território. No anuário de Moçambique de 1917 é feita a comparação dos preços desta bolacha, no espaço temporal de oito anos, coincidente com a primeira Grande Guerra naquela província. O anuário refere que, em 1909, o preço da bolacha de embarque seria de \$50 o quilo, enquanto em 1917 o preço desta bolacha teria subido para \$60 por quilo, sendo um produto alimentar caro se tivermos em comparação o bacalhau que custava \$36 o quilo (Ribeiro, 1917: 336-337). Ao nível da importação, a bolacha de embarque está catalogada na mesma secção que outros alimentos considerados essenciais como são o caso da batata e da farinha de trigo. Com o intuito de se proceder à inventariação comercial dos produtos alimentares recebidos em Moçambique, verificaram-se as seguintes quantias de importação (ver tabela 2).

¹⁴ Para consultar a lista de produtos aos quais não serão cobrados uma taxa adicional ver o decreto-lei nº 3578, de 21 de novembro de 2017. Disponível em, <https://files.dre.pt/1s/1917/11/20300/11441144.pdf>.

¹⁵ A lista de mercadorias importadas pode ser consultada em <https://files.dre.pt/1s/1933/02/03600/01800181.pdf>.

Tabela 3 - Mercadorias importadas pela Alfândega de Moçambique (1909-1916)

	1909	1910	1911	1912	1913	1914	1915	1916
Batatas, Cebolas, Bolacha de embarque e farinha de trigo	18.485\$	22.540\$	20.549\$	23.449\$	30.684\$	30.735\$	29.855\$	14.821\$

Fonte: (Ribeiro, 1917: 538).

Outra colónia para onde também era exportada bolacha de embarque era Cabo Verde. Ao nível dos números de bolacha importada, podemos ver que, no 1º semestre de 1930, esta colónia importou 42.808.6 quilos de bolacha de embarque, perfazendo o valor de 142.868\$03 (Colónias, 1931: 91).

Em 1908, numa expedição à Guiné a bordo da embarcação “Angola”, relatada por José Henriques de Mello, os portugueses municiaram-se de variadíssimos mantimentos para suportar a viagem e a guerra daquela província. Nos relatos que evidenciam a alimentação considerada, estavam presentes 25.000kg de bolacha de embarque (Ramires, 2008: 96).

Outro indício referente à bolacha de embarque é apresentado no periódico *Occidente*, onde se menciona o discurso de José Baretto, italiano de Turim, a residir em Inglaterra, que numa das suas viagens até Itália parou por Lisboa para “apreciar” os efeitos do terramoto de 1755. Ao descrever o que via, o autor faz uma analogia da desgraça vivida pelos lisboetas, nomeadamente a fome, escrevendo “Todos os tão nomeados tesouros do Brazil ou se Goa não teriam sido em tal ocasião equivalentes, não direi a um bocadinho de bolenta bolacha de embarque, mas somente à húmida casca do fructo mais ordinário, tanto em poucas horas se tornou desesperada e geral a fome” (Rebello, 1881: 250-251).

A alimentação militar foi uma preocupação dos governantes desde muito cedo, um exemplo que o comprova é o testemunho descrito nos “Anais da Marinha e Ultramar” que faz referência a uma fábrica em Vale de Zebro, junto à ribeira de Coima, destinada à produção de alimentos para a manutenção militar (Pinto, 1967: 292). Segundo as fontes, os “Anais da Marinha e Ultramar”, em 1844 esta fábrica possuía 27 fornos, bem como vastos armazéns para produção e conseqüente armazenamento daquilo que seria o biscoito/bolacha para os regimentos militares, fossem eles marítimos ou terrestres (ver

imagem 3). Esta fábrica tem indícios de ter sido iniciada ao tempo de D. Afonso IV, no século XIV, uma vez que alguns relatos mencionam as primeiras “aventuras” marítimas dos portugueses. Como tal o aprovisionamento necessário para tais expedições foi tido em conta pelo rei (Pinto, 1967: 292).

Imagem 3 - Planta de Vale de Zebro



Fonte: (Silva f. M., 1845).

2.4. Da Bolacha de Embarque ao Pão de Campanha

A tentativa de aprimorar a ração dos militares no que diz respeito à conservação e armazenamento despoletou o fabrico de novos biscoitos, o primeiro dos quais, consumido em França, foi o denominado *pão de guerra*, em muito semelhante ao biscoito, contudo as principais diferenças detinham-se ao nível da ausência de fermento e sal. O pão comprimido *Bernard* apresentava a principal diferença no seu aspeto, sendo mais escuro e liso, facilitava a limpeza relativamente à bolacha, uma vez que não apresentava orifícios conseguindo utilizar-se escovas. O pão *Eon Onillon*, caracterizava-se por ser amassado duas vezes e cozido sob pressão, no entanto, o seu peso e dimensão não o tornaram favoráveis na alimentação dos marinheiros e militares. O pão *Perrier* apresentava dimensão e componentes idênticas à bolacha, excetuando o sal. O pão *Destenay* foi também tido em atenção pelos regimentos militares, por ser semelhante à bolacha,

composto de sal, farinha e levedura¹⁶. Segundo Thomaz Bordallo Pinheiro (Pinheiro, 1932: 171), a bolacha de embarque, em Portugal, foi substituída pela Bolacha ou Pão de Campanha concebida em França, por ser melhor digerível e satisfazer as necessidades dos militares. Este Pão de Campanha, segundo o autor, seria confeccionado com farinha moída no máximo até quatro meses, e fermento que poderia variar consoante a estação do ano em que este seria produzido: nos meses mais quentes a utilização de fermento seria mais reduzida, uma vez que a temperatura atmosférica seria suficiente para fazer a levedação deste “pão”, enquanto nos meses mais frios a quantidade de fermento a utilizar seria maior para que o pão levedasse¹⁷.

Os processos de fabrico deste Pão de Campanha são em tudo idênticos à Bolacha de embarque, “amassadura, laminação, moldagem, cosedura e enxugo” (Pinheiro, 1932: 168). No que respeita a amassadura, o ponto mais importante prende-se com a temperatura a que o fermento é introduzido na massa, segundo o autor, o fermento deve ser diluído em água a rondar os 35°C. A restante água a introduzir deve estar entre os 40 e 45°C. Após a amassadura, o principal aspeto a ter em conta na fase da fermentação incide apenas no tempo e temperatura atmosférica que deverá rondar os 15 a 20°C, e ter uma duração de cerca de uma hora, a fim de fazer crescer o pão em cerca de cinco centímetros (Pinheiro, 1932: 169). A fase da moldagem constitui o momento em que se pretende dar a forma e o tamanho ideal, sobretudo em termos de quantidade nutritiva e eficácia de armazenamento. Como tal as medidas que foram classificadas para este pão sugerem que, no máximo, deve conter o peso de 50 gramas antes de ser introduzido no forno. O processo de cozedura tem a duração de cerca de 45 minutos, sendo depois as bolachas retiradas e colocadas a “enxugar”, processo que, no presente, se designa por desidratar, com o intuito de retirar qualquer fragmento de humidade que possa ter resultado da cosedura. Também neste pão os orifícios deverão ser reduzidos, precisamente pelas razões já referidas anteriormente, sobretudo a possibilidade de acumulação de poeiras. Ainda segundo o referido autor, este pão, quando fabricado nas melhores versões, pode ter uma durabilidade de cerca de um ano.

¹⁶ Para consultar uma informação mais pormenorizada acerca dos vários tipos de pães experimentados pelos regimes militares, consultar (Pinto B. A., 1967: pp. 294-295).

¹⁷ O autor dá exemplo das quantidades de fermento a utilizar em cada uma das estações referidas. (Pinheiro T. B., 1932, p. 168).

2.5. A Bolacha de Embarque e as Cavacas

Sobre a indústria da panificação, na região de Vila Nova de Gaia, no início do século XIX, é mencionada uma fábrica dedicada à Bolacha e “Biscoito d’embarque” (Azevedo, 1861: 188). A *Fábrica Mecânica de Moagem, Pão e Bolacha* situava-se na rua das Azenhas, sendo o proprietário Eugénio Ferreira Pinto Basto, e o processo de fabrico contava já com máquinas movidas a vapor. Relativamente à receita do Biscoito de Embarque, apesar de não ter sido encontrada nenhuma que tivesse sido produzida pela *Fábrica Mecânica de Moagem*, investigou-se uma receita, numa obra datada de 1788, da autoria de José Bulhões, sendo, portanto, anterior à respetiva fábrica, (ver anexo II). João Azevedo acerca da descrição topográfica da cidade de Vila Nova de Gaia dá-nos ainda indicações acerca da existência de mais unidades fabris nesta zona, dedicadas à confeção da Bolacha de Embarque e do Biscoito. Contudo nestas unidades o processo de fabrico ainda seria através da “manipulação” (Azevedo, 1861: 188). A questão da Bolacha de Embarque e posteriormente Pão de Campanha é por certo um tópico fundamental na questão que irei desenvolver mais à frente que são as cavacas. À primeira vista, afigura-se não haver qualquer relação entre estes dois géneros alimentícios. O primeiro de cariz militar e destinado a ambientes desafortunados e a populações embarcadiças e o segundo um dos doces mais carismáticos do nosso país, como são as cavacas. Contudo, a versão da receita de Bolachas finas apresentada por Thomaz Bordallo Pinheiro, no seu livro *Indústria Alimentar*, elucida-nos daquilo que pode ser uma ligação entre este “mantimento” e as cavacas.

As Bolachas Finas explicadas pelo autor são uma versão da bolacha de embarque, que posteriormente evoluiu para o Pão de Campanha, ao qual se adicionaram os aromas, nomeadamente ovos, manteiga e algumas essências aromáticas, sobretudo o açúcar.

Imagem 4 - Cartaz alusivo à Fábrica da Pampulha



Fonte: (Leite, 2016).

A fábrica da Pampulha (ver imagem 4), referida pelo autor, na região de Lisboa fabricava estes “novos” doces utilizando o açúcar de cana¹⁸. Esta fábrica vem descrita no periódico *Branco e Negro*, como uma das principais indústrias no fabrico de bolachas, produzindo mais de 300 qualidades e exportando cerca de 25 000 a 30 000 quilos de bolacha para Brasil, Índia e África. Nesta unidade liderada por Eduardo Costa laboravam cerca de meia centena de pessoas responsáveis por produzir cerca de 600 quilos de bolacha diariamente. Outra particularidade desta fábrica prende-se com o facto de ter começado a produzir aquilo a que hoje denominamos de bolacha “Maria” (Sarmiento, 1898: 285-287). As Bolachas Finas são também apelidadas, ao nível da importação em Moçambique, de “Bolacha Fina Portuguesa”. Estas são identificadas na lista de matérias importadas na categoria de doces, assumindo, portanto, um carácter com alguma relevância¹⁹.

O processo de confeção é semelhante à bolacha de embarque, sobretudo quanto à cozedura-arrefecimento-secagem. Este processo elucida-nos que o intuito da preservação

¹⁸ Relativamente à Fábrica da Pampulha foi consultado o *Relatório e Contas da Gerência do exercício de 1912*, e apesar de virem mencionas os produtos fabricados na fábrica, apenas se faz a distinção entre “Bolachas em latas e a granel” e “Bolachas em trânsito” (p. 12).

¹⁹ Sobre este assunto ver (Ribeiro, 1917: 336).

da vida útil das bolachas é aqui também tido em conta, contudo, como se sabe, o açúcar transmite humidade aos alimentos, o que sugere que a longevidade destas Bolachas finas não seja idêntica à da bolacha de embarque. No entanto, o propósito da criação desta bolacha “fina” não se prende com a durabilidade demasiado extensiva, pois, ao contrário de uma bolacha de embarque, não seria para prestar mantimento, ou “ração” alimentar, mas puramente desejo e satisfação pessoal. O formato desta massa, por ser mais líquido irá dar origem a variados doces como são o caso dos *ss*, dos *bijous* e dos doces em forma de *calóte* (Pinheiro, 1932: 174). A relação desta massa com a das cavacas é evidente, sobretudo quanto aos ingredientes, mas esta relação torna-se ainda mais próxima pelo facto de o autor esclarecer a forma como estas bolachas finas seriam apresentadas - em forma de *calote*. Não sendo uma expressão comum nos dias de hoje, a melhor forma de compreender a expressão é investigar em dicionários.

Nestas circunstâncias, a pesquisa feita em dois dicionários de língua portuguesa permite verificar que, em ambos, se entende por *calote* a “parte de uma esfera ou cilindro...” (Silva F. J., 1980: 285) e “parte duma esfera compreendida entre dois planos paralelos...” (Ligorne, 1936: 211). Em ambas as citações as definições vão ao encontro à forma enunciada das cavacas das Caldas, bem como de outras cavacas do país.

A melhor forma de resumir a ligação que existe entre o que começou por ser uma forma de alimentação militar e o que se tornou num consumo somente prazeroso, é citar Thomaz Bordallo Pinheiro: “A escala de fabrico de bolachas a começar na simples bolacha de campanha ou mesmo bolacha de embarque, segue uma infinidade de pequenas gradações até atingir uma tal complexidade de misturas açucaradas e aromáticas, que por fim já se trata de um ramo da indústria dos bolos, conhecida entre nós pelo nome de pastelaria” (Pinheiro, 1932: 174).

Imagem 5 - Rótulo de caixa de bolachas (Homenagem a Bocage), 1905



Fonte: Biblioteca Nacional de Portugal, Obtido a 29 de abril de 2023 , disponível em: [e-4534-p_0001_1_p24-C-R0150.jpg \(1457×1533\) \(purl.pt\)](https://purl.pt/4534-p_0001_1_p24-C-R0150.jpg)

2.6. As “Marinheiras” e a bolacha de embarque

Numa tentativa de relacionar as bolachas de embarque, que poderão estar na base das cavacas, como foi mencionado, tendo em conta os ingredientes que a compõem bem como a sua estrutura, com bolachas presentes no nosso quotidiano, creio que as mais semelhantes poderão ser as “Marinheiras”. Estas bolachas, consideradas “dietéticas” na atualidade, têm uma clara semelhança com aquilo que seriam as bolachas de embarque, sobretudo nos elementos que as compõem: trigo, azeite e levedura. De certa forma estes elementos podem ser equiparáveis aos da referida bolacha e assumir alguma associação entre elas.

Sabendo que as bolachas de embarque foram utilizadas em longos percursos marítimos, o nome “Marinheiras” acaba também por ser bastante sugestivo na semelhança entre estas duas bolachas. Uma outra correspondência que está presente nas “marinheiras”, provavelmente advindo da estratégia de marketing implementada, numa tentativa de incrementação de vendas, é o subtítulo, também por si só bastante apelativo

a procedermos de imediato a uma comparação entre ambas as bolachas. “*A receita original utilizada pelos antigos Marinheiros*”, (imagem 6) é o subtítulo que o pacote das bolachas apresenta, levando o consumidor a interpretar duas conjunturas, por um lado a longevidade da receita, por outro a sugestão de utilização de ingredientes presentes na antiguidade, que de certo modo seriam mais benéficos para a saúde.

Ao nível da estrutura da bolacha de embarque, apesar de não encontrar figuras/fotografias desta, a descrição “dura” parece ser consensual, como já foi referido anteriormente. Analisando este parâmetro, as bolachas marinheiras não apresentam uma rigidez tão intensa ao ponto de ser obrigatoriamente “demolhadas”, como ocorria na bolacha presente nos navios. A sua estrutura assume-se também rígida e crocante. Não ostentando indícios de humidade, como acontece noutras bolachas à venda nos supermercados, a perspetiva de uma durabilidade acima da média, tendo em conta as restantes bolachas vendidas, parece ser um aspeto reconfortante para a analogia entre estas iguarias.

Imagem 6 - Bolachas Marinheiras



Fonte: (Foto do autor, Continente, 2023).

O último ponto de confrontação que se torna importante nestas bolachas acaba por ser o processo de confeção. Apesar de referido precedentemente, o processo de confeção da bolacha de embarque, não é certo o paralelismo com o processo de confeção da bolacha “marinheira”, uma vez que não se encontram descrições acerca desse procedimento.

Numa tentativa de contactar as empresas que reproduzem estas bolachas, a fim de se compreender a forma como estas são confeccionadas, não se mostraram interessadas em colaborar (até ao momento), não fornecendo qualquer resposta. Contudo, podemos concluir que embora os processos da atualidade não sejam, em nada, semelhantes aos do passado, sobretudo pela tecnologia implementada, o processo de mistura dos ingredientes, fermentação, laminação e cozedura parecem fazer parte da bolacha marinheira assim como na bolacha de embarque.

2.7. A bolacha da Manutenção Militar

Já foram abordadas algumas tipologias de bolachas/pães destinados a melhorar o consumo de militares/marinheiros ou de tripulações em geral em viagens marítimas bem como em expedições coloniais (ver anexo II). Ao nível do que acontecia nos principais territórios europeus, no final do século XIX, a distribuição de mantimentos e víveres alimentares estava a cargo dos respetivos governos²⁰.

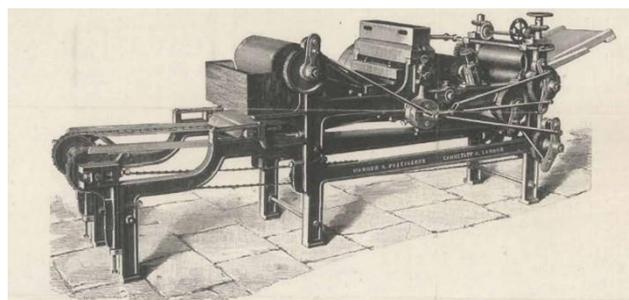
Em Portugal, posteriormente ao fornecimento por parte da indústria particular, o governo decidiu atribuir à *Padaria Militar* o abastecimento de produtos alimentares. Fundada em 1862, este estabelecimento foi a “base” para a fundação da *Manutenção Militar* criada a partir de 1869, seguindo-se a linha condutora de muitos países europeus.

A produção alimentar nesta “fábrica” era bastante vasta. No entanto, para o presente estudo importa referir o fabrico e o armazenamento de bolacha destinada aos militares. A base da bolacha nesta fase era muito semelhante ao *Pão de Campanha*, com origens francesas, que foi referido anteriormente. Todo o processo alusivo a esta bolacha é igual, assim como os ingredientes e as gramagens são equivalentes. Podemos atentar nas medidas divulgadas por Joaquim Renato Baptista (1899: 463-464) em relação a esta bolacha produzida na Manutenção Militar. Este autor refere o facto de a bolacha ser colocada a levedar em caixas retangulares de madeira de 1,25m por 0,77m, antes de serem passadas no laminador e serem cortadas em quadrados com a dimensão de 0,07m e 0,025m de espessura (ver imagem 7). Após a cozedura que deveria ser de quarenta e cinco minutos, as bolachas deveriam ter o aspeto final de 0,07m por 0,065m, apresentando 0,025m de espessura e 0,050kg de peso. Estas apresentavam-se picadas nas suas faces

²⁰ Previamente à instituição das manutenções militares, o fornecimento de rações militares estava a cargo da indústria particular (Baptista, 1899: 455).

com intuito de cozerem melhor, o que era, no entanto, suscetível ao aparecimento de poeiras. A última característica importante desta bolacha refere-se ao facto de apresentar a “data de validade” reproduzida na sua face, ajudando a controlar o seu “período” de vida. Através destas descrições do autor acerca da bolacha, podemos ter uma noção deste alimento auxiliar produzido nos inícios do século XX pela Manutenção Militar.

Imagem 7 - Máquina para o fabrico de bolacha



Fonte: (Baptista, 1899, p. estampa IX, Fig. 6)

Ainda neste local, ao nível do fabrico de bolacha encontramos referências a um tipo de bolacha denominada “Taratas”. Ao que tudo indica, estas bolachas eram características das épocas comemorativas do aniversário da Manutenção Militar. Por altura da celebração do aniversário desta unidade era comum juntar todos os trabalhadores e oferecer produtos fabricados naquele local, entre os quais estão referidas as bolachas “Taratas”, de manteiga e chocolate. (Pereira, 2014). O Boletim, *Associação dos Pupilos do Exército*, numa homenagem ao soldado falecido, Vitor Manuel Paulo Porto, escrita por Nuno Peixoto Valente, refere as aventuras destes “camaradas” e menciona as bolachas taratas (Valente, 2012: 29). Não deixa de ser curioso a assimilação entre o termo “tarata” e as bolachas, uma vez que o termo “tarata” significa na gíria militar, um soldado.

3. As Cavacas

Após o estudo feito sobre os “antecedentes” da cavaca, nomeadamente o biscoito, a bolacha de embarque e a bolacha da Manutenção Militar, pretende-se neste capítulo compreender o que é uma cavaca na sua constituição genérica, quais os fatores aglutinadores, bem como as suas diversas formas de apresentação. Para este estudo baseei-me numa pesquisa etimológica em vários dicionários assim como nas primeiras receitas que nos aparecem deste doce, retirando-se, desta forma, ilações acerca do que é realmente uma cavaca, iguaria difundida pelo país, praticamente em todas as regiões.

3.1. A Cavaca etimologicamente

Ao falarmos de cavacas, certamente são muitas as ideias que nos vêm à cabeça acerca do seu formato, apresentação, sabor e método de confeção. Contudo, para compreender o que é uma cavaca e quais são os seus fatores agregadores, é necessário interrogar o sentido etimológico do vocábulo. Pesquisando no *Vocabulario Portuguez e Latino*, do Padre Raphael Bluteau, o autor indica o seguinte acerca do seu significado, “Massa de farinha com ovos e açúcar, de figura algo côncava. Chama-se Cavaca por ter forma de cavaco...” (Bluteau, 1712: 204). Do mesmo autor, no *Diccionario de Lingua Portuguesa*, apresenta-se a cavaca como um “bolo leve de massa de farinha doce, torrada” (Bluteau, 1789: 247), precisamente o mesmo significado registado no *Diccionario da Língua Portuguesa*, composto por Antonio Moraes Silva (1858: 429). Através destes três exemplos, podemos depreender dois aspetos extremamente importantes e que devem ser respeitados e obrigatórios na sua confeção, farinha e açúcar.

Bluteau, no primeiro sinónimo, dá-nos uma perceção daquilo que poderá ser a configuração das cavacas, a forma côncava, a fazer lembrar um cavaco (pedaço de lenha). Se nos debruçarmos sobre a sua aparência, também Thomaz Bordallo Pinheiro, referido no capítulo anterior, nos apresentava uma “massa” que daria origem a doces em forma de *calóte*, criando, neste sentido um ponto de contacto entre a forma de apresentação das cavacas. Seria de esperar que os fatores aglutinadores, para além do açúcar e da farinha, fossem a sua forma côncava. Este princípio leva-nos a assumir duas perspetivas, a primeira é de que não nos podemos cingir à definição do Padre Bluteau, uma vez que existem iguarias em Portugal, apelidadas de cavacas que nada têm que ver com a forma

de cavaca em si, como por exemplo as Cavacas de Margaride, que não apresentam uma forma côncava. A segunda perspetiva que poderemos assumir, ao respeitar a definição do autor relativamente à sua textura, é de que existem muitas cavacas em Portugal que não deveriam ser consideradas com este nome, uma vez que não respeitam os princípios referidos ao nível da “massa leve”, como é o caso das Cavacas de Resende, que se assemelham muito mais a uma massa de pão-de-ló, que a uma massa de cavacas.

Analisando outro dicionário, do início do século XX, da responsabilidade de Cândido de Figueiredo, o autor esclarece, a propósito da identificação de cavaca (como doce), constituir um “Biscoito leve e duro” (Figueiredo, 1913: 402). Esta definição sintetiza bem o que foi referido anteriormente, a propósito das Cavacas de Resende, que não se apresentam leves e secas. Ainda a propósito da textura da cavaca, no dicionário organizado por José Pedro Machado (Castro, 2016: 130), o autor refere que este doce deverá ser seco a fazer parecer um “pedaço de lenha”, tal como Bluteau o descreveu. O mesmo autor esclarece ainda que a palavra cavaca tem origem no termo “cava” devido à concavidade que deverá existir neste doce. Ora, todos estes aspetos levam-nos a pensar que nem todos os doces apresentados como cavacas deverão ser considerados como tal, pois alguns apresentam-se com texturas mais húmidas e macias, em nada fazendo lembrar um pedaço seco de lenha, um “cavaco”.

Infelizmente não se consegue retirar uma conclusão precisa acerca do que deverá ser considerada ou não uma cavaca, uma vez que os seus fatores aglutinadores nem sempre são respeitados e compreendidos, tornando difícil uma definição exata do que será considerado ou não uma cavaca.

3.2. Cavacas: os “biscoitos de Portugal”

Numa tentativa de compreender se a cavaca seria elaborada também noutros países europeus, dado ser um alimento com raízes pobres, recorreremos a um estudo da autoria de Virgílio Gomes, em que o autor investigou receitas estrangeiras com denominação “à portuguesa”. É interessante a leitura das receitas a que o autor se refere como “Biscoito de Portugal”, uma vez que nas receitas apresentadas relativas a este doce, este é constituído pelos ingredientes patentes nas cavacas, sendo também muito semelhante o processo de confeção, terminando sempre com um *glacé*, ou seja, uma mistura de açúcar e claras adicionado aos “biscoitos” depois de cozinhados no forno. É

certo que nas receitas transcritas pelo autor relativamente a este biscoito, está presente a adição de uma compota de fruta, “marmelada de laranja” e “marmelada de damascos” (Gomes V. N., 2021:82-127). Contudo, o processo de confeção destes biscoitos e o seu término assentam precisamente no mesmo processo das cavacas.

A primeira referência a estes biscoitos portugueses aparece no livro *Novelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs, et les Fruits*, de François Massialot, em 1715. A receita deste autor para o *biscoito de Portugal* é a seguinte: “Bater em castelo seis claras de ovo e de seguida juntar as gemas e continuar a bater. Juntar depois meia libra de açúcar em pó, um punhado de farinha, um punhado de marmelada de laranjas de Portugal, e a raspa de um limão. Misturar tudo muito bem, deitar a massa em forminhas de papel e levar ao forno. Só os poderá glacear quando estiverem cozidos...”. (Gomes V. N., 2021: 82).

Salientando o facto de a palavra “Biscoito”, nesta época, estar associado à sua textura, rígida e seca, Bluteau descreve mesmo “Pão do mar...duas ou quatro vezes cozido...” e acrescenta os tipos de biscoitos elaborados na época, “hã biscoutos de maça feitos com farinha, manteiga de vacca, acucar, ovos, do tamanho de hum dedo ou argolinhas...” (Bluteau, 1712: 127). Esta transcrição leva-nos a crer que poderá ser um indício de já se fazerem doces muito semelhantes às cavacas, mesmo fora de Portugal, que poderão ter estado relacionados com a origem do doce como o conhecemos hoje.

3.3. As Cavacas no receituário português

A introdução do açúcar na doçaria portuguesa é um ponto fulcral para o desenvolvimento de um sem número de iguarias doces que caracterizam, no presente, o receituário português. Sabendo que o açúcar começa a ser utilizado na doçaria entre os séculos XV e XVI devido ao seu desenvolvimento²¹, as cavacas começam também a introduzir-se no panorama doceira do território português. Este fator, aliado à expansão do território, conquistado ao povo árabe, são fatores chave para o crescimento da doçaria em Portugal.

Ao constatar que em cada vitória, e, por conseguinte, território conquistado aos mouros, os reis exultavam este feito impondo a religião Cristã através da construção de

²¹ O açúcar nos séculos anteriores seria utilizado com fins medicinais (Ribeiro, 1928: 22).

mosteiros e conventos, que seriam posteriormente habitados por populações femininas e masculinas, desenvolveram-se atividades doceiras ligadas ao açúcar ofertado pelas Casas Reais tornando a doçaria portuguesa num *ex-libris* ainda presente no nosso quotidiano. A competitividade presente em cada casa “clerical”, reclamando para si a melhor arte de saber-fazer ajudou no aperfeiçoamento de bolos, doces, conservas e demais produtos, dinamizando e transformando a doçaria portuguesa naquilo que ainda é hoje no nosso país.

Acerca da história das cavacas, cada um destes doces terá tido uma origem histórica distinta e desenvolveu-se de forma diferente. No entanto, ao pensarmos na forma da cavaca e nos seus constituintes, farinha de trigo, ovos e açúcar, podemos ponderar que estes doces surgiram no seio do povo e eram vendidos em feiras e romarias. Numa das entrevistas efetuadas, Ricardo Loureiro conta que a sua bisavó usava as cavacas não como doce, mas sim como prato onde se colocava a sopa. Ricardo, pertencente a uma família que produz Cavacas das Caldas, relata que a sua bisavó costumava colocar a sopa dentro das cavacas e ofertá-la aos pobres no largo do Hospital Termal de Caldas da Rainha.

Não havendo fontes escritas que atestem a veracidade destes relatos, podemos duvidar do assunto. No entanto, ao pensarmos na utilidade das cavacas, segundo a sua textura, apresentação e o contexto histórico vivido, poderemos compreender que de certa forma, os relatos poderão ter aqui algum carácter verídico. Estas afirmações tornaram-se mais claras, após se tomar conhecimento de que, na região de Vila Real, por altura da Páscoa, se costuma beber vinho do Porto nos Cavacórios (Gomes, 2014). Estes doces são “parentes” das cavacas, sendo a sua textura, ingredientes e forma, equivalentes às demais cavacas existentes, diferindo apenas no tamanho, com uma dimensão maior e ligeiramente mais funda. Os Cavacórios são associados a S. Lázaro, simbolizando a proteção dos doentes pobres, contrapondo a ostentação dos ricos. Afigura-nos poder concluir que as cavacas e os Cavacórios pertencem à mesma “família” e eram, normalmente, associados a elementos mais carenciados da sociedade.

Não sendo o tópico fundamental desta dissertação, as receitas das cavacas, não deixa de ser importante conhecer as diferenças existentes entre as várias iguarias com o mesmo nome, bem como as semelhanças que os unem. Não existindo apenas uma única receita para cada uma das cavacas, em solo português, torna-se difícil atestar a qualidade, bem como a veracidade das receitas em questão, assim como esclarecer a receita original.

No primeiro livro de cozinha escrito em língua portuguesa, Domingos Rodrigues descreve a seguinte receita para elaborar cavacas:

“Tomem meio alqueire de farinha peneirada, e deitada no alguidar lhe deitem à roda da farinha um arrátel de manteiga, que está derretida no lume, para se lhe tirar o sal, e desfarão a farinha nas mãos, e como estiver bem desfeita deitarão o sal que for necessário, desfeito em água de flor, e uma dúzia de ovos, e os baterão com a mão, amassando, que não fique a massa tesa se não branda, e enxuta; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, e se ponha num pano, e quando se tenderem se não sovem, senão com os dedos leves as estenderão nas bacias, e bem picadas se mandem ao forno, e como vierem se passarão pelo açúcar posto em ponto de fio baixo, batendo-se primeiro um bocadinho o açúcar fora do lume, e se irão assim passando” (Rodrigues, 1821: 131).

Observando esta receita, podemos deter-nos novamente nos aspetos mais importantes, como são os ingredientes principais, e neste caso o autor anuncia a presença da farinha, dos ovos, do açúcar e da manteiga. Relativamente à densidade, Domingos Rodrigues escreve que a massa deverá ser “branda”, ou seja, de textura leve, o que nos dá a ideia correta do que já foi falado anteriormente, no que diz respeito à sua composição.

São inúmeros os livros que nos falam de receitas de cavacas e fazem alusão às mesmas, demonstrando ser um produto bastante antigo, independentemente, da sua forma de apresentação e confeção. Exemplo disso é o *Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII*, em que existe uma referência às cavacas, como doce português (Braga, 2017: 87). Da mesma forma, Isabel Drumont Braga demonstra-nos com o seu estudo acerca dos receituários Conventuais que, no século XVIII, as cavacas já seriam produzidas, e, por outro lado, confeccionadas de diferentes formas, aludindo neste ponto para a diferença regional existente nos mosteiros e nos conventos. No seu estudo, é possível verificar a existência de três tipos de receitas, *Cavacas Tenras*, *Cavacas Melhores* e *Cavacas* (ver tabela 4). As diferenças entre elas são residuais, não só nos ingredientes, mas também no modo de confeção. De uma forma geral, as diferenças assentam em dois ingredientes. Sendo as cavacas confeccionadas com farinha, açúcar, ovos e manteiga, estes são comuns às outras vertentes das cavacas. A diferença consiste no facto de, nas *Cavacas Tenras*, ser introduzido fermento, enquanto para elaborar as *Cavacas Melhores*, os ovos são separados, introduzindo-se apenas as gemas (Braga, 2015: 358).

No caderno de receitas do Convento das Salésias, escrito possivelmente entre os finais do século XVIII e inícios do século XIX, é possível verificar a existência de duas

receitas alusivas a este doce, Cavacas e Cavacas melhores, já descritas anteriormente no estudo de Isabel Drumont Braga. Chama-se a particular atenção para a primeira receita de Cavacas:

“A outo arrates de farinha sinco quartas de manteiga, e esta manteiga se lhe bota a ferver e com a farinha muito apinhoadada e nestas cavacas não se lhe deita alguma agoa se não hũa pinga de agoa flor couza que derreta o sal e estas se amassão com ovos e se lhe deita clara e gema tudo, mas se for muita quantidade das cavacas se lhe não deita a clara toda e se deixara a massa durinha e se querem muito amassadas athe levantarem bolla e se estende com farinha” (Braga, 2015: 358).

Nesta receita, descrita no caderno do Convento das Salesianas, denota-se a falta do açúcar, ingrediente fundamental para considerar esta iguaria como um doce. Contudo, analisando o estudo feito sobre as origens das cavacas poderá estar aqui mais uma prova concreta de que as cavacas tiveram origem primeiramente num alimento duro e seco, que em nada era açucarado. Num outro estudo da mesma autora descreve-se que, em meados do século XVIII, no convento da Nossa Senhora da Encarnação, localizado na cidade do Funchal, seriam consumidas cavacas por altura da Quaresma e pelo dia de São João Batista.

No Livro de José de Aquino Bulhões, designado *Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeitores e copeiros*, este autor destaca, em 1788, três receitas referentes a cavacas (anexo III). A primeira receita de cavacas deste livro é estimulante pelo facto de o autor deixar ao leitor da receita a sugestão de cobrir as cavacas com o açúcar (depois de cozidas), ou deixá-las apenas com açúcar na massa, “...se as quiserem cobertas...” (Bulhões, 1788: 134). Outro aspeto interessante que podemos reter ao ler a receita prende-se com a proposta do autor de não adicionar fermento à massa das cavacas, contrapondo com as *cavacas tenras*, enunciadas anteriormente. A outra receita deste autor referente a cavacas é apelativa pelo título “Cavacas de ovos” (anexo III). Se temos assistido a uma presença permanente de ovos nas receitas, quer pela utilização de ovos inteiros ou só gemas, o que poderia tornar esta receita em “apenas” mais uma receita de cavacas, não o é. A característica predominante nesta receita é a quantidade de ovos utilizada: “...quatro dúzias de ovos...”, apesar de não ser especificada a quantidade de cavacas que podemos obter através da receita, percebemos, comparativamente com outras receitas de cavacas (que também não apresentam a quantidade de cavacas que poderemos obter pela quantidade de massa), que a quantidade de ovos é realmente muito abundante nesta

receita²². Também nesta receita existe um método de confeção muito particular, que a torna diferente das consultadas até então, e que nos deixa algumas dúvidas quanto ao seu modo de elaboração. A dúvida persiste no facto de realmente a receita ter ovos inteiros ou apenas gemas, não sendo claro para o leitor. A última receita denominada “cavaquinhas de amêndoa” dá-nos uma descrição dos ingredientes e do método de confeção muito semelhante ao que temos analisado até aqui. A particularidade desta receita é o acréscimo da amêndoa, que é introduzida em forma de farinha e a exclusão das gorduras, nomeadamente azeite ou manteiga (Bulhões, 1788: 153).

Em 1890, pelas mãos do gastrónomo Paul Plantier, é editado o livro *O cozinheiro dos cozinheiros*, retratando mais de 1500 receitas de pastelaria, confeitaria e cozinha. Neste livro está também uma receita de cavacas (anexo III), bastante semelhante à referida anteriormente do Convento das Salesianas, em que o autor faz também referência à forma como a farinha deverá ser introduzida na massa, *apinhoada*, ou seja, muito apertadamente, segundo o dicionário de Raphael Bluteau (Bluteau, 1789: 95). Traduzindo esta expressão para o mundo da confeitaria, crê-se que será para adicionar a farinha de uma só vez, contrastando com a forma como serão adicionados os ovos, em que o autor já refere “deitando ovos de vez em quando”. Outro elemento interessante nesta receita de Paul Plantier é o facto de também aqui utilizar a *agua de flor*, tal como na receita previamente descrita. É curioso perceber que este elemento está presente nas cavacas durante os séculos XVIII e XIX, mas que, como veremos mais adiante, será um ingrediente que se suprimirá da preparação deste doce.

Através de João da Matta, reconhecidíssimo “Mestre de cozinha” do século XIX, proprietário do Hotel Avenida, em Lisboa, transporta para o seu livro *Arte de cozinha*, uma receita de cavacas muito bem apresentada com a introdução de termos técnicos culinários como o exemplo “polme”, que no dicionário de Bluteau significa “sedimento de vegetais em pó, ou diluídos em água, ou outro líquido”, o que de certa forma em terminologia culinária dos nossos tempos podemos traduzir para uma massa de revestimento à base de farinha e ovo que envolve um alimento para fritar ou assar (anexo III). Outra característica distintiva desta receita assenta sobretudo na cobertura do doce, sendo esta feita com farinha e açúcar, utilizando o autor a proporção de 500 gramas de farinha e 1000 gramas de açúcar (Matta, 1900: 260).

²² Note-se que nesta receita de “Cavacas de ovos” a quantidade de ovos utilizada comparativamente à receita de Domingos Rodrigues é quatro vezes superior. Acreditando que a quantidade de massa de cavacas seria muito semelhante, as Cavacas de ovos apresentam sem dúvida uma grande quantidade de ovos.

Pelas mãos de António Maria Pereira, aparece também no seu livro, *A Arte de cosinha*, indícios de uma receita de cavacas (Anexo III). Esta receita é uma vertente muito próxima da receita de Domingos Rodrigues, porém apresenta um conteúdo mais adequado ao presente, através da gramagem em quilogramas. Ainda assim, no que respeita à linguagem do método de confeção tal como a sequência da sua elaboração (Pereira A. M., 1909:841), esta apresenta-se muito semelhante à do referido autor. Da mesma forma também *O Cosinheiro Completo: Mestre dos Cosinheiros, Nova Arte de cosinha*, apresenta uma receita de cavacas (1898: 231) idêntica à de Domingos Rodrigues, tal como Emanuel ribeiro, o faz no seu livro *O Doce Nunca Amargou*. (anexo III).

No segundo volume de *A Cozinha Moderna, o Tratado Mais Completo Que Até Hoje Se Tem Publicado*, a receita de cavacas introduz um novo ingrediente que até aqui não tinha aparecido em receitas investigadas. A canela é inserida na preparação da massa, sendo a restante preparação semelhante às receitas divulgadas (anexo III). É curiosa a introdução da canela nesta preparação, uma vez que esta especiaria não estaria ao alcance da população mais empobrecida, o que poderá dar uma ideia de que este livro poderá ter tido como público alvo uma população mais abastada²³. Também nesta enciclopédia gastronómica vem descrito uma receita denominada “Cavacas de Trigo”, que em nada faz cativar o leitor pelo nome, porque todas as cavacas descritas até ao momento insidem primeiramente sobre a utilização deste cereal, o que não acrescentaria nenhuma novidade se não fosse a introdução da erva doce na massa (Pereira J. M.:625). O Autor não refere se estas cavacas após a cozedura seriam “pintadas” com açúcar como era habitual (anexo III).

Manuel Ferreira, ilustre chefe de cozinha da primeira metade do século XX, escreveu o seu livro *A Cozinha Ideal*, e nele retratou a receita de cavacas (Ferreira, 1933: 718) onde se destaca a introdução do azeite em detrimento da manteiga e da adição de uma glace para a cobertura. Esta seria elaborada com açúcar, clara de ovo e raspa de limão. Embora diferente das receitas anteriores, em que o acabamento seria efetuado com calda de açúcar, o intuito desta glace seria porventura o mesmo, tornar a cavaca um doce (anexo III). Neste livro é interessante o facto de as receitas terem na sua maioria uma tradução do nome para o francês. No caso das cavacas o autor associa este doce ao termo francês, *Croquignoles*. Numa breve investigação feita sobre este tema, a palavra remete-nos para um doce típico de França. Em alguns manuais consultados da gastronomia

²³ O livro não apresenta uma data precisa, no entanto noutras fontes consultadas há indícios do livro ter surgido por volta do ano 1903 (Bacalhau, 2020).

francesa, *Croquignoles* são doces secos e duros, com os mesmos ingredientes e confeção semelhante às cavacas. A investigação realizada leva a crer que este doce foi originário da região do Val de Loire, existindo indícios de se confeccionar no século XVI, tendo “caído” em esquecimento em meados do século XX (Goût, 2023).

Seguindo a pesquisa feita a *croquignoles* foi possível identificar em jornais franceses, do início do século XX, alusões a esta iguaria nomeadamente publicidades de pastelarias referindo as suas iguarias, estando os *croquignoles* presentes tal como outros doces reputados como *biscuits champagne*, *macarons au chocolat* e *duchesses pralinées* (Rasteil, 1905: 4). Outra razão para compreendermos uma possível associação entre os *croquignoles* e as cavacas é a forma como são terminados, ou seja glaceados tal como a versão “portuguesa” (Gross, 1854:60). Na mesma década, mais precisamente em 1937 na Exposição Internacional de Paris, Albino Forjaz de Sampaio apresentou a Carta Gastronómica Portuguesa, identificando as cavacas, mais concretamente as de Caldas da Rainha como “espéces de croquignoles”, dando ênfase ao tema abordado (ANTT, Arquivo Salazar. 1937).

Em 1944, Maria de Saavedra publica *O Mestre das Cozinheiras*, um livro dedicado à Mulher, descrevendo três receitas de cavacas (Saavedra, 1944: 248-249). A particularidade desta publicação é o facto de a autora anunciar um tipo de cavacas feitas com farinha de milho, em que os ingredientes se resumem a ovos, farinha de milho, azeite e calda de açúcar (anexo III). Todo o processo é idêntico ao que já foi descrito nas anteriores receitas, aludindo apenas para a questão desta massa ser picada antes de ser cozida no forno afim de “gretarem”. Na receita de cavacas com farinha de trigo, o ingrediente que nos aparece diferente das anteriores é a aguardente, a autora inclui “meio decilitro de aguardente” para uma massa de 12 ovos (anexo III).

Na década de 50 do século XX surge através de Bertha Rosa Limpo, aquele que ainda hoje é uma referência para cozinheiros e pasteleiros ao nível da gastronomia portuguesa. Quem nos dias de hoje não conhece o *Livro de Pantagrue*, um guia gastronómico ao nível da cozinha, pastelaria e bebidas? É sem margem para dúvidas uma referência nos nossos dias...Como tal, a investigação passou também por este livro, devido ao que representa para os portugueses que decidem estudar a gastronomia local. Contudo é interessante o facto de não apresentar uma receita de cavacas, mas uma outra apelidada de “Cavaquinhas”. Nesta, o que desponta nos ingredientes é a introdução do leite e a exclusão dos ovos. A preparação parece não se assemelhar muito ao que temos visto até então, dado que a autora refere “...obter uma massa que se possa estender com

o rolo em cima da pedra da mesa...” (anexo III). Esta massa parece ser idêntica à de uma bolacha por forma a poder trabalhar-se com o rolo, situação adversa ao que encontrámos até aqui, onde as cavacas de uma forma geral cozem em formas que apresentem o tamanho da cavaca pretendido. Apesar de irem “ao forno” com uma espessura mais fina que o habitual, após esta operação as cavacas são “embebidas” na calda de açúcar (Limpo, 1952: 880).

Na mesma época do livro anteriormente referido, é também publicado, de Laura Santos, *O Mestre Cozinheiro: Tratado Completo de Culinária*. Justamente na secção dos folares, o livro apresenta duas referências a cavacas sem grande distinção entre si, à exceção da adição da aguardente e de fermento (Santos, 1955: 846-847). Outro fator de relevo que importa referir nestas receitas é a secagem das cavacas “ao sol”, e o seu acabamento onde a autora utiliza o termo “claras batidas em castelo”, para terminar a confeção da iguaria (anexo III). De certa forma, a cobertura é uma receita semelhante à utilizada por Manuel Ferreira, referida previamente.

No acervo de Emília de Sousa Costa surgem também cavacas, estas denominadas “pesqueirenses”, apresentando-se sem açúcar na preparação da massa e também com secagem ao sol, como as cavacas supracitadas. Um tópico importante desta receita é o facto do azeite ter de ser “fínissimo”, aludindo nesta perspetiva para a qualidade desta gordura.

Por último, e claramente com um grau de importância extrema, ao nível do *Pantagruel*, é de referir o livro de Maria de Lourdes Modesto, *Cozinha Tradicional Portuguesa*, que se apresenta catalogado por regiões. Como tal, as cavacas que a autora apresenta estão atribuídas a algumas regiões, como Avis, Caldas da Rainha, Guarda entre outras (Modesto, 1982: 109, 216, 258). Não sendo o foco deste capítulo investigar as cavacas de todas as regiões, creio ser importante apenas fazer uma referência ao livro da autora e aludir para a diversidade de cavacas apresentadas.

Concluindo, encontramos imensas receitas de cavacas distribuídas por vários autores ao longo de vários anos, evoluindo nos seus métodos de confeção e na adição ou subtração de ingredientes, mais ou menos exóticos e consensuais. Como tal, evidencia-se um doce difícil de catalogar, não apenas pela sua forma, mas sobretudo pelos ingredientes utilizados e consequente textura adquirida. Se, nas primeiras receitas, nos parecia “obrigatório” o uso de ingredientes como farinha de trigo e açúcar, mais tarde percebemos que também seria possível contornar a adição destes ingredientes, obtendo também uma

cavaca, (claramente diferente) mas que evoluiu daquilo a que podemos considerar uma cavaca “base”.

Tabela 4 - Ingredientes das cavacas indicadas por livro, autor e data

Livro e autor	Data	Nome atribuído pelo autor	Farinha de Trigo	Manteiga	Azeite	Açúcar (massa)	Ovos (inteiros)	Claras	Gemas	Sal	Fermento	Outros	Água de Flor
<i>Arte de Cozinha</i> (Domingos Rogrigues)	1821	Cavacas	X	X			X						X
<i>Receitas e Remédios de Francisco Borges Henriques</i>	1715	Cavacas (Melhores)	X			X	X			X	X	Vinho branco	X
		Cavacas	X	X		X	X			X	X		
<i>Cadernos do Convento das Salésias</i>	1784	Cavacas	X	X									X
		Cavacas Melhores	X	X		X			X				
<i>Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeitores e copeiros</i> (José de Aquino Bulhões)	1788	Cavacas	X	X		X			X				X
		Cavacas de ovos	X	X		X	X						X
		Cavaquinhas de amêndoa	X			X			X				X
<i>O Cozinheiro Completo ou nova arte de cozinheiro e de copeiro em todos os seus géneros</i>	1849	Cavacas	X	X			X						X
<i>O cozinheiro dos cozinheiros</i> (Paul Plantier)	1905	Cavacas	X	X			X						X
<i>Arte de cozinha</i> (João da Matta)	1900	Cavacas	X	X			X						

<i>A Arte de cosinha</i> (António Maria Pereira)	1909	Cavacas	X	X	X	X	X						X
<i>O Doce nunca amargou</i> (Emanuel Ribeiro)	1928	Cavacas	X	X			X						X
<i>O Cosinheiro Completo: Mestre dos Cosinheiros, Nova Arte de cosinha</i>	1898	Cavacas	X	X			X			X			X
<i>A Cozinha Moderna, o Tratado Mais Completo Que Até Hoje Se Tem Publicado</i> (J. M. Pereira)	1900	Cavacas	X		X		X			X		Canela	
		Cavacas de Trigo	X	X			X					Erva doce	
<i>A Cozinha Ideal</i> (Manuel Ferreira)	1933	Cavacas	X		X		X	X		X		Canela Limão	
<i>O Mestre das Cozinheiras</i> (Maria de Saavedra)	1944	Cavacas	X		X		X					Aguardente	
		Cavacas de Milho			X		X					Farinha Milho	
<i>Livro de Pantagruel</i> (Rosa Berta Limpo)	1952	Cavaquinhas	X	X								Leite	
<i>O Mestre Cozinheiro: Tratado Completo de Culinária</i> (Laura Santos)	1955	Cavacas I	X		X		X			X		Limão	
		Cavacas II	X		X		X				X	Aguardente	
<i>O Livro de Cozinha da Escritora</i>	1937	Cavacas Pesqueirenses	X		X		X						

<i>Emília de Sousa Costa (Francisco Sampaio)</i>														
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Fonte: Elaboração Própria.

4. As Cavacas Portuguesas

Depois de terem sido analisados alguns aspetos da história das cavacas no capítulo anterior, nomeadamente em receituários portugueses elaborados sobretudo por “mestres conserveiros” dos séculos XVIII a XX, faremos, neste capítulo, um estudo acerca das variedades de cavacas existentes em Portugal, associadas, na sua generalidade, a uma cidade ou região, tentando compreender as suas diferenças ou semelhanças ao nível do aspeto e da confeção e procuraremos abordar como se transformaram num “doce” da respetiva região. Tal como descrito anteriormente, a incorporação do açúcar na doçaria veio despoletar uma confeção excessiva de diversas iguarias, e como tal também as cavacas não foram exceção.

A sua confeção elaborada com ingredientes simples, ao “dispor” do povo, ou seja, não utilizando produtos exóticos vindos do “exterior”, o que tornaria o doce fora do alcance da maioria da população portuguesa, dá ênfase à premissa de que este doce pode ter sido desenvolvido numa tentativa de combater a fome e escassez alimentar do quotidiano português. Como tal, é com normalidade que encontremos cavacas espalhadas por todo o território português, algumas delas caindo em esquecimento, outras que até se foram desenvolvendo de forma diferente da sua “base”, mas sem dúvida que é um doce com presença afincada em Portugal. A estas diferenças podemos sempre associar, e talvez o principal fator, a qualidade dos produtos que são utilizados na produção de cavacas. Não será, porventura errado, compreender que os ovos que compunham as receitas de cavacas há cem anos, não terão o mesmo sabor e textura dos da atualidade. Da mesma forma, também a farinha, e sobretudo o trigo, sendo o ingrediente principal, desta iguaria, não terá a mesma qualidade que no século anterior, e assim sucessivamente para a gordura. Outro fator extremamente importante que influencia a confeção das cavacas é o clima, e também, com alguma simplicidade se compreende que o clima não é semelhante ao que era no tempo dos nossos antepassados. Este aspeto poderia à primeira vista não

fazer sentido, no entanto, se nos depararmos que existem cavacas em que o processo de secagem teria de ser feito ao sol, compreendemos o quanto o clima está presente nestes doces.

Outros aspetos importantes são os métodos de confeção e os materiais usados. Não sendo certamente os mesmos, uma vez que hoje dispomos de tecnologia, que por muito avançada que seja, não replica resultados equivalentes aos produzidos antigamente. Todos estes fatores influenciaram a preparação e a sistematização da confeção das cavacas para um modo cada vez mais industrializado, não impedindo, no entanto, que este doce continuasse a ser fabricado e consumido na atualidade.

Com efeito, tendo em vista aquilatar da importância que este doce adquire no contexto doceiro português analisou-se alguma literatura portuguesa do século XIX e constatou-se que, em alguma com referências à doçaria portuguesa, constam as cavacas, sendo que, em muitos dos casos, não é referido qual o tipo de cavaca nem a que região pertence. O incontornável Eça de Queiroz menciona as cavacas de Guiães, da freguesia de Paradela de Guiães no concelho de Sabrosa, no seu livro *A Cidade e as Serras* “havia então uma distribuição de cavacas e merengues de Guiães às raparigas e às creanças...” (Queiroz, 1901: 301). O mesmo autor faz referência em *O Crime do Padre Amaro* a este doce, desta feita não especificando de que zona se tratam, “velhas faziam pregão por traz dos seus taboleiros de cavacas...” (Queiroz, 1889: 382).

Camilo Castelo Branco, poeta e romancista português do século XIX, colocou as cavacas no “mundo” literário através da descrição em dois livros produzidos. A primeira referência, neste autor, surge em *Aventuras de Bazílio Fernandes*, onde o autor descreve o seguinte a propósito do doce, “Bazílio tomava uma fartadela de cavacas de Paranhos...” (Branco, 1863: 10). Do mesmo autor encontra-se também mencionada esta iguaria no livro *A Brasileira de Prazins, Scenas do Minho*, no seio de uma conversa entre “El Rei” e um “reitor” são servidos alguns doces, entre os quais “Pastéis de Guimarães, cavacas do Convento dos Remedios e forminhas” (Branco, 1882: 123). Através destas citações de Camilo, nomeadamente pelo facto de o autor mencionar a localização das cavacas, que estes seriam doces confeccionados em regiões diferentes de Portugal, separados por uma distância considerável, o que vai ao encontro da ideia de que temos defendido até então, ou seja, que este doce se difundiu por todo o país de variadíssimas formas. Pela ordem cronológica dos livros (1863 e 1882) entende-se que, em cerca de 20 anos, as cavacas ficaram célebres seja no Norte (Paranhos, concelho do Porto) ou no Sul (Convento dos Remédios, Évora).

Alice Pestana, através da sua publicação intitulada *O Tio Vitorino*, menciona também as cavacas, no entanto não aludindo a nenhuma região específica de forma concreta. Contudo pela forma como a autora redige o capítulo, fazendo uma espécie de roteiro pela região do Oeste português, e mencionando várias vezes o “artista” Raphael Bordallo Pinheiro, percebe-se que Caiel²⁴ se esteja a referir às cavacas das Caldas da Rainha (Caiel, 1900: 258).

Luis de Magalhães na publicação do seu livro *O Brasileiro Soares* refere-se a um conjunto de doces tradicionais do norte de Portugal como a Regueifa do Valongo e o Pão-de-ló de Margaride. Nessa sequência de doces mencionados, as cavacas estão também presentes. No entanto, um aspeto que desperta a atenção é a referência a “Cavacas doces”. Já foi analisada a história das cavacas no segundo e terceiro capítulos, porém esta referência de Luis de Magalhães parece dar suporte ao facto desta iguaria ter surgido sem açúcar, uma vez que faz uma alusão para o facto das cavacas poderem não ser doces. Para além da descrição da forma como serão as cavacas, o autor não menciona qual a cidade ou localização da sua confeção, como aconteceu em autores anteriores. No entanto, pelo facto de o autor mencionar outros doces daquela região do norte de Portugal, afigura-se também se poder associar as cavacas à mesma região. A sua referência na ficção literária ajuda também a suportar a ideia de as cavacas poderem ter nascido na região nortenha, pois a narrativa conta a vida de um “minhoto” que andou pelo mundo e retornou à sua terra, provavelmente como emigrante. Contudo, não será fácil atribuir a localização concreta das cavacas, uma vez que existem diversos tipos de cavacas naquela área, como veremos mais adiante (Magalhães, 1981: 133).

Num contexto de descrição de artigos publicados em Jornais, nomeadamente no *Diário de Notícias* de Lisboa, Sousa Viterbo faz na sua publicação *Cem Artigos de Jornal*, uma descrição de algumas cidades e regiões portuguesas citando o que de melhor existe e se faz em cada uma delas, e o que as representa. Não é por demais exagerado voltar a citar as cavacas neste contexto, uma vez que o autor as menciona na secção “Meios de ganhar a vida...honradamente” quando se refere ao que de mais atrativo existe na cidade de Caldas da Rainha. Estas são entre as “recordações” que os turistas, ao visitar a cidade, devem levar consigo (Viterbo, 1912: 200).

²⁴ Caiel é o pseudónimo de Alice Pestana. Natural de Santarém, Alice Pestana publicou diversas obras nos finais dos séculos XIX e inícios de XX, sob o pseudónimo de Caiel, como *O que Deve Ser a Instrução Secundária da Mulher* em 1892, *O Tio Vitorino* em 1900 e *La Educación en Portugal* em 1915.

Sendo os Roteiros uma ótima forma de compreender o que de melhor existe e se faz em determinada região, o *Roteiro do Viajante*, de João Abreu, publicado em 1865, no qual o autor procede a uma descrição das principais cidades portuguesas e destinos a visitar no continente, anuncia as cavacas das Caldas da Rainha de uma forma particular, ao escrever: “Aos frequentadores das Caldas é imposto um tributo voluntario, que bastante interesse deixa à povoação: fallamos das cavacas, que tão recomendadas são” (Abreu, 1865: 37). Com este testemunho do autor podemos retirar algumas ilações acerca do doce em estudo. Em primeiro lugar, este autor, de entre todos os locais que descreve e convida a visitar, só menciona as cavacas para esta localidade. De certa forma, deixa entreaberta a possibilidade do escritor considerar as cavacas das Caldas como as melhores, entrando no leque dos doces exclusivos a serem considerados neste “guia”. Este dado pode ser importante na medida em que existem outras cidades que João Abreu refere no seu roteiro, que detém também cavacas como doces “da terra” e que não são considerados pelo autor no seu livro, dando primazia às cavacas das Caldas da Rainha. O segundo aspeto a ter em conta com a supracitada referência às cavacas é a interessante antítese existente entre os termos “imposto” e “voluntario” no que respeita à aquisição deste doce. De certa forma, como se fosse imperativo adquirir cavacas aquando da visita à cidade. Outra perspetiva interessante que o autor nos transmite na sua roteirização pelo país é o lado económico das cavacas do ponto de vista do consumidor. João Abreu declara que “esta lambarice não é cara, antes pelo contrário o seu preço é razoável...” (Abreu, 1865: 37). Pela primeira vez encontramos um testemunho acerca do tema do preço das cavacas. E, embora não seja especificado o seu valor, fica a ideia de não ser um doce dispendioso, estando ao alcance das populações menos abonadas, como já foi referido.

Ainda no que respeita aos roteiros portugueses, a revista *Panorama*, uma publicação mensal iniciada em junho de 1941, durante cerca de nove anos percorre o “panorama” turístico português numa tentativa de dar a conhecer o território em vários aspetos, sobretudo no que concerne ao património construído e às artes. Desta forma, tal como sucedeu com a publicação mencionada anteriormente, as principais cidades estão associadas a interesses turísticos, inclusive gastronómicos. Em todas os números pesquisados desta revista, na tentativa de encontrar alguns traços que nos conectassem às cavacas, encontramos duas referências a este doce precisamente na mesma cidade e em

edições/anos diferentes²⁵ (Imagem 8). Tal como sucedeu no *Roteiro do Viajante*, comentado anteriormente, as cavacas são associadas somente à cidade de Caldas da Rainha. Ramiro Valadão para se referir a este doce aborda o tema encaixando a iguaria na categoria das “especialidades” a experimentar na referida cidade e descreve-as como “célebres”, demonstrando realmente a dimensão que este doce atingiu no final do século XIX e início do século seguinte.

Imagem 8 - Edições da revista Panorama onde existem referências a cavacas



Fonte: [Panorama : revista portuguesa de arte e turismo \[1.ª série, Lisboa, 1941-1949\]](http://cm-lisboa.pt)

(cm-lisboa.pt) . Obtido a: 04-março de 2023.

²⁵ Encontra-se referências às cavacas na revista *Panorama* nos números 4 do ano de 1941 (Propaganda, 1941, p. 54) e número 7 do ano 1942 (Valadão, *Panorama: revista Portuguesa de Arte e Turismo*, 1942, p. 49).

Em termos espaciais, as cavacas distribuem-se predominantemente da zona norte até ao centro do país. De modo, a aprofundar a territorialização das cerca de três dezenas de cavacas investigadas, iremos distribuí-las tendo em conta as unidades territoriais para fins estatísticos (Nuts II)²⁶, mais precisamente Norte, Centro, Área Metropolitana de Lisboa, Alentejo, Algarve e arquipélagos. Uma vez que a quantidade de cavacas em determinadas regiões não é significativa, incluiremos a Área Metropolitana de Lisboa na região Centro, Alentejo e Algarve devido ao seu fraco número, e Ilhas (Madeira e Açores).

4.1. As Cavacas no Norte de Portugal

Na zona norte do país as cavacas são um doce comum e com alguns requisitos. As cavacas de Resende são das mais conhecidas do país. Este doce afamado, apesar de ter a nomenclatura de cavacas, em nada se compara a tal, tanto na textura como no seu formato. Este doce, típico de Resende, assemelha-se mais a um pão-de-ló do que a uma cavaca²⁷. No entanto, os seus ingredientes são precisamente os mesmos das cavacas. A sua diferença residirá na quantidade, no tamanho e na forma de cozimento.

As cavacas de Margaride têm a mesma massa do pão-de-ló tradicional daquela região, diferenciando-se apenas no tamanho. Segundo as fontes investigadas, estas cavacas eram feitas com a massa que sobrava do pão-de-ló confeccionado para ser oferecido em devoção a Nossa Senhora, resultando as cavacas “banhadas” por *fondant*. (Margaride, 2022). Estas apresentam um formato ligeiramente diferente, de forma achatada, assemelhando-se mais a bolachas que a cavacas (imagem 9). As cavacas desta localidade são também conhecidas como “bolo de gema”. Em Felgueiras são conhecidas as Cavaquinhas da Serra, que consiste em duas cavacas juntas com recheio de queijo da serra²⁸. Pela proximidade à freguesia de Margaride, estas cavacas têm como base as cavacas de Margaride, sendo posteriormente recheadas com o queijo. As cavacas de Arouca têm um aspeto tradicional sem nenhuma característica distintiva no formato ou na massa, sendo os seus ingredientes farinha, ovos e azeite.

²⁶ As regiões estão delimitadas tendo em conta a Nomenclatura das Unidades Territoriais para Fins Estatísticos (Nuts) com base na versão de 2013 em vigor desde 2015 (Santos F. F., s.d.).

²⁷ Para saber mais sobre as cavacas de Resende, a sua lenda e história, consultar (Costa, 2019), disponível em <file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Gastronomia%20e%20Sociabilidade/>.

²⁸ Parece-me uma tentativa de inovação, no entanto, poderemos classificá-las.

Imagem 9 - Cavacas de Margaride



Fonte: (Felgueiras, s.d.). Obtido a 05 de março de 2023.

Junto ao litoral norte, na vila de Fão existem as denominadas cavacas de Fão, em forma de biscoito, mais finas que as cavacas de Margaride, mas de textura extremamente dura e com sabor acentuado a limão. A associação feita entre o biscoito/bolacha de embarque e as cavacas torna-se ainda mais evidente através desta iguaria original da região de Esposende. Segundo a sua história, estas cavacas surgiram ligadas aos pastéis desta vila, aproveitando-se as claras que sobravam do recheio destes pastéis²⁹. Ainda na região norte, em Oliveira de Azeméis, produzem-se os Zamacóis, apesar do nome não ser sugestivo da classe das cavacas, são doces muito equivalentes às mesmas, e recebem este nome em homenagem a uma cantora de zarzuela, que passou por Lisboa, de nome Elisa Zamacois. Este nome chegou a Oliveira de Azeméis por um pasteleiro que trabalhou em Lisboa, na época em que a cantora passou pela cidade e, posteriormente, se deslocou para a então vila nortenha, levando consigo este doce (Castro, 2016: 296).

Em Valongo, os Doces de Sobrado caracterizam-se por terem aparência de verdadeiras obras de arte, na sua cobertura, sendo bastante apelativos. Em boa verdade, estes doces não têm o formato de uma cavaca. Contudo, os ingredientes utilizados, ovos, açúcar e farinha, e o acabamento com calda de açúcar aproximam-nos das cavacas. O ex-líbris desta iguaria é realmente o seu acabamento. Como temos assistido na maioria das cavacas, estas são introduzidas numa calda de açúcar, ou “barradas” com *glacé*. No

²⁹ Os pastéis de Fão são elaborados com uma massa bastante fina recheada com doce de chila e gemas de ovo (Castro, A Doçaria Portuguesa, Norte, 2016, p. 96).

entanto, os Doces de Sobrado, tradicionais da freguesia de Sobrado, no concelho do Valongo, são finalizados com desenhos feitos manualmente após ter sido “banhado” com calda de açúcar (ver imagem 10). Também interessante é o processo de “tender” neste doce, pois se temos analisado que a grande maioria das cavacas são introduzidas em moldes, os Doces de Sobrado não pertencem a esse agregado, sendo tendidos à mão. Estes doces são tradicionalmente comuns aquando da festa da Bugiada e da Mouriscada de Bugio³⁰. Na zona de Marco de Canaveses, mais precisamente em Vila Boa de Quires, tiveram origem as “Cavacas de Marco”. Estas têm na sua composição fermento em pó e bicarbonato de sódio, tendo sido originadas em meados do século XIX (Rural, s.d.). As cavacas pesqueirenses, referidas por Maria de Saavedra e Emília de Sousa Costa, parecem pertencer ao concelho de S. João da Pesqueira. Assim o sugere o nome. Também em Amarante se confeccionam as Cavacas de Santa Clara, oriundas do Convento de Santa Clara (Amarante, s.d.).

Imagem 10 - Doces de Sobrado



Fonte: (Press, s.d.) Obtido 09 de março de 2023.

Na região de Vila Real, por altura da Páscoa, costuma-se beber vinho do Porto nos Cavacórios. Estes são “parentes” das cavacas, sendo a sua textura, ingredientes e forma, equivalentes às demais cavacas existentes, diferindo apenas no tamanho, já que os Cavacórios têm uma dimensão maior e ligeiramente mais funda. Estes doces são

³⁰ Nesta festa, celebrada a 24 de junho, e que principiou no período em que Cristãos e Árabes disputavam território, era comum fazer-se a “dança do doce”. Esta dança implicava a obrigatoriedade de o pároco local oferecer um doce de Sobrado e um copo de vinho aos participantes (Valongo, 2017).

associados a S. Lázaro³¹ (pobre e leproso), simbolizando a proteção dos pobres, contrapondo a ostentação dos ricos (Castro, 2016: 174).

Em Sabrosa, Virgílio Gomes refere existirem cavacas na localidade³². Porém, em contactos telefónicos realizados com habitantes da mesma, na impossibilidade de me deslocar à localidade, a informação recolhida foi no sentido de estas serem as mesmas cavacas existentes numa freguesia deste concelho, em Celeirós do Douro (Douro, 2018). Outra questão que me parece pertinente salientar é o facto de as cavacas de Paradela de Guiães, mencionadas por Eça de Queiroz, poderem ser as mesmas que aqui se retratam. Em virtude da proximidade destas localizações e sendo que pertencem ao mesmo concelho, afiguram-se constituir as mesmas cavacas.

No concelho de Sernancelhe, mais concretamente na pequena aldeia do Freixinho, existem umas cavacas que parecem ter “nascido” no convento de Nossa Senhora do Carmo. Um aspeto interessante na receita investigada é o facto de se identificar o tipo de trigo do qual se faz a farinha utilizada nestas cavacas, *trigo tremês*. Os restantes ingredientes e formato, são comuns a outras cavacas (Castro, 2016: 232).

Por fim, no distrito de Viseu, as Cavacas de Castainço, em Penedono, despertam curiosidade, pelo facto de serem muito remotas e de infelizmente não se prever uma continuação na produção deste doce típico de Castainço. Em conversa telefónica com uma responsável da Biblioteca Municipal de Penedono, esta confirmou que existiram nesta localidade as ditas cavacas, não tendo conhecimento de quem as faça na atualidade, assim como o Roteiro Turístico de Penedono identifica na freguesia de Castainço como especialidade gastronómica, as cavacas (Penedono, 2002, p. 13). Outra das fontes investigadas afirma que surgiram por volta dos inícios do século XX e tiveram provavelmente origem na adaptação de um doce conventual que se elaborava no Convento do Freixinho. De aspeto côncavo e glaceadas com açúcar diz-se que chegavam a ter um período de vida útil de cerca de um ano caso fossem embrulhadas num pano de linho (Amaral, 2013, p. 28). Também o *Jornal de Notícias* reporta a existência destas cavacas, no entanto afirma “...de confeção cada vez mais rara”, sustentando a ideia acima defendida (Notícias, 2006).

³¹ São Lázaro está associado à proteção de uma epidemia de varíola ocorrida em meados do século XIX, tendo o concelho de Vila Real sido bastante afetado. Em troca de proteção divina, os populares ofereciam os cavacórios.

³² Sobre o assunto, veja-se Virgílio Gomes (Gomes V. , 2014).

4.2. As Cavacas no Centro de Portugal e Área Metropolitana de Lisboa

Como se mencionou, a região Norte engloba uma grande variedade de cavacas. Da mesma forma, a região Centro e a atual Área Metropolitana de Lisboa apresentam alguns locais onde as cavacas estão associadas como doce. Começando o roteiro das cavacas pela zona de Aveiro encontram-se as Cavacas de S. Gonçalinho, tradicionais da referida cidade, cavacas onde se afigura estar mais presente a relação entre este doce e a religião, uma vez que, pela festa deste santo, manda a tradição que sejam atiradas cavacas do alto da sua capela para os devotos, simbolizando o pagamento pelas suas promessas. Em Coimbra, estas são conhecidas como “Cavacas Altas de Coimbra”, e chamam a atenção claramente pela sua profundidade contrastando com as “paredes” altas (Centro, s.d.). Ainda nesta cidade, Dina de Sousa afirma ter encontrado uma receita de cavacas denominadas Cavacas Boas, sendo provavelmente oriundas do Mosteiro de Celas (Sousa D. F., 2013, p. 29). Estas cavacas, pela receita encontrada, têm particular destaque pela quantidade de ovos utilizada relativamente à farinha. Neste caso falamos de uma proporção de “50 ovos para uma quarta (cerca de 120gr) de farinha” (Sousa D. F., 2013, p. 43). Também nesta região, mais propriamente no Luso, estas iguarias são confeccionadas exclusivamente com claras de ovos, tornando-as mais leves.

No que diz respeito à região de Viseu, são elaboradas as Cavacas de Romaria. A particularidade é o seu tamanho generoso, fazendo lembrar um prato. É comum, à semelhança dos Cavacórios de Vila Real, molhar estas cavacas em vinho tinto, tornando-as mais moles e consumi-las posteriormente. No concelho de Oliveira de Hospital, mais concretamente na Aldeia das Dez, encontram-se umas cavacas diferentes, no que diz respeito à utilização do cereal transformado em farinha, elemento primordial na confeção deste doce. Estas cavacas são elaboradas com farinha de milho, tornando-as mais densas e pesadas que o normal³³. Estas cavacas após o processo de cozedura seriam secas em cima de carqueja (Portugal, 2015). Esta premissa torna-se bastante credível ao perceber que seria comum as cavacas secarem tradicionalmente em cima de pinho, estando mesmo bastante associadas à cultura do pinheiro segundo Rodrigo Santos³⁴. Sendo o Pinheiro Bravo uma espécie bastante cultivada no país, sobretudo em regiões acima do rio Tejo,

³³ Segundo Virgílio Gomes existem outras cavacas que são também elaboradas com farinha de milho ao invés da utilização do trigo. Estas são chamadas de Cavacas da Zona do Alvo no concelho de Viseu. (Gomes V. , 2014). Contudo no acervo de Maria de Lourdes Modesto, as cavacas da Aldeia das Dez e as Cavacas do Alto parecem ser as mesmas (Portugal A. d., 2015).

³⁴ Para compreender mais sobre a relação entre as cavacas e o pinheiro consultar Santos, 2021.

torna-se evidente a associação entre esta árvore e as cavacas, uma vez que a maioria das localidades que “reclamam” para si este doce estão também, na sua generalidade, acima do rio Tejo, tornando esta relação entre a “secagem” das cavacas e o pinheiro bastante interessante.

Cavacas há também na zona das Beiras. A Guarda apresenta-as cozinhadas em tachinhos de barro, enquanto, em Envendos, estas cavacas recebem aguardente na sua preparação, tal como em Proença-a-Nova (Portugal, 2015). Uma junção entre estas duas últimas, são as Cavacas de Juncal do Campo, em Castelo Branco, uma vez que lhes é introduzida a aguardente e são cozinhadas em tacho de barro (Gomes, 2014).

Na região Centro são ainda conhecidas as Cavacas das Caldas da Rainha, o tópico central desta dissertação, que será desenvolvido no capítulo seguinte mais afinadamente, assim como as cavacas de Pombal, extremamente semelhantes às de Caldas. Menos afamadas são as cavacas de Reguengo do Fetal, no concelho da Batalha, muito semelhantes às que encontramos em Nisa.

Na região de Mação confeccionam-se cavacas semelhantes às de Pinhel, ambas bastante ocas e secas, no entanto com formatos muito diferentes daquilo que tem sido comentado, fazendo parecer uma massa *choux* (imagem 11 e 12). Segundo “reza” a história, as cavacas de Mação seriam confeccionadas somente em dias que não houvesse vento, pois acreditava-se que no fim de sair do forno abatiam. Pelo que se diz, naquele território ainda não fazem em dias de vento (Castro, 2019: 119).

Imagem 11 - Cavacas de Pinhel



Fonte: (ADSI, 2020). Obtido a 07 de março de 2023.

Imagem 12 - Cavacas de Mação



Fonte: (público, 2019). Obtido a 07 de março de 2023.

4.3. As Cavacas no Alentejo, Algarve e Ilhas Portuguesas

Na região sul de Portugal, contemplando Alentejo e Algarve, não existe uma diversidade de cavacas como vimos nas regiões anteriores. Curiosamente a maioria das cavacas destas regiões estão associadas a territórios localizados perto de conventos, como são o caso das cavacas de Santa Catarina oriundas do respetivo Convento e das cavacas de Borba citadas no receituário do Convento das Servas (Goes, 202: 87;167-168). Para além destes doces, existem também as designadas “Cavacas Caiadas”. Como o nome indica, estas são totalmente “pintadas” de branco, fazendo parecer uma casa caiada, tipicamente alentejana. Nestas cavacas não existem diferenças relevantes, sendo os ingredientes os mesmos. Contudo alguns aspetos interessantes que merecem ser comentados são, por exemplo, o facto de, nas cavacas de Borba e de Santa Catarina, as formas serem untadas com farinha, contrastando com as cavacas caiadas onde se utilize a manteiga como “desmoldante”. Outro aspeto curioso a comentar nas cavacas caiadas é a forma como a farinha é utilizada. Esta deve ser escaldada, ação que vemos pela primeira vez de entre todas as cavacas analisadas. Também a utilização da gordura é ligeiramente diferente, sendo o óleo aquecido com a casca de limão, com intuito de absorver o sabor deste. Algo que também ainda não tinha sido encontrado. Na região alentejana de

Portalegre encontram-se talvez as cavacas mais requisitadas desta zona, as cavacas de Avis, iguais a muitas outras cavacas mencionadas.

No que respeita aos arquipélagos insulares, a confeção de cavacas não assume um papel preponderante nestes territórios. Da investigação realizada, encontram-se as Cavacas de Santa Maria, precisamente oriundas da ilha com o mesmo nome. A sua singularidade vai ao encontro das cavacas mencionadas anteriormente, as “Caiadas”, uma vez que o azeite é fervido e posteriormente acrescentada a farinha (Gomes, 2014). Na ilha da Madeira, há indícios de ter havido cavacas no século XVIII, como foi abordado no capítulo anterior. Na atualidade são ainda confeccionados por duas indústrias importantes no arquipélago, a *Fábrica Santo António* e *Martins & Martins*. Estas cavacas têm uma aparência de “cavaquinha” pelo seu tamanho mais reduzido, contudo a sua textura é semelhante às tradicionais cavacas, bem como os elementos que a constituem.

Em forma de conclusão, percebemos que as cavacas estão difundidas por todo o país, sendo que o norte e o centro são as regiões mais “abastecidas” no que respeita a este doce. No entanto, apesar da diversidade no cenário doceiro português, compreende-se que muitas destas cavacas irão “morrer” pelo simples facto de não haver um prolongamento na sua elaboração, bem como, em muitos dos casos, a continuidade passará pela industrialização.

5. As Cavacas das Caldas

Partindo neste ponto para o tópico central desta dissertação, as cavacas das Caldas, pretende-se sobretudo compreender qual a evolução histórica que está por detrás da sua origem, de que forma surgiram e quais as fontes que nos permitem compreender a relevância que as Cavacas atingiram para esta região. Partindo da evidência que estas cavacas contém os mesmos ingredientes e processo de confeção que as demais cavacas existentes no país, tenta-se compreender o modo como tiveram ampla difusão, o que as distinguiu e justificava a sua fama por todo o país.

A primeira receita de cavacas das Caldas da Rainha surge no livro *A Cozinha Moderna, O Tratado Mais Completo Que Até Hoje Se Tem Publicado* em 1900. Esta obra, para além de nos fornecer uma receita de cavacas e outra de cavacas de trigo analisadas no capítulo anterior, descreve também uma receita de cavacas atribuída à região das Caldas. No que diz respeito aos ingredientes, a receita não se diferencia das demais

cavacas consideradas. Porém, ao analisar outras receitas por ordem cronológica nota-se um aspeto interessante que se foi perdendo tendo em conta a primeira receita. Falamos da calda de açúcar, que o autor da supracitada obra confeciona com açúcar e farinha, contrapondo a outras receitas mais recentes em que a calda é feita com açúcar e água (ver anexo VI).

As Cavacas das Caldas são também denominadas “Cavacas Finas das Caldas” (ver imagem 13), sendo estas sobretudo vendidas em Cavacarias. Para além destas cavacas, existiam também outras, maioritariamente vendidas na praça D. Maria Pia, no mercado, apelidadas de “Cavacas Saloias” (ver imagem 14). A diferença entre estas duas tipologias de cavacas, ambas confeccionadas e comercializadas na vila caldense, prende-se primeiramente com a matéria-prima utilizada, sendo que, nas cavacas finas, a qualidade dessa matéria seria mais acentuada, assim como o “banho” final em açúcar seria mais duradouro (Brito, 1979).

Imagem 13 - Cavacas Finas das Caldas



Fonte: Caldas, Cavacas das Caldas, 2021. Obtido a 04 de maio de 2023.

Da mesma forma que se procedeu à investigação para as primeiras receitas de cavacas figuradas, também para estas cavacas caldenses a metodologia foi análoga. A literatura tornou-se uma fonte importante na procura pela origem destas cavacas, assim como a leitura dos demais periódicos da região onde se encontram algumas referências a este doce.

Imagem 14 - Cavacas Saloias das Caldas



Fonte: Caldas, Cavacas das Caldas, 2021. Obtido a 04 de maio de 2023.

5.1. As Cavacas das Caldas em obras literárias ou afins

Sabendo da importância da literatura e nomeadamente a literatura associada à gastronomia, que teve preponderância sobretudo neste período estudado, entre os finais do século XIX e inícios de XX, encontram-se algumas referências de autores importantes mencionando as cavacas das Caldas. Um desses autores é precisamente Júlio César Machado que, ao descrever as suas aventuras pelo Oeste de Portugal, se dirige às Caldas da Rainha e aos seus produtos mais afamados, entre os quais estão as Cavacas como não poderia deixar de ser. Este autor relata com muito detalhe o quotidiano presente na Vila de Caldas da Rainha no final do século XIX, sobretudo o “programa” diário de um aquista em visita às Caldas, tema que foi referido (Machado J. C., 1862: 32-37). Contudo numa descrição de um episódio de caça vivido na Lagoa de Óbidos, em 1872, elencando os vários tipos de caçadores presentes nessa caçada, este autor faz uma menção às cavacas das Caldas precisamente a propósito de um caçador, “O caçador enguiçado: que diz não poder matar nada nas Caldas (influência das cavacas e do clima!) ...” (Machado J. C., 1996: 69). Esta alusão mencionada à vila das Caldas dá a entender que o principal fator de relevância na vila são as cavacas e quem visita a vila não terá muito tempo livre pelo facto de ocupar esse mesmo tempo lambuzando-se em cavacas. Por outro prisma podemos também entender que, talvez devido à quantidade de cavacas consumidas, tornando o

caçador mais pesado, este não terá a agilidade necessária para ir à caça motivado pelo seu consumo. Quanto ao fator clima, que também foi abordado no primeiro capítulo, apesar de se apresentar com características amenas, pela proximidade ao mar, o que o tornava bastante húmido e com neblina, sobretudo no caso da localização ser mais perto da Lagoa de Óbidos.

Continuando no registo do mesmo autor, fazendo a descrição da cidade e no que “respeita às graças da terra” o autor afirma “fruta deliciosa, pêssegos, alperces, melões, maçãs; muito bom doce: trouxas de ovos, cavacas...” (Machado J. C., 1996: 79). A respeito desta citação, o autor enumera as trouxas de ovos (outro doce muito associado à cidade) em primeiro lugar e, em segundo, as cavacas, podendo transmitir a ideia de que as trouxas teriam maior impacto e seriam mais requisitadas que as cavacas. No entanto ao continuar a leitura desta compilação de textos de Júlio César Machado encontram-se mais referências às cavacas, sem que este volte a mencionar as trouxas de ovos no panorama doceiro caldense. Na descrição de um episódio ocorrido no verão em que se esperava a vinda do Infante, o autor enumera as qualidades das Caldas, mencionando “a glória desta terra, desta louça, destes burros, destes pêssegos, destas moscas de mula, destes melões, destas cavacas...” (Machado J. C., 1996: 100).³⁵

Ainda a propósito da presença da família real nas Caldas, em consequência dos banhos termais, Júlio César Machado, associa esta assiduidade ao aumento de vendas dos seus produtos mais característicos, estando presentes as cavacas. Segundo o autor, a frequência da Família Real³⁶ incrementava o comércio e “agitava” a população residente, aumentando o consumo de cavacas, “Venderam-se muito mais cavacas, comeu-se muito mais doce de ovos...” (Machado J. C., 1996: 106). O autor apresenta uma comparação muito precisa acerca da presença ou ausência da Realeza na época tradicional dos banhos termais, assim como a sua influência no comércio da vila. Inclusive Júlio César Machado descreve que, em anos que a presença da corte não se fazia sentir na vila, no ano seguinte a população acampava em frente ao “Passeio da Copa”, local que fica de frente para o Hospital termal, esperando a presença dos monarcas.

Se Júlio César Machado foi um importante divulgador das cavacas e do cenário caldense a este doce associado, o que dizer de Raphael Bordallo Pinheiro? Artista

³⁵ O autor volta a descrever o facto de os residentes esperarem a presença da Família Real na vila, da mesma forma citada anteriormente, ou seja, apesar de a Família Real não se apresentar nas Caldas, a vila continuou a ter os produtos mencionados “louça, pêssegos, melões e cavacas” (Machado J. C., 1996, p. 106).

³⁶ O autor descreve a presença do Príncipe Augusto na vila das Caldas “passeando por aquelas ruas as dores...” (Machado J. C., 1996, p. 106).

incontornável ao nível da cerâmica e também da escrita, catapultou as cavacas das caldas de um espaço local ou regional para um cenário nacional, dada a sua importância como ceramista no final do século XIX. Para além das faianças associadas à sua fábrica, “transportou” consigo, sobretudo para os seus periódicos, em particular para o intitulado *Pontos nos ii*, iniciado em maio de 1885, diversas referências à “Vila Termal”, onde as cavacas assumem também algum protagonismo. De todas as edições consultadas de *Pontos nos ii*, encontraram-se 13 referências a este doce, nas mais variadas intervenções seja pelo seu carácter doceiro ou em tom de crítica, nomeadamente a associação que faz ao Presidente da Câmara das Caldas, intitulado muitas das vezes como “Pim”.

A primeira referência ao doce regista-se no número oito do periódico, a 27 de junho, numa conversa entre o “conselheiro Pim” e “Hintze”³⁷, onde o primeiro interroga:

“- Então V. ex.^a vae satisfeito?

- Não Senhor; vou muito encavacado!

E afastava-se sobraçando duas canastras de cavacas”³⁸.

Nesta referência do autor chama-se uma particular atenção para a formação da palavra encavacado, querendo o autor apelar que o sujeito em causa estava “enfartado” de cavacas. Apesar de a palavra etimologicamente significar envergonhado (Silva, 1980: 606) creio que o autor quer dar destaque não à timidez do indivíduo em questão, mas à quantidade de cavacas consumidas por Hintze Ribeiro. Outra singularidade deste diálogo é o facto de as cavacas aparecerem associadas às canastras, tema a abordar mais adiante.

Na segunda sugestão que o autor faz às cavacas, este introduz outra nuance relacionada com o doce, que até aqui não tinha sido apresentada, falamos das cavaqueiras, “Ao Pim gaiteiras pediram graça as cavaqueiras que estão na praça, pr`a de cavacas, ao que parece, armar barracas junto à kermesse”. As cavaqueiras são as pessoas que produzem cavacas. Este tema tem algum relevo uma vez que se pensarmos no facto de nesta época maioritariamente se apresentarem confeitores, pasteleiros e padeiros, as cavaqueiras são aqui apresentadas como uma “profissão” especial, diferenciada das mencionadas, pelo facto de saber fazer cavacas, cujo saber-fazer não estava diretamente ligado a um confeitoiro. Também com esta descrição do autor podemos evidenciar o local onde, na sua grande generalidade seriam comercializadas as cavacas, ou seja, na praça,

³⁷ Ernesto Rodolfo Hintze Ribeiro (1849-1907), à data seria o Ministro da Fazenda, tendo ocupado o cargo de Ministro dos Negócios Estrangeiros em 1883 e das Obras Públicas em 1881 e 1883 (Editora, 2003).

³⁸ Pontos nos ii nº 8 de 27 de junho de 1885, p. 59.

partindo do pressuposto que falamos da Praça D. Maria Pia, atual praça da República, onde era feito o mercado tradicional da vila.

No décimo sexto volume do periódico de Raphael Bordallo Pinheiro, precisamente a 20 de agosto, o autor menciona as cavacas num ponto muito influente no que respeita à história deste doce para a vila das Caldas. Bordallo faz referência às cavacas, em pleno verão, época mais movimentada para os moradores da vila, tendo em conta a chegada dos aquistas. Contudo, o ponto mais importante nesta alusão ao doce prende-se com o facto de este mencionar o 15 de agosto, o dia em que se realizava a feira mais importante neste período da vila. Esta feira tinha a duração de três dias. Para além desta, nas Caldas realizavam-se ainda a feira do gado celebrada no último domingo de cada mês e a feira das frutas todos os domingos³⁹. Segundo o autor, o dia 15 de agosto era de grande festa, que culminava no *Club*. A descrição que Bordallo faz deste dia no *Club* é interessante pois ficamos a saber que, neste local, eram dadas cavacas, à hora do chá, aos frequentadores, tornando-se uma festa “memorável no paladar”⁴⁰. Acrescenta ainda o autor no mesmo volume, e a propósito da referida festa do 15 de agosto, que “já na véspera não se fallava d` outra coisa, senão nas cavacas e todos os sócios do club andavam na rua a lamber os beiços...”. De uma forma satírica Bordallo critica o “conselheiro Pim” por este ter oferecido “quatro kilos de cavacas” misturadas com “bolaxinhas”, fazendo aqui uma comparação entre as cavacas e a bolacha. Deste ponto de vista, pressupõe-se que as cavacas seriam um doce muito mais requisitado que as bolachas, e como tal o “conselheiro” escondeu as cavacas por baixo das bolachas para que estas fossem comidas primeiramente com o intuito de dar uma imagem de magnitude quando em boa verdade se preocupava apenas com a aparência transmitida, aludindo ainda Bordallo que “para fazer sahir as cavacas cá para fóra era necessário cavar um tunnel nas bolaxas” (ver imagem 13).

³⁹ Para consultar com mais detalhe as feiras celebradas na vila das Caldas no final do século XIX, veja-se (Campos, 1883, pp. 62-65).

⁴⁰ *Pontos nos ii* n° 16 de 20 de agosto de 1885, p. 123.

Imagem 15 - "Conselheiro Pim a esconder as Cavacas"



Fonte: Periódico *Pontos nos ii* nº 16 de 20 de agosto de 1885. Obtido a 17 de março de 2023. Disponível em: https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/PONTOSNOSII/1885/N16/N16_master/N16.pdf

Da leitura deste periódico retiram-se informações importantes no que diz respeito a este doce e ao seu consumo. Sabendo da importância que o Club assumia para a vila e sobretudo para os aquistas que visitavam as termas, o facto de serem servidas cavacas neste espaço, e ser o doce oferecido com o chá, como nos conta Bordallo para além das bolachas, pode ter sido um fator propiciador no desenvolvimento das cavacas pela região e posteriormente pelo país. A passagem de Bordallo que nos faz testemunhar este facto vem descrito no mesmo volume analisado anteriormente “e lá no meu *club* à noite no das dez horas meu chá talvez...talvez abiscoite meia cavaca”.

Em 1886 o periódico ressalva novamente as cavacas das caldas numa alusão à despedida da época “alta” e chegada do Outono. Afirma Bordallo, em tom de despedida, que “a villa cahirá na sua monotonia de inverno” e com isso é preciso despedir-se do que de melhor existe na vila, dando o autor inúmeros exemplos, mas o que interessa para o estudo é o facto de este considerar as cavacas um delírio, afirmando “...adeus delírios de cavacas...”.

A última referência em *Pontos nos ii* é uma crítica ao “conselheiro Pim”⁴¹, como foi bastante usual em todo o periódico, dizendo Bordallo que este deve evitar certos

⁴¹ O nome instituído por Bordallo Pinheiro a este “conselheiro” poderá estar associado ao General Prim y Prats. Soldado e político espanhol, com propensão revolucionária e liberal em meados do século XIX. Para

assuntos, e caso assim suceda Bordallo promete “erguer-lhe um monumento feito de cavacas das caldas” (ver imagem 14).

Imagem 16 - "Monumento" do Conselheiro em cima de Cavacas das Caldas



Fonte: Periódico *Pontos nos ii* nº 71 de 16 de setembro de 1886. Obtido a 17 de março de 2023. Disponível em: https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/PONTOSNOSII/1886/N71/N71_master/N71.pdf

No contexto cerâmico de Raphael Bordallo Pinheiro, bastante extensivo, não existe uma diversidade de peças com temas alusivos às cavacas como se poderia imaginar, sobretudo tendo em conta a sua presença no quotidiano caldense e a forma como se pronunciava sobre a vila. António Ferro afirmou mesmo que Bordallo “é a grande assinatura das Caldas” (Correia, 1995: 183). No leque de peças elaboradas pelo artista apenas encontramos uma referência onde as cavacas estão presentes. Infelizmente, não é clara a presença deste doce na sua cerâmica. A única faiança onde as cavacas vêm representadas, sendo que existem dois modelos, é uma travessa que faz parte de um serviço de jantar onde estão representados diversos doces. À primeira vista não se identifica uma cavaca. No entanto, tendo estado em contacto com o Museu Raphael Bordallo Pinheiro, foi confirmado que uma travessa (MRBP. CER. 476) contém, de facto, uma cavaca no respetivo bordo (imagem 15).

uma informação mais detalhada, consultar a biografia deste General em [Biografia de Juan Prim \(biografiasyvidas.com\)](https://biografiasyvidas.com).

Imagem 17 - Travessa de Bordallo Pinheiro com representação de uma cavaca



Fonte: Museu Raphael Bordallo Pinheiro (CER. 476).

Acerca da literatura relacionada com as cavacas encontramos vários testemunhos de episódios onde são mencionadas como “especialidade” da vila das Caldas. No livro de Fernando da Silva Correia, este regista alguns comentários de turistas que passaram na localidade em lazer ou para “ir a banhos” e se depararam com tais iguarias que lhes ficaram na memória. Um dos exemplos que o autor dá é através de uma crónica de Francisco Gomes Amorim, “As cavacas são boas não há dúvida...que jornada, que recordações e que cavacas!” (Correia, 1995: 140), a propósito de uma visita à vila bem como à praia da Nazaré. Outra expressão que o autor utiliza é “comamos cavacas, em espírito, visto que eu não as tenho agora aqui para te oferecer; e não nos insultemos...”. Interessante esta forma de se referir às cavacas sem ser pelo ato concreto de as comer. Ou seja, pela análise que se faz desta expressão afigura-se poder-se associá-la a uma expressão típica portuguesa “dar o braço a torcer”, uma vez que a ação descrita no livro mencionava um diálogo com troca de argumentos sem que qualquer dos indivíduos mostrasse usufruir de razão.

Continuando a análise deste autor acerca do doce, o mesmo apresenta um dilema que se apresenta de difícil resolução ao nível da satisfação doceira “vem a ser se as cavacas são melhores que as trouxas de ovos, ou se as trouxas são melhores que as cavacas...” (Correia, 1995: 140). Considerando que as trouxas de ovos são também um doce com alguma distinção na cidade de Caldas, mantém-se a dúvida qual seria o melhor.

Contudo, pela quantidade de referências apresentadas entre um doce e outro compreende-se que, em termos de “reputação”, as cavacas serão um pouco mais distintas.

5.2. As Cavacas nos Periódicos Locais

Os periódicos são de facto uma ferramenta importante para a investigação do tema desta dissertação, e muito mais informação se consegue reter se a pesquisa for feita nos periódicos locais. Assim, investigaram-se alguns periódicos associados à vila das Caldas nos finais do século XIX até meados do século XX. Apresentaremos por ordem cronológica os jornais e/ou revistas com informação associada, direta ou indiretamente, às cavacas das Caldas.

O jornal da vila das Caldas de 1884, intitulado *Demócrito*, um periódico semanal que durou apenas oito semanas, logo no primeiro número, uma crónica chama a atenção para as “cavacas merecidamente famosas...”⁴². Na mesma edição do periódico aparece outra referência às cavacas, desta vez em forma de poema. Apesar do periódico não se encontrar nas melhores condições, apresentando-se deteriorado, consegue-se perceber numa das estrofes a presença das cavacas:

“Ingrato! Dei-te nas baldas:
Não tenho quem me sorria!
Vem curar a dyspepsia
Este anno, cá p`ra as Caldas!..

Cavacas não vês nem meia;
Trouxas d`ovos, também não
Bebe só agua da Copa,
E depois o sr. Pavão”⁴³.

A 3 de agosto do mesmo ano, o periódico assinala a presença deste doce com um título de um artigo denominado “Na terra das Cavacas”. António Nunes é o autor desse artigo

⁴² *O Demócrito* nº 1 de 06 de julho de 1884. Disponível em: [465387_0000_NPROG-8_t24-C-R0150.pdf](https://purl.pt/465387/0000/NPROG-8_t24-C-R0150.pdf) (purl.pt).

⁴³ *Ibidem*. p. 4.

que, apesar de mencionar o doce no título, não apresenta qualquer declaração relativa às cavacas nem mesmo a qualquer outro doce.

Na sexta edição do *Demócrito*, a 7 de setembro de 1884, o jornal apresenta uma referência às mulheres que confeccionam as cavacas, denominadas cavaqueiras. Tal como Bordallo Pinheiro se referia a estas doceiras com esta nomenclatura, também o periódico menciona estas “senhoras” da mesma forma tornando verosímil que as doceiras recebessem essa designação pelo facto de saberem confeccionar este doce e de as venderem. Ambos os periódicos chamam, por conseguinte, a atenção para a sua produção feminina. Curiosamente na última edição deste periódico, a 21 de setembro, volta a registar-se um poema onde as cavacas são mencionadas a propósito de um “despique” entre jornais: “diz ao teu gazetilheiro que se nos faz versos novos tem um tostão p`ra cavacas, tres vinténs p`ra trouxas de ovos...”, ou seja, as cavacas são mais baratas do que as trouxas de ovos.

Neste periódico um aspeto também a reter é a inclusão de publicidade relativa a confeitarias, referindo-se entre os doces confeccionados cavacas. A primeira confeitaria anunciada dá pelo nome de “Marianna Cesar e Filhas” situando-se na praça D. Maria Pia. Sendo as cavacarias um tema a abordar mais à frente, não deixa de ser pertinente registar que este periódico foi o primeiro a publicitar uma confeitaria com venda de cavacas (ver imagem 16). De entre os vários números do *Demócrito*, a publicidade a esta confeitaria aparece em pelo menos três edições, sempre com igual publicidade.

Imagem 18 - Publicidade à Confeitaria de Marianna Cesar



Fonte: Periódico *Demócrito* nº 6 de 07 de setembro de 1884. Obtido a 18 de março de 2023. Disponível em: https://purl.pt/22787/4/465387_PDF/465387_PDF_24-C-R0150/465387_0000_NPROG-8_t24-C-R0150.pdf

O Belisário Cavacos das Caldas, periódico quinzenal da região caldense, com 47 números entre os anos 97 e 98 do século XIX, faz duas referências às cavacas da vila. Contudo, não é uma fonte onde se possa descortinar muita informação acerca deste doce. A primeira passagem descrita a propósito do doce, é de uma notícia publicada no jornal *Gazette Diplomatique et Consulaire*, onde se exaltam as águas termais da vila, sendo criticado pelo periódico caldense o facto de não serem mencionadas as atividades turísticas e comerciais das Caldas, dando o exemplo da indústria da conservaria “célebre pelas chamadas cavacas das Caldas...” (d`Avellar, 1897: 9). A outra referência às cavacas vem a propósito da chegada de um “turco” à vila, ilustrando o periódico um poema demonstrando algum receio pela chegada deste povo estrangeiro. O artigo refere que a chegada deste povo oriundo da Turquia irá fazer concorrência ao comércio tradicional das Caldas e ironiza a situação da seguinte forma: “As Caldas comercial/ industrial, qualquer dia/ em pouco estarão tornadas em sucursal da Turquia. / Turca será a sua loiça/ os seus montes, as suas faldas/ as cavacas e as canastras...”. Um elemento importante obtido da leitura deste periódico, tem que ver com um dos locais onde as cavacas seriam vendidas: a “*Cavacaria Pires*”. As referências várias parecem demonstrar a importância que as cavacarias, começaram a ter, fazendo parte do quotidiano caldense.

Outro periódico consultado, *Echos das Caldas*, do século XX, iniciado em 1908, tem algumas referências às cavacas, a primeira das quais e talvez a mais relevante é o facto de apresentar uma secção jornalística nomeada de *Cavacas...e Cavacos*. Esta coluna jornalística está publicada em variadas edições do jornal, sendo referenciada pelo menos nos dias 5, 12, 19 e 25 de julho e 2 de agosto de 1908 (Duque, 1908). No primeiro número desta coluna, José Duque explica do que se tratará os artigos, explicitando: “Enquanto tratar de cavacas, vae de festa..., mas quando começarem os cavacos, ai meninos!”. Desta forma compreender-se-á que a metáfora usada significa que o autor irá falar “sem medos” dos assuntos que entender tratar. Pela segunda vez neste capítulo é mencionado o termo “cavacos”. Com este vocábulo, o supracitado autor identifica conversas ou diálogos. Numa das crónicas redigidas por José Duque, a 26 de julho de 1908, o autor tem uma afirmação distinta do que tem sido abordado até então. Numa rivalidade com outro periódico da vila, “O Círculo das Caldas”, o autor escreve que enviará uma “cestinha de cavacas...porque segundo diz, gosta deste doce..., Mas olhem lá que vão sem calda...o açúcar está carinho”. É interessante a ironia do autor, ao identificar que uma cavaca sem calda de açúcar deixa de ser doce, associando-se a um salgado, da mesma forma que se percebe que o ingrediente que torna a cavaca mais dispendiosa e exótica é o açúcar.

A *Gazeta das Caldas*, periódico lançado a 1 de outubro de 1925, é, sem margem para dúvidas, o que regista maior número de notícias ou alusões às cavacas das Caldas. Inicia as suas referências à doçaria local a 6 de dezembro do mesmo ano ao fazer um roteiro sobre as indústrias mais fortes do distrito de Leiria por concelhos. Afirma-se no periódico: “os deliciosos doces das Caldas – afamados como as suas milagrosas águas...”⁴⁴. No que diz respeito às iniciativas locais, a Associação Comercial de Caldas da Rainha teve também um papel importante na divulgação das cavacas. Em 1911 publicou um roteiro redigido por J. A. Ferreira Madaíl, explicitando quais são as razões para se visitar a vila sem ser pelos banhos termais. Surge então uma lista variada de atividades classificando as cavacas depois da cerâmica, a indústria mais importante da cidade. Desde os tempos mais longínquos, as doceiras das Caldas foram exímias na preparação de doces, “de reputação quase universal e merecida” segundo o autor (Madaíl, 1911: 30).

Investigando outros periódicos fora da região caldense na tentativa de compreender qual a dimensão que as cavacas das Caldas atingiram para a sociedade, encontrou-se no *Diario Illustrado* algumas referências em anúncios. Os anúncios encontrados dizem respeito a um estabelecimento denominado *Armazém Caldense*, situado na Rua do Arco da Bandeira em Lisboa. Segundo a publicidade, este armazém é conhecido pela venda “dos mais belos produtos das Caldas incluindo as deliciosas cavacas legítimas, pois é esta a única casa que as recebe”⁴⁵, ou seja, já ao tempo se colocava o problema da imitação, ou, na terminologia atual, da contrafação. A 18 de maio de 1893 o referido periódico descreve um texto onde anuncia existir um outro doce vendido em Lisboa, com o mesmo nome de cavacas das Caldas, no entanto “em nada se parecem” com estas⁴⁶. No ano de 1893, o *Diario Illustrado* publicita o *Armazém Caldense* 65 vezes, aludindo à qualidade e frescura com que chega à capital do país este doce. Este “armazém”, posteriormente apelidado de “Gato Preto”, pertencia à firma “Martins e Menezes” e foi responsável por fazer chegar e dar a conhecer à cidade de Lisboa as cavacas das Caldas. Não deixa de ser curioso o nome “Gato Preto” atribuído a este estabelecimento, o mesmo nome de uma cavacaria nas Caldas da Rainha, contudo, esta não pertencia à mesma empresa lisboeta. O nome “Gato Preto” foi atribuído pelo facto de

⁴⁴ *Gazeta das Caldas*, nº 9 de 06 de dezembro de 1925, p. 4.

⁴⁵ *Diario Illustrado* nº 7230 de 14 de maio de 1893, p. 1.

⁴⁶ *Diario Illustrado* nº 7234 de 18 de maio de 1893, p. 1.

o gato ter sido desenhado por Pedro Prudêncio, gerente da cavacaria nas Caldas da Rainha (Leite, 16).

5.3. As Cavacarias das Caldas da Rainha

As cavacarias são um termo já referido anteriormente, que convém esclarecer, da mesma forma que as “cavaqueiras” mereceram explicação. Segundo a pesquisa feita no Dicionário da Língua Portuguesa de Cândido de Figueiredo, a palavra cavacaria significa “Porção de cavacos”. Através deste significado a associação direta às cavacas não está presente. Sobretudo analisando o termo Cavaco que significa “Conversação amigável, simples e despreziosa” o que leva a crer que o termo cavacaria pode estar relacionado inicialmente a um local/estabelecimento onde o propósito seria o diálogo e só depois associado à venda de cavacas, o seu principal produto (Figueiredo, 1939: 576). Contudo não é explícita a verdadeira diferença entre uma cavacaria e uma confeitaria, assim como a sua distinção, uma vez que através da investigação realizada encontramos ambos os estabelecimentos vendendo cavacas e outros doces. No entanto, é de supor que, numa cavacaria, a sua especialidade seja a venda de cavacas em detrimento de outros doces. Para o estudo das cavacarias analisaram-se sobretudo os periódicos regionais, entre os quais a Gazeta das Caldas tem um papel fundamental, assim como, entre a documentação municipal e/ou distrital, os registos de licenças de porta aberta autorizadas pelo Governador Civil e as Posturas Municipais, que nos proporcionaram compreender alguns valores monetários, tais como a taxa cobrada pela Câmara Municipal das Caldas aos vendedores de cavacas (ver tabela 4).

Os periódicos indicam-nos que a primeira cavacaria a laborar foi a de Marianna Cesar, já referida anteriormente. Contudo não se identificava como cavacaria, embora apresentasse nas suas confeções cavacas, mas sim como confeitaria. Ainda assim, a vila de Caldas da Rainha era famosa pela quantidade de estabelecimentos destinados à venda deste doce. O Roteiro das Caldas, elaborado pela Gazeta das Caldas, elenca, para o ano de 1926, as seguintes cavacarias na vila, no total de 15 ⁴⁷:

⁴⁷ *Gazeta das Caldas* nº 49 de 05 de setembro de 1926, p. 16.

- Cavacaria Machado (Antiga Casa Fausta);
- Cavacaria das Mendricas⁴⁸;
- Cavacaria Central;
- Cavacaria Caldense;
- Flôr do Liz;
- Pedro Prudêncio (Gato Preto);
- Regina;
- Cavacaria Conde;
- Cavacaria Pires;
- Gertrudes Garcia;
- Jesuína da Conceição Garcia;
- Maria Carolina de Albuquerque;
- Cecília Santos;
- Viúva Nunes;
- Cesária Coelho⁴⁹;

Tabela 5 - Taxa cobrada pela Câmara Municipal das Caldas da Rainha aos vendedores de cavacas (1937-1954)

<i>Ano</i>	<i>Com banca</i>	<i>Sem banca</i>
1937	2\$00	1\$00
1939	2\$00	1\$00
1940	2\$60	1\$30
1941	5\$00	3\$00
1953	8\$50	6\$00
1954	9\$00	7\$50

Fonte: Código de Posturas do Concelho de Caldas da Rainha [...]

⁴⁸ Segundo a fonte investigada, nesta cavacaria reunir-se-iam algumas figuras ilustres da época, como por exemplo, Raphael Bordallo Pinheiro, Manuel Gustavo Bordallo Pinheiro, Columbano e Gomes de Avelar, editor do periódico *Cavacos das Caldas* (Trancoso, 1999: 49).

⁴⁹ Sobre a localização das Cavacarias ver anexo XXI.

Pelo estudo feito nos periódicos e anúncios investigados, a cavacaria Flôr do Liz, propriedade de Manoel Macieira⁵⁰, foi a primeira a fazer-se publicitar posteriormente à de Marianna Cesar. A Gazeta das Caldas anuncia esta cavacaria 2 vezes, no ano de 1925, e 25 vezes no ano de 1926 (ver imagem 17).

Imagem 19 - Anúncio da Pastelaria Flôr do Liz na Gazeta das Caldas



Fonte: Gazeta das Caldas nº 12, de 27 de dezembro de 1925.

A Cavacaria Caldense de Francisco Santos aparece num anúncio publicado em *Folha de Lisboa* de 21 de novembro de 1902, fazendo alusão às cavacas bem como a outra doçaria especializada. No entanto, a relevância desta publicidade é o facto de anunciar que, na vila das Caldas, todos fazem “cavacas”, mas o seu estabelecimento, segundo o anúncio, é o responsável pelas verdadeiras “Cavacas das Caldas” (anexo IX). De certa forma o anúncio tenta “ferir” todos os produtores que fazem cavacas de forma “aleatória” pondo em questão a qualidade e a legitimidade da “Cavaca das Caldas”. Alude-se ainda ao facto de esta cavacaria produzir cavacas “à mais de cinquenta anos”, ou seja, pelo menos desde 1902. Subentende-se que tenta fazer uma provocação àquela que seria a cavacaria mais conceituada na época, e que teria sensivelmente o mesmo tempo de ofício, a cavacaria Machado⁵¹.

⁵⁰ *Gazeta das Caldas* nº 80 de 30 de julho de 1927, p. 3.

⁵¹ *A Folha de Lisboa* nº 240 de 21 de novembro de 1902, p. 3.

5.4. A Cavacaria Machado

A Cavacaria Machado (anexo VII), apelidada muitas vezes de “Antiga Casa Fausta”, é, sem dúvida, a cavacaria mais importante da cidade das Caldas da Rainha. A publicidade a esta cavacaria é mencionada, na *Gazeta das Caldas*, 22 vezes no ano de 1927, e 47 vezes no ano de 1928, o que se afigura demonstrar o peso e a importância da cavacaria (ver imagem 19).

Imagem 20 - Anúncio da Cavacaria Machado no periódico Defensor (1914)



Fonte: *O Defensor* nº 10 de 01 de fevereiro de 1914.

Imagem 21 - Anúncio publicado no jornal Gazeta das Caldas (1927)



Fonte: *Jornal Gazeta das Caldas* nº 80 de 07 de agosto de 1927.

A história desta cavacaria está intimamente ligada à origem das cavacas das Caldas. Não sendo preciso o ano da origem das cavacas nesta vila, as fontes começam a referir este doce no último quartel do século XIX.

As irmãs Faustas (ver anexo X), que auxiliavam as freiras num convento, na produção de doces, deslocaram-se para a vila após a sua morte, vendendo os seus doces à porta das igrejas⁵². Mais tarde adquiriram uma cocheira na Rua de Camões, uma das principais artérias da vila, e aí desenvolveram o seu negócio primeiramente sustentado pelas trouxas de ovos, com as receitas aprendidas no convento, e posteriormente pela venda de cavacas (Trancoso, 1999: 49). O *Diario Illustrado* faz três referências às irmãs Faustas e às suas cavacas, escrevendo “Ninguém deve comprar brindes sem ver primeiro o que se encontra n`aquelle artístico estabelecimento, onde, para nada faltar das Caldas, até as saborosíssimas cavacas da Gertrudes Fausta”⁵³. E ainda “É a única casa (armazém caldense) que as recebe diretamente da Gertrudes Fausta”⁵⁴, assim como “...deliciosas e legitimas cavacas de Gertrudes Fausta”⁵⁵. Alguns anos mais tarde, as irmãs empregaram um jovem de seu nome Joaquim Pires Machado, que viria a aprender a arte cavaqueira e doceira com as irmãs, e continuaria com o negócio após a aposentação das “Faustas”. Por volta de 1908, Joaquim Machado e as irmãs ainda trabalhariam juntos, não sendo precisa a data de aposentação das irmãs. A passagem referida no periódico *Echos das Caldas* é elucidativa dessa passagem de testemunho “Antes Cavacas, Pasteis das Faustas ou do Machado...”⁵⁶.

Joaquim Pires Machado obteve bastante sucesso com a sua cavacaria. No entanto, não se ocupava apenas da arte doceira, foi também um cidadão bastante ativo e influente na vila. O jornal *Gazeta das Caldas* elaborou um *Quadro d'Honra*, com o nome dos cidadãos que manifestam a intenção de colaborarem em obras de interesse público, dinamizando a cidade de Caldas da Rainha. Neste propósito, o nome de Joaquim Machado vem referido no respetivo quadro como tendo entregue na secretaria da Câmara Municipal uma declaração com o objetivo de incentivar o organismo público a iniciar as devidas construções para a instalação de água canalizada na cidade⁵⁷.

⁵² Sobre esta descrição é exibido um filme denominado *Caldo de Pedra* a 24 de janeiro de 1979, onde é descrito como surgiram as irmãs “Faustas” na vila das Caldas (Brito, 1979).

⁵³ *Diario Illustrado* nº 7279 de 02 de julho de 1893, p. 1.

⁵⁴ *Diario Illustrado* nº 7284 de 07 de julho de 1893, p. 1.

⁵⁵ *Diario Illustrado* nº 7332 de 24 de agosto de 1893, p. 1.

⁵⁶ *Echos das Caldas* nº 11 de 7 de agosto de 1908, p. 3.

⁵⁷ *Gazeta das Caldas* nº 55 de 06 de fevereiro de 1927, p. 5.

Ao pesquisar alguns livros de licenças camarárias, organizados de forma dispersa e sem a informação tratada arquivisticamente, encontraram-se registos de contratos para aquisição de água canalizada. Entre esses contratos, figurava o de Joaquim Pires Machado com uma duração de 30 anos, de 15 de março de 1928 a 15 de março de 1958 (ver anexo XI). Este foi ainda o redator principal do periódico *Voz Escolar*.

Nos anos 20 do século XX, Joaquim Machado forma sociedade com um galego, natural de Vigo, José Perez, também pasteleiro, primeiramente, em Lisboa, na rua Garret, na pastelaria Benard, e depois tornando-se amigo e sócio de Joaquim Machado nesta pastelaria caldense (anexo VII). Desde finais do século XIX e, sobretudo, ao longo do século XX, a vila das Caldas foi recebendo inúmeros refugiados, como o caso dos Boers, já mencionados, mas também de Espanhóis, nos anos 1920 procurando melhores condições de vida, e posteriormente na década de 1930 fugidos à guerra civil espanhola. Como tal, a vila das Caldas albergou imensos espanhóis que passaram a fazer “férias forçadas” nesta região. Não sabemos se este foi o caso de José Perez, no entanto, poderá ser uma hipótese bastante plausível o que trouxe o seu neto, José Fernandez Peres, a trabalhar nesta pastelaria caldense, com apenas dezasseis anos, e dando continuidade ao fabrico de cavacas neste estabelecimento (Ferreira, 2010: 19-20).

Em 31 de Março de 1939, a Câmara Municipal das Caldas da Rainha, após um requerimento de Eduardo dos Santos, vendedor ambulante (ver anexo XII), fabricante de cavacas e artigos de pastelaria, decreta que para se mandar vender cavacas ou outros artigos alimentares de forma ambulante se proceda às seguintes regras:

- a) “A pessoa encarregada da venda deve andar convenientemente vestida e com bata branca, em irrepreensível estado de asseio”;
- b) “As embalagens deverão ser convenientemente cuidadas”;
- c) “Indicação do local de fabrico”;
- d) “Os recipientes de transportes para venda devem ser de folha, madeira ou verga, devidamente tapados e resguardados”;
- e) “Para a concessão da licença deverão os vendedores apresentar atestado do Delegado de Saúde, de que não sofrem de moléstia contagiosa e estão em boas condições de saúde”;

- f) O empregado da venda não poderá ser substituído por outro, sem autorização da Câmara⁵⁸.

Para além do cumprimento destas regras, os vendedores ambulantes teriam de pagar um imposto, variável de acordo com o transporte e o material selecionado para a venda, em carroças, tabuleiros, cestos ou em cabaz. Da leitura das Posturas Municipais depreende-se também o Regulamento para o Descanso Semanal no concelho de Caldas da rainha. O resultado dessa investigação permite-nos afirmar que o descanso hebdomadário de todas as atividades industriais e comerciais seria realizado à segunda-feira, salvo raras exceções⁵⁹, e durante um período de vinte e quatro horas. Porém, em algumas atividades comerciais como cafés, pastelarias e cavacarias não se previa o encerramento, sendo o descanso semanal feito por turnos, também de vinte e quatro horas.

5.5. As Cavacas da Fanadia

Outras fontes indicam-nos que a origem deste doce está ligado a duas irmãs que seriam confeitadeiras na corte de D. Carlos. Devido à presença do rei na vila⁶⁰, sobretudo nas épocas de banhos, assim como o facto de se terem visto desempregadas após o assassinato deste monarca, a 1 de fevereiro de 1908, Rosalina e Gertrudes Carlota, iniciaram a venda de cavacas junto ao largo do Hospital Termal. Este era um local estratégico da cidade para a venda e comércio de produtos, entre os quais, as cavacas, pois para além de receberem algum turismo, sempre associado ao hospital, era local de passagem de doentes, motivando bastante afluência de pessoas. Não menos importante, foi o facto de a família Real, agora na pessoa do rei D. Manuel, ter continuado a frequentar a vila naquela época, favorecendo a movimentação de pessoas e o incentivo do negócio⁶¹. A história das irmãs da Fanadia, aldeia da freguesia de S. Gregório, pertencente ao concelho de Caldas da Rainha, é apresentada por uma residente da localidade que, através de uma entrevista solicitada, afirma que as cavacas das Caldas poderão ter surgido na

⁵⁸ Cópia da acta da sessão ordinária da Câmara Municipal de Caldas da Rainha, realizada em 29 de março de 1939.

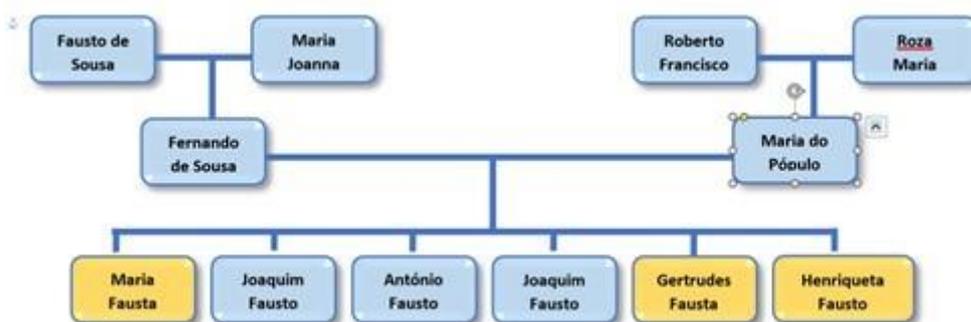
⁵⁹ As exceções a este decreto seriam os dias 13, 24, 25 e 29 de junho, e 15 e 16 de junho. Para uma informação mais detalhada consultar o Código de Posturas Municipais de Caldas da rainha, Regulamento do Descanso Semanal, capítulo II e III, pp 4-5, publicado em 10 de março de 1913.

⁶⁰ Embora a presença Real fosse assídua na vila das Caldas, nenhum outro rei visitou as Caldas tão assiduamente quanto o referido rei (Hipólito, 2014: 39).

⁶¹ *Ibidem*. p. 42.

Fanadia, pela mão de Gertrudes e Rosalina Carlota, filhas de Vicente Moreira e Carlota de Jesus, que seriam então as doceiras da Corte de D. Carlos. Após o assassinato do rei, como foi referido, estas doceiras retornaram à Fanadia para residir em casa de sua irmã, Emília Carlota. As irmãs Faustas, doceiras afamadas na vila das Caldas, ao saberem que existiam cavaqueiras na Fanadia foram pedir a receita de cavacas a Emília Carlota, para começarem a ser fabricadas na *Casa Fausta*, futura pastelaria Machado⁶². A propósito desta informação, a *Gazeta das Caldas* refere ainda que a família de Rosalina e de Gertrudes Carlota continuaram a manter a confeção de cavacas assegurando emprego durante vários anos, mesmo após terem “vendido” a sua receita⁶³. Pela cronologia apontada não se afigura que tenham sido Rosalina⁶⁴ e Gertrudes Carlota⁶⁵ a iniciarem a confeção de cavacas nas Caldas da Rainha, dado que as irmãs Faustas⁶⁶ (ver imagem 20) são mencionadas pela sua arte cavaqueira já em 1840 junto do Hospital Termal (Alemão, 2017: 120-121). Por sua vez, Rosalina Carlota terá nascido a 4 de junho de 1879 (anexo XIII) e Gertrudes Carlota a 14 de julho de 1880 (anexo XIV), ou seja, posteriormente ao início da comercialização das cavacas.

Imagem 22 - Árvore Genealógica da família Fausta de Sousa



Fonte: Elaboração Própria.

⁶² A autora da entrevista, Maria Luísa Filipe Ângelo Diogo Neto, descreve que existiam na Pastelaria Machado cartuchos onde se identificava a seguinte escritura, “Receita cedida por Emília Carlota da Fanadia”. Na tentativa de aceder a esses cartuchos a responsável pela pastelaria negou essa existência e a pastelaria acabou por fechar semanas depois, não sendo possível aferir essa informação.

⁶³ *Gazeta das Caldas* n.º 3987 de 19 de agosto de 1994, p. 13.

⁶⁴ Arquivo Distrital de Leiria, disponível em: [PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0020.tif](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0020.tif) - [Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq \(arquivos.pt\)](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0020.tif).

⁶⁵ Arquivo Distrital de Leiria, disponível em: [PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0065.tif](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0065.tif) - [Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq \(arquivos.pt\)](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD12-001-0013_m0065.tif).

⁶⁶ Das três irmãs Faustas, a que é mencionada com mais ênfase é Gertrudes Fausta de Sousa. [Arquivo Distrital de Leiria, Disponível em: PT-ADLRA-PRO-PCLD03-001-0004_m0188.tif](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD03-001-0004_m0188.tif) - [Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq \(arquivos.pt\)](https://arquivos.pt/documentos?documentosId=PT-ADLRA-PRO-PCLD03-001-0004_m0188.tif).

5.6. A venda ambulante em canastras

Outro tema importante em ser abordado respeita às canastras e tudo aquilo que rodeia a indústria. Ao mencionarem-se as cavacas na documentação consultada, com frequência se lhes associa o vocábulo “canastras”. A indústria da cestaria foi importante para a dinamização da vila. Em 1925 a Gazeta das Caldas faz um levantamento das indústrias mais importantes por concelho do distrito de Leiria e qualifica a indústria das “canastrinhas de verga” como pequena, mas constante⁶⁷. Para além da Gazeta, também *Os Cavacos das Caldas* fazem referência à indústria dos “objetos de verga (canastras)”⁶⁸ associando sempre as cavacas às canastras. J. A. Ferreira Madaíl ao descrever o que de melhor existe nas Caldas ao nível das indústrias afirma: “a par das cavacas as respetivas canastras para o transporte”. Por esta afirmação, depreende-se que o doce – a cavaca – e o seu recipiente – a canastra - estão interligados (Madail, 1911: 38). Este recipiente utilizado para a venda de cavacas, nomeadamente no comércio a céu aberto (ver imagem 21), é anunciado também na revista Panorama, já abordada, que numa referência à vila, descreve a cestaria das Caldas como uma indústria em desenvolvimento (Propaganda, 1941: 15).

Fernando Correia, ao descrever a sua passagem pelas Caldas da Rainha, identifica também as canastras como o recipiente que as guarda, ao afirmar: “...brindou-nos com uma grande canastra de cavacas e uma não menos poderosa lata de trouxas de ovos...” (Correia, 1995: 140). Esta afirmação torna-se curiosa pelo facto de o autor associar as cavacas às canastras e as trouxas de ovos às latas, ou seja, existe uma diferença no material dos recipientes onde se guardam os dois doces mais importantes da cidade. Por um lado, temos o vime relacionado com as cavacas, por outro o latão/alumínio, eventualmente folha de Flandres, ligado às trouxas.

⁶⁷ Gazeta das Caldas nº 9 de 06 de dezembro de 1925, p. 4.

⁶⁸ *Cavacos das Caldas* nº 21 de 23 de junho de 1897, p. 8.

Imagem 23 - Vendedoras de Cavacas na praça D. Maria Pia



Fonte: <https://gazedascaldas.pt/cultura/livro-com-lendas-e-fotografias-antigas-das-caldas-foi-lancado-nas-jornadas-do-patrimonio> Obtido a 16 de junho de 2022.

6. Análise do inquérito

Na tentativa de alargar a investigação sobre as cavacas das Caldas, procedeu-se à elaboração de um inquérito. Este tem como objetivo demonstrar a relevância das cavacas das Caldas no panorama doceiro da região em detrimento de outros doces também conotados com a cidade de Caldas da Rainha. Este inquérito realizado por questionário, online, com tipologia de resposta fechada e uma duração média de 2 minutos, pretendeu abranger o maior número possível de cidadãos com ou sem ligação à cidade, perspetivando uma população de 10 343 066 (população residente em Portugal)⁶⁹, obtendo uma amostra de 373 respostas. Através destes dados obteve-se uma margem de erro de 5% para um nível de confiança de 95%. O intuito foi recolher informação concisa de forma a retirar-se ilações de forma mais concreta acerca deste doce de Caldas da Rainha.

Este inquérito foi realizado na plataforma Forms do Office, e esteve ativo de 15 de março de 2022 a 01 de abril de 2023, tentando rastrear um número alargado de respostas de grupos etários distintos. O inquérito foi divulgado nas redes sociais,

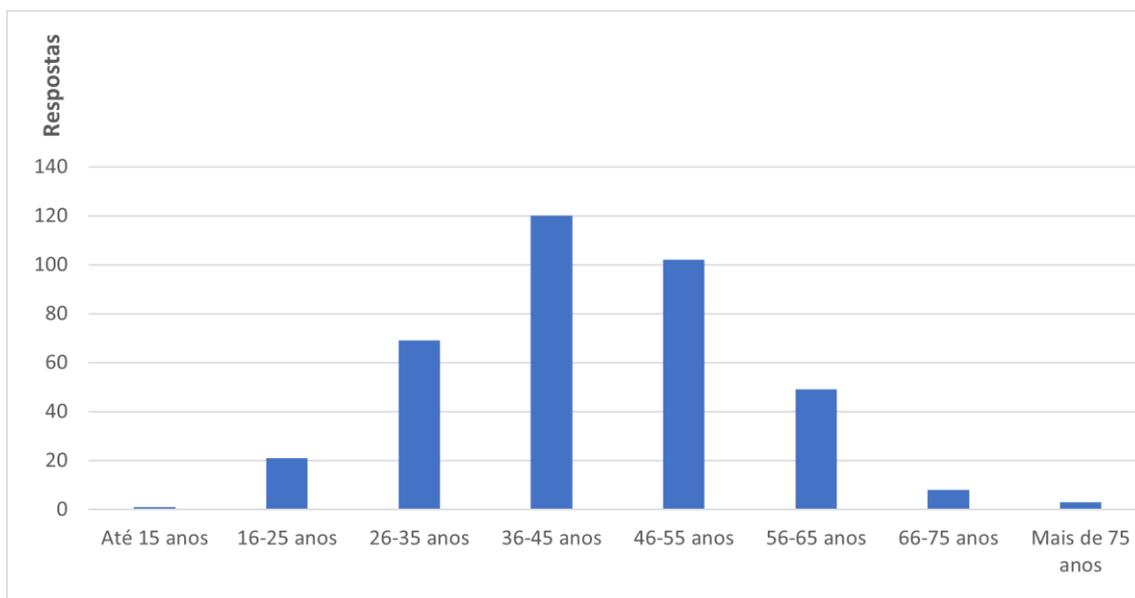
⁶⁹ Dados do INE obtida nos Censos 2021. Para uma consulta mais pormenorizada por faixas etárias consultar, [INE - Indicador](#).

nomeadamente “Facebook”, de forma a obter o maior número de respostas no menor curto espaço de tempo. Para além do Facebook, a divulgação deu-se através da implementação de códigos QR em restaurantes e casas comerciais, assim como na Biblioteca Municipal de Caldas da Rainha.

O questionário foi desenvolvido em quatro categorias, mais precisamente as seguintes: o perfil do inquirido, a relação do inquirido com as cavacas das Caldas, o conhecimento do inquirido acerca do respetivo “saber-fazer” e, por último, o conhecimento do indagado acerca da história das cavacas. No primeiro grupo, desenvolveram-se 9 questões acerca do perfil do inquirido. Sendo o questionário anónimo, pretendeu-se apenas determinar o género, a idade, a naturalidade e o concelho de residência. No segundo grupo de perguntas, constituído por três questões, tentou-se compreender qual a relação do inquirido com o doce, sobretudo dos indivíduos que residem fora do concelho de Caldas da Rainha ou até mesmo fora do país, caso o questionário aí chegasse, e se consideravam este doce como o mais “emblemático” da cidade. No terceiro grupo de questões, sete perguntas, a preocupação deteve-se sobretudo na perceção dos sujeitos acerca do “saber-fazer” artesanal das cavacas das Caldas, como, por exemplo, o conhecimento do método de preparação bem como dos ingredientes que compõem o doce. Também foi proposto, nesta secção de perguntas, informação acerca de alguém que confeccionasse as cavacas de forma artesanal. Por fim, uma última pergunta sobre a história das cavacas das Caldas.

Das respostas obtidas, 373 autorizaram a recolha dos seus dados para o objetivo em estudo, e 6 indivíduos não autorizaram, registando um total de 379 respostas, sendo contabilizadas para a investigação as 373 respostas que permitiram a recolha da informação. Ao nível do género, registou-se uma percentagem de 45% (166 respostas) de indagados do sexo masculino e 55% (259 respostas) do sexo feminino. Relativamente à idade dos inquiridos, esta foi agrupada por intervalos de 10 anos, sendo que o primeiro grupo etário correspondia a jovens com idade inferior a 15 anos e os restantes grupos foram os seguintes: (ver gráfico 1).

Gráfico 1 - Grupo etário dos inquiridos



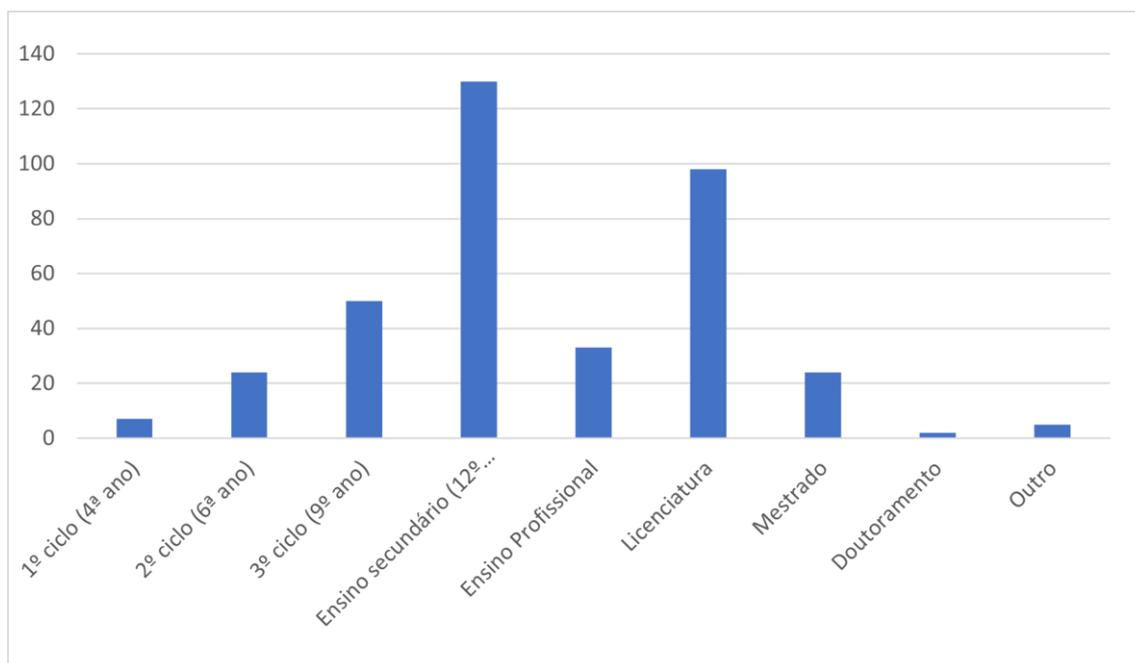
Fonte: Inquérito sobre as Cavacas das Caldas.

No que concerne à nacionalidade, o intuito seria abranger a população portuguesa, uma vez que *a priori* detinha um conhecimento mais alargado acerca deste doce. Contudo registaram-se algumas respostas de pessoas de outras nacionalidades como o caso da canadiana (2), brasileira (2), francesa (2), e americana (1). A grande maioria de inquiridos tem nacionalidade portuguesa, 366 respostas, e no que respeita à naturalidade 50% dos indivíduos são de Caldas da Rainha, sendo os restantes distribuídos por vários pontos de Portugal Continental. Sobre o município de residência 52% (195 pessoas) afirma ser de outro concelho que não as Caldas da Rainha. Relativamente a estes inquiridos que residem fora do município de Caldas da Rainha (69%), afirmaram visitar a localidade em lazer.

O nível de instrução dos inquiridos é apresentado no gráfico seguinte (ver gráfico 2). Neste cenário facilmente se compreende que a grande maioria de pessoas que respondeu ao inquérito detém o ensino secundário ou licenciatura perfazendo um total de

61% dos inquiridos, o que se compreende pelo simples facto de que mais de 50% da população portuguesa, em 2022, se enquadrava nestes níveis de escolaridade⁷⁰.

Gráfico 2 - Nível de instrução dos inquiridos

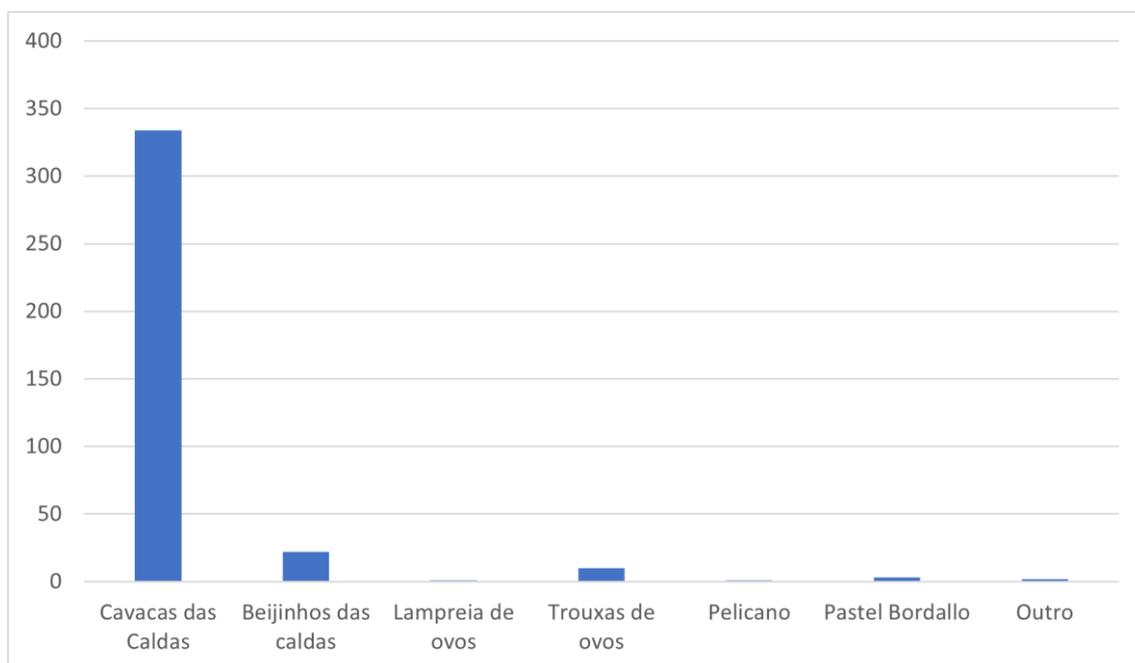


Fonte: Inquérito sobre as Cavacas das Caldas.

O ponto fulcral deste inquérito surgiu na pergunta 11, onde foi questionado qual o doce mais representativo da cidade de Caldas da Rainha. Das 373 respostas válidas 89,5% responderam “Cavacas das Caldas”. As hipóteses sugeridas foram seis, para além das Cavacas, as Trouxas de ovos, os Beijinhos das Caldas, Lampreia de ovos, Pelicano e Pastel Bordallo, deixando a hipótese ao inquirido de poder optar por uma resposta que evidenciasse outro doce. Os resultados para esta pergunta sintetizam de uma forma clara o valor que o mesmo assume para a cidade de Caldas da Rainha (ver gráfico 3).

⁷⁰ Sobre o nível de escolaridade em Portugal consultar INE, PORDATA. Disponível em [Portugal: População residente com idade entre 16 e 89 anos por nível de escolaridade completo mais elevado \(%\) | Pordata.](#)

Gráfico 3 - Doces com maior relevância nas Caldas da Rainha de acordo com o inquérito realizado



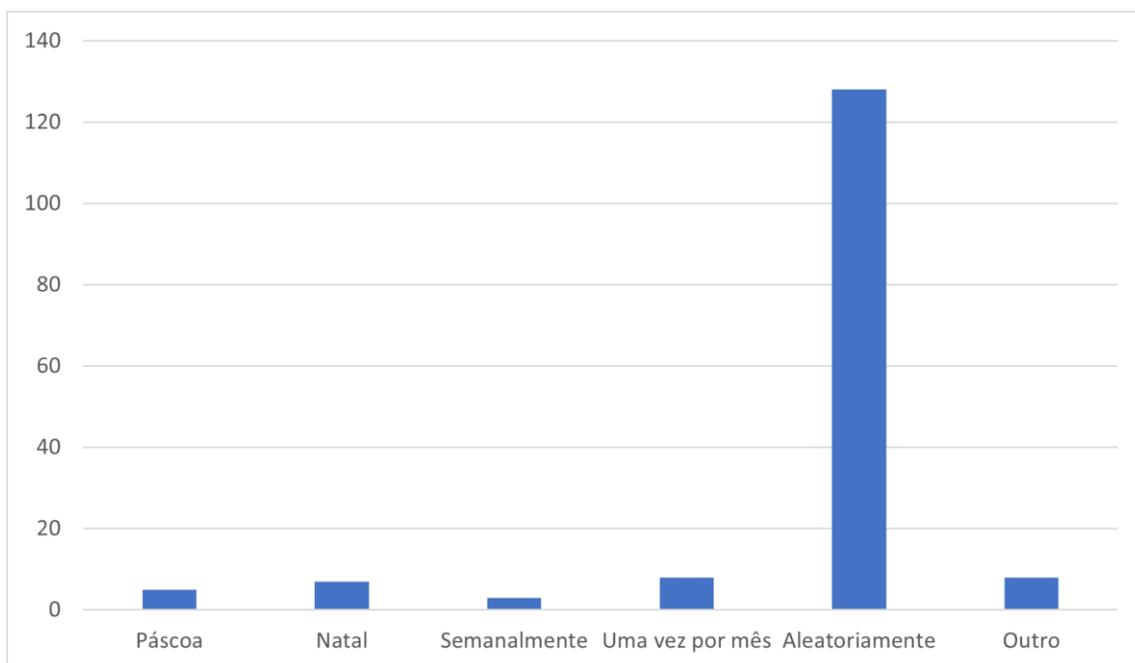
Fonte: Inquérito sobre as Cavacas das Caldas.

No grupo de questões onde se tenta compreender a relação que os inquiridos têm com as cavacas, concluiu-se que 95% conhecem as cavacas das Caldas, contudo mais de metade destes (56%) não tem por hábito o seu consumo. O principal motivo invocado para não se adquirir cavacas com frequência diz respeito sobretudo ao facto de se preferir outros doces e também a fatores ligados à saúde. Das 157 pessoas que afirmaram que compravam cavacas, 53,5% confirmam que as adquirem sobretudo na Praça da República, local emblemático da cidade, seguindo-se depois a Fábrica das Cavacas das Caldas, que detém o grande monopólio da venda de cavacas das Caldas. Sendo questionada a época do ano em que os respetivos inquiridos adquiriam cavacas, 80,5% responderam “aleatoriamente”, concluindo-se que deixou de ser um doce consumido em épocas festivas como a Páscoa ou o Natal (ver gráfico 4).

Da mesma forma 2 pessoas responderam à pergunta anterior descrevendo que adquirem as cavacas nos meses de verão. Tendo em conta o conhecimento dos respetivos inquiridos sobre as cavacas, tentou-se compreender se ainda existem “cavaqueiras” nesta localidade, tendo-se concluído também que é um “saber-fazer” artesanal que está a cair

em desuso, uma vez que 76% das pessoas assume que não conhece ninguém que confeccione cavacas artesanais. Da mesma forma, também 51% das pessoas declararam não conhecer os ingredientes que compõem o doce, e 70% não conhece a história das cavacas das Caldas. Finalizando o questionário foi pedido que se atribuisse uma nota numa escala de 0 a 5, sendo 0 considerado muito mau e 5 muito bom. A classificação atribuída pelos participantes do questionário à avaliação deste doce apontou para uma avaliação média de 4.30.

Gráfico 4 - Periodicidade na aquisição de cavacas pelos inquiridos



Fonte: Inquérito sobre as Cavacas das Caldas.

7. Conclusão

Sendo Portugal um país com uma tradição gastronómica muito patenteada na doçaria, o estudo realizado sobre as cavacas no panorama geral evoca que este é um doce presente em todo o país, com maior ênfase em algumas regiões acima do rio Tejo. Não sendo fácil, por vezes, atestar diferenças em algumas cavacas, bem como a atribuição de tais doces a uma localidade, conseguiu-se ainda assim atribuir algumas cavacas a ditas cidades/localidades e demonstrar as suas diferenças, em termos de confeção ou de ingredientes. O presente estudo permite compreender o que é necessário para se considerar uma cavaca como doce, segundo os dicionários da época em questão. Da mesma forma as variadas e diferentes receitas analisadas em livros de cozinha permitiram obter uma perspetiva das distintas cavacas dispersas pelo país e perceber que, em muitos casos, as receitas foram oriundas de conventos ou mosteiros.

Com a pesquisa efetuada para a elaboração deste trabalho, conclui-se que o biscoito, bolacha de embarque e bolacha militar, estão na base da origem deste doce através de algumas evoluções que foram sofrendo até se obter a cavaca, ou seja, a cavaca é um doce que começa por ser na sua origem um salgado, sendo mais tarde então adocicado com a introdução do açúcar e outros ingredientes mais exóticos como a manteiga e os ovos, originando o doce como o conhecemos na atualidade.

Através desta investigação conclui-se também que as cavacas das Caldas surgem na segunda metade do século XIX, na então vila das Caldas da Rainha. Contudo, não está esclarecida a data concreta em que aparecem pela primeira vez na localidade, dada a dificuldade em obter fontes que comprovem tal acontecimento. A dificuldade em obter respostas relativamente a este assunto está patente nas entrevistas realizadas a pessoas que vendem as ditas cavacas na Praça da República (local emblemático da cidade para a venda deste doce) pelo facto de não desejarem conferenciar quando o assunto diz respeito às origens das cavacas na vila. Da mesma forma também estas vendedoras de cavacas “escondem-se” quando o assunto diz respeito à confeção artesanal deste doce, sendo claro que dizem conhecer alguém que as faz artesanalmente, porém não indicam quem. Este tópico fica ainda mais óbvio quando se verifica que as cavacas vendidas, nos dias de hoje, são, na generalidade, de um único fabricante industrial.

As razões que levaram à divulgação das cavacas das Caldas no panorama doceiro português estão articuladas com as questões turísticas vivenciadas na época,

especialmente com o facto da vila ter uma estância termal onde acorriam figuras ilustres, assim como a presença régia, transportando consigo este doce para outras regiões do país.

Também o estudo apresentado sobre as cavacarias diz-nos da influência que este doce teve na cidade, sobretudo pela quantidade de estabelecimentos alusivos à venda do mesmo. Quanto às cavacarias elencadas denota-se uma clara relevância da “Cavacaria Machado”, intimamente ligada ao desenvolvimento deste doce na vila como podemos observar no trabalho elaborado. Contudo, sendo esta a última cavacaria a encontrar-se em funcionamento, sobretudo graças à presença e consequente investimento de Galegos, acabando por encerrar em 2022, demonstra o declínio que este doce foi tendo com o avançar dos anos.

Investigada a relevância que este doce evocava sobretudo no final do século XIX, consegue-se perceber que apesar de ser o doce mais conceituado e associado à cidade de Caldas da Rainha pela história envolvente ao mesmo, não apresenta os índices de consumo que outrora assumiu. Esta referência é comprovada pelo inquérito realizado, sendo os resultados claramente demonstrativos da perda do prestígio das cavacas das Caldas em detrimento de outros doces vendidos na cidade. Da mesma forma, o estudo avançado indica-nos, de acordo com as respostas dos inquiridos, que as razões mais importantes para este decréscimo na aquisição do doce se devem atribuir a “questões de saúde”, bem como a preferência por outros doces em comparação com as cavacas das Caldas.

Em suma, as expectativas que tinha acerca da importância deste doce, sobretudo por ser natural desta cidade, foram inteiramente comprovadas através da pesquisa realizada. Compreende-se toda a relevância que as cavacas assumiram nas Caldas da Rainha, nos finais do século XIX e inícios de XX, apresentando-se como o doce mais importante e levando o nome da vila consigo. Contudo, o avançar dos anos, e mais importante, a industrialização da pastelaria e doçaria, tornaram as cavacas apenas num doce com história e com pouco peso no consumo quotidiano.

8. Referências

- Abreu, J. A. (1865). Roteiro do Viajante no Continente: e nos Caminhos de Ferro em Portugal em 1865. Coimbra: Imprensa da universidade de Coimbra. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://digitalis-dsp.uc.pt/handle/10316.2/2940>
- ADSI. (13 de 02 de 2020). *Cavacas de Pinhel*. Obtido em 07 de 03 de 2023, de Beira.pt turismo: <https://beira.pt/turismo/turismo/gastronomia/cavacas-de-pinhel/>
- Alemão, S. (2017). *cafés Portugueses: tertúlias e Tradição*. Clube do Colecionador dos Correios.
- Amaral, S. M. (Janeiro de 2013). Da Gastronomia às redes Gastronómicas. Um Contributo para a animação turística do Concelho de Penedono. Instituto Politécnico da Guarda. Obtido em 20 de 03 de 2023, de http://bdigital.ipg.pt/dspace/bitstream/10314/1371/1/Sandra%20Amaral_5006764.pdf
- Amarante, A. E. (s.d.). *Doces conventuais de Amarante*. Obtido em 2023 de 03 de 2023, de História de Amarante e Sua Relação Com os Doces Conventuais: <https://docesconventuaisdeamarante.pt/historia/>
- Bacalhau, C. I. (2020). *Enciclopédia do Bacalhau*. Obtido em 21 de 02 de 2023, de História do Bacalhau: <https://historiabacalhau.pt/node/45>
- Baptista, J. R. (1899). *A Manutenção Militar de Lisboa*. Lisboa: Imprensa Nacional. Obtido em 28 de janeiro de 2023, de <https://purl.pt/36345/2/>
- Bluteau, R. (1712). Vocabulario Portuguez e Latino. Coimbra. Obtido em 16 de junho de 2022, de https://purl.pt/13969/4/1-2772-a/1-2772-a_item4/1-2772-a_PDF/1-2772-a_PDF_24-C-R0090/1-2772-a_0000_capa-cap_a_t24-C-R0090.pdf
- Bluteau, R. (1789). Dicionario da Lingua Portugueza. Lisboa. Obtido em 15 de junho de 2022, de https://purl.pt/29264/1-2893-a_2_master/1-2893-a/1-2893-a_PDF/1-2893-a_0000.pdf
- Braga, I. D. (2008). Culinária no Feminino: Os Primeiros Livros de Receitas Escritos por Portuguesas. Lisboa. Obtido em 06 de 05 de 2023, de https://www.academia.edu/84322219/Culin%C3%A1ria_no_feminino_os_primeiros_livros_de_receitas_escritos_por_portuguesas

- Braga, I. D. (2014). A Doçaria num Receituário Conventual Masculino O Caderno do Refeitório de 1743. Obtido em 02 de fevereiro de 2023, de https://www.academia.edu/8466241/_A_Do%C3%A7aria_num_Receitu%C3%A1rio_Conventual_Masculino_O_Caderno_do_Refeit%C3%B3rio_de_1743_I_Jornadas_de_Do%C3%A7aria_Conventual_Tib%C3%A3es_2014_em_linha_Dispon%C3%ADvel_em_https_meocloud_pt_link_f24285a7_c1a0_4236_87
- Braga, I. D. (Outubro de 2015). Sabores e Segredos: Receituários Conventuais Portugueses na Época Moderna. Coimbra. doi:<http://dx.doi.org/10.14195/978-989-26-1080-1>
- Braga, I. D. (26 de Junho de 2017). O Receituário de Francisco Borges Henriques: Culinária, Cosmética e Botica em Portugal no século XVIII. Lisboa. Obtido de file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Methodologias%20e%20fontes/Sess%C3%A3o%204_11%20outubro_O%20receitu%C3%A1rio%20de%20Francisco%20Borges%20Henriques.pdf
- Braga, I. D. (2018). Rosa Maria Para a Elite, Rosa Maria Para o Povo. Culinária Brasileira e Culinária Portuguesa na Primeira Metade do Século XX. Lisboa. Obtido em 06 de 05 de 2023, de https://www.academia.edu/84322266/Rosa_Maria_para_a_elite_Rosa_Maria_para_o_povo_Culin%C3%A1ria_brasileira_e_culin%C3%A1ria_portuguesa_na_primeira_metade_do_s%C3%A9culo_XX
- Bragança, I. P. (s.d.). Educação: Pensadores ao Longo da História. Bragança. Obtido em 13 de 03 de 2023, de https://bibliotecadigital.ipb.pt/bitstream/10198/20720/1/AlicePestana_DEP_CS.pdf
- Branco, C. C. (1863). Aventuras de Bazílio fernandes. Lisboa. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.aa0004449823&view=1up&seq=14>
- Branco, c. C. (1882). A Brasileira de Prazins: Scenas do Minho. (E. Chardron, Ed.) Porto. Obtido de https://purl.pt/23762/4/l-53485-p_PDF/l-53485-p_PDF_24-C-R0150/l-53485-p_0000_capa-capa_t24-C-R0150.pdf

- Brito, L. (Realizador). (1979). *Caldo de Pedra* [Filme]. Obtido em 28 de 03 de 2023, de <https://arquivos.rtp.pt/conteudos/caldo-de-pedra-8/>
- Bulhões, J. d. (1788). *Arte nova, e curiosa, para conserveiros, e copeiros...* Lisboa.
- Caiel. (1900). O Tio Vitorino: Novella dedicada às creanças portuguezas em comemoração da festa nacional do quarto centenario da India. (A. M. Pereira, Ed.) Lisboa. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/39120>
- Caldas, C. d. (2021). *Cavacas das Caldas*. Obtido em 04 de 05 de 2023, de Cavacas das Caldas: <https://www.cavacasdascaldas.pt/pt/produto/cavacas-finas-das-caldas-250g/>
- Caldas, C. d. (2021). *Cavacas das Caldas*. Obtido em 04 de 05 de 2023, de Cavacas das Caldas: <https://www.cavacasdascaldas.pt/pt/produto/cavacas-das-caldas-tipo-saloia-350g/>
- Caldas, C. d. (s.d.). *Cavacas das Caldas*. Obtido de Confeitaria Monte Verde: <https://www.cavacasdascaldas.pt/pt/empresa/historia/>
- Campos, C. A. (1883). Novo Almanak Familiar catholico e Literario. (L. Frères, Ed.) Lisboa. Obtido em 13 de 02 de 2023, de <http://id.bnportugal.gov.pt/bib/rnod/280144>
- Castro, C. (2016). *A Doçaria Portuguesa, Norte*. [S.l.]: Ficta Editora.
- Castro, C. (2017). *A Doçaria Portuguesa, Sul*. [S.l.]: Ficta Editora.
- Castro, C. (2019). *A Doçaria Portuguesa, Centro*. [S.l.]: Ficta Eitora.
- Centro, O. (s.d.). *10 doces dos Conventos de Coimbra para a sua mesa nesta Páscoa*. Obtido em 06 de 03 de 2023, de <https://on-centro.pt/index.php/pt/gastronomia/item/33-10-doces-dos-conventos-de-coimbra-para-a-sua-mesa>
- Continente. (12 de janeiro de 2023). *www.continente.pt*. Obtido de <https://www.continente.pt/produto/bolachas-marinheiras-sem-sal-cem-porcento-4668391.html>
- Correia, F. d. (1995). *Pergaminhos das Caldas*. Caldas da Rainha: PH-Estudos e Documentos.

- Cosinheiro Completo: Mestre dos Cosinheiros, Nova Arte de cosinha* (15ª ed.). (1898). Lisboa: Arnaldo Bordalo.
- Costa, C. F. (Setembro de 2019). O Património Gastronómico como fator identitário de uma sociedade: O caso das Cavacas de Resende. Universidade do Porto. Obtido em 15 de Junho de 2022, de [file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Gastronomia%20e%20Sociabilidade/O_Patrimonio_Gastronomico_como_fator_identitario_de_uma_soci%20\(1\).pdf](file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Gastronomia%20e%20Sociabilidade/O_Patrimonio_Gastronomico_como_fator_identitario_de_uma_soci%20(1).pdf)
- d'Avellar, G. (1897). *Belisario Cavacos das Caldas* (Vol. 21). Lisboa: Minerva - Santos e Moreira.
- Demócrito. (6 de Julho de 1884). Crónica Caldense. (t. Caldense, Ed.) caldas da Rainha. Obtido em 18 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/22787>
- Duque, J. (1908). Cavacas...e Cavacos. *Echos das Caldas: Semanário Independente e Noticioso*.
- Editora, P. (2003). *Infopédia*. Obtido em 03 de 04 de 2023, de Infopédia - Dicionários Porto Editora: [https://www.infopedia.pt/apoio/artigos/\\$hintze-ribeiro](https://www.infopedia.pt/apoio/artigos/$hintze-ribeiro)
- Felgueiras, C. M. (s.d.). *Festival do Pão de ló*. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://festivaldopaodelo.pt/cavacas-de-margaride/>
- Ferreira, F. (Dezembro de 2010). Três Gerações de Luso-Galegos fizeram da Pastelaria Machado uma referência nas Caldas e no país. *Gazeta das Caldas*, 19-20.
- Ferreira, M. (1933). *A Cozinha Ideal* (6ª ed.). Porto: Domingos Barreira.
- Figueiredo, C. d. (1913). Novo Dicionário da Língua Portuguesa. Obtido em 02 de fevereiro de 2023, de https://drive.google.com/file/d/1LGHEn-7azC0gW8_kV_DxPISXynbjWCxV/view
- Freire, D. (2020). *Receitas e Remédios de Francisco Borges Henriques - inícios do século XVIII, Receitas dos milhores doces e de alguns guizados particullares e remedios de conhecida experiencia que fes Francisco Borges Henriques para o uzo de sua caza. No anno de 1715*. Ficta Editora.
- Goes, M. A. (202). *Doçaria Tradicional do Alentejo*. Sintra: Colares Editora.

- Gomes, V. (08 de Fevereiro de 2014). *Virgílio Gomes Gastrónomo*. Obtido de Virgílio Gomes: <https://www.virgiliogomes.com/index.php/cronicas/575-cavacas-e-cavacorios>
- Gomes, V. N. (2021). *Á Portuguesa: Receitas em Livros Estrangeiros até 1900* (1ª ed.). Lisboa: Marcador.
- Goucha, M. L. (2000). *Doçaria - Uma Tradição Portuguesa*. Lisboa: Texto Editora.
- Goût, L. M. (2023). *La Maison du Goût - Épicerie de france*. Obtido em 2023 de 02 de 2023, de lamaisondugout: <https://www.lamaisondugout.fr/produit/les-croquignoles-maison-fossier/>
- Gross, A. (1854). *Nouveau Manuel Complet du Petit Four ou Pâtisserie Légère*. paris: Librairie Encyclopédique de Roret. Obtido de <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9675664r.r=Nouveau%20manuel%20Complet%20du%20petit%20four?rk=107296;4>
- Hipólito, R. F. (Setembro de 2014). O turismo nas Caldas da Rainha do século XIX para o século XX. Lisboa. Obtido de [file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Gastronomia%20e%20Sociabilidade/Microsoft%20Word%20-%20Ricardo%20Hip%C3%B3lito%20-%20O%20turismo%20nas%20Caldas%20da%20Rainha%20do%20s%C3%A9culo%20XIX%20para%20o%20s%C3%A9culo%20XX%20\(1875-1936\)%20\(Jan2015\).docx.pdf](file:///D:/Universidade%20de%20Coimbra/Gastronomia%20e%20Sociabilidade/Microsoft%20Word%20-%20Ricardo%20Hip%C3%B3lito%20-%20O%20turismo%20nas%20Caldas%20da%20Rainha%20do%20s%C3%A9culo%20XIX%20para%20o%20s%C3%A9culo%20XX%20(1875-1936)%20(Jan2015).docx.pdf)
- Leite, J. (20 de setembro de 2016). *Restos de Coleção*. Obtido em 07 de janeiro de 2023, de restosdecoleccion.blogspot.com: <https://restosdecoleccion.blogspot.com/2016/09/fabrica-de-bolachas-da-pampulha.html>
- Leite, J. A. (2021 de junho de 16). Restos de Coleção. Lisboa. Obtido em 25 de 03 de 2023, de <https://restosdecoleccion.blogspot.com/2021/06/loja-o-gato-preto.html>
- Limpo, R. B. (1952). *O Livro de Pantagruel*. Lisboa: Sociedade Nacional de Tipografia.
- Machado, J. C. (1862). *Scenas da Minha Terra*. Lisboa: José Maria Correia Seabra.
- Machado, J. C. (1996). *Júlio César Machado no Oeste: Antologia de Textos*. Bombarral: Câmara Municipal do Bombarral.

- Machado, J. P. (1990). *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Madail, J. F. (1911). *Caldas da Rainha*. Caldas da Rainha: Typographia e Papelaria Dias & Paramos.
- Magalhães, L. d. (1981). *O Brasileiro Soares*. Lisboa: Imprensa Nacional- Casa da Moeda. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/33630/2/>
- Mangorrinha, J. (2000). *O Lugar das Termas*. Lisboa: Livros Horizonte.
- Mangorrinha, J. (2002). *À Volta das Termas - Viagens no Tempo e no Espaço*. Caldas da Rainha: Livraria Nova Galáxia.
- Margaride, P. d. (2022). *Pão de ló de Margaride*. Obtido em 05 de 03 de 2023, de Casa do pão de ló de António Lopes: <https://paodelomargaride.pt/pt/doces-tradicionais/2-cavacas.html>
- Matta, J. d. (1900). *Arte de cosinha por João da Matta* (4ª ed.). Lisboa: Typographia Universal.
- Modesto, M. d. (1982). *Cozinha Tradicional Portuguesa* (3ª ed.). Lisboa: Verbo.
- Notícias, J. d. (23 de 08 de 2006). *Jornal de Notícias*. Obtido em 06 de 03 de 2023, de <https://www.jn.pt/arquivo/2006/vista-para-o-castelo-em-que-o-granito-e-rei-565838.html>
- O Cozinheiro Completo ou Nova Arte de Cosinheiro e de Copeiro em todos os seus generos: precedido do Methodo para Trinchar e servir Bem à Meza;. (1849). Lisboa: Typographia de Luis Correia da Cunha. Obtido em 22 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/26307/1/index.html#/4-5>
- Penedono, C. M. (2002). *Roteiro Turístico de Penedono*. Penedono: Câmara Municipal de Penedono.
- Pereira, A. (12 de fevereiro de 2014). *Ruas de Lisboa com História*. Obtido de Ruas de Lisboa com alguma História: <https://aps-ruasdelisboacomhstria.blogspot.com/2014/02/>
- Pereira, A. M. (1909). *A Arte de cosinha: Novo Tratado de Cosinha, Confeitaria, Pastelaria, Salsicharia Pratica, etc.*

- Pereira, C. h. (s.d.). A presença de refugiados nas Caldas da Rainha durante a Segunda Guerra Mundial (1939-1945). (textiverso, Ed.) Leiria. Obtido de https://www.academia.edu/25230581/A_presen%C3%A7a_de_refugiados_nas_Caldas_da_Rainha_durante_a_Segunda_Guerra_Mundial_1939_1945_
- Pereira, J. M. (1900). *A Cozinha Moderna: o Tratado mais completo que até hoje se tem publicado* (Vol. II). Lisboa: Empreza Editora "Bibliotheca do Povo".
- Pinheiro, R. B. (27 de Junho de 1885). Pontos nos ii. 8. (L. Guedes, Ed.) Lisboa. Obtido em 17 de 03 de 2023, de <https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/PONTOSNOSII/1885/1885.htm>
- Pinheiro, R. B. (20 de 08 de 1885). Pontos nos ii. 16. Lisboa: Lithographia Guedes. Obtido em 17 de 03 de 2023, de https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/OBRAS/PONTOSNOSII/1885/N16/N16_master/N16.pdf
- Pinheiro, T. B. (1932). *Biblioteca de Instrução Profissional - Indústria Alimentar* (2ª ed.). Lisboa.
- Pinto, B. A. (1967). *História da Manutenção Militar* (Vol. I). Lisboa.
- Pinto, H. G. (2005). O "Passear as Águas", uma história da mata e do parque das Caldas da Rainha. Em C. d. Rainha, *Caldas da Rainha, Património das Águas* (pp. 199-222). Assírio & Alvim.
- Plantier, P. (1905). O Cozinheiro dos Cozinheiros. (P. Plantier, Ed.) Lisboa. Obtido em 23 de 02 de 2023, de <https://digital.bbm.usp.br/handle/bbm/3823>
- Portugal, A. d. (2015). *Acervo de Maria de Lourdes Modesto - Beira Alta*. Obtido em 07 de 03 de 2023, de Associação de Cozinheiros de Portugal: <https://www.acpp.pt/maria-de-lourdes-modesto>
- Portugal, B. N. (s.d.). Fábrica da Pampulha. Lisboa. Obtido em 07 de janeiro de 2023, de <https://purl.pt/12991>
- Press, W. (s.d.). *Doces portuguesas - Doces do Valongo*. Obtido em 09 de 03 de 2023, de Doces Portugueses: <http://docesportugueses.com/valongo/>

- Propaganda, S. n. (1941). *Panorama: revista Portuguesa de Arte e Turismo*. 4. Lisboa. Obtido em 04 de 03 de 2023, de https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Panorama/N04/N04_master/Panorama_N04_Set1941.pdf
- público, J. (25 de 03 de 2019). *No Ponto: Cavacas de Mação*. Obtido em 07 de 03 de 2023, de Fugas: <https://www.publico.pt/2019/03/25/fugas/noticia/ponto-cavacas-macao-1866701>
- Queiroz, E. d. (1889). *O Crime do Padre Amaro - Scenas da Vida Devota* (3ª ed.). Porto: Livraria Internacional de Enesto Chardron.
- Queiroz, E. d. (1901). *A Cidade e as Serras*. Porto: Livraria Chardron.
- Rasteil, M. (1905). Grande Biscuiterie Bonoise et Confiserie. *Réveil Bonois*(4259), 4. Obtido em 23 de 02 de 2023, de <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5127521v/f4.item.r=croquignole>
- Ribeiro, E. (1928). *O Doce Nunca Amargou...Doçaria Portuguesa. História. Decoração. Receituário*. Camarate: Colares Editora.
- Rodrigues, D. (1821). *Arte de Cozinha*. Lisboa: Lino da Silva Godinho. Obtido de https://purl.pt/17017/4/res-3925-p_PDF/res-3925-p_PDF_24-C-R0150/res-3925-p_0000_rosto-g_t24-C-R0150.pdf
- Rural, D. G. (s.d.). *Produtos Tradicionais Portugueses*. Obtido de <https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt>
- Saavedra, M. d. (1944). *O Mestre das Cozinheiras*. Lisboa: Edições Universo.
- Sampaio, A. F. (1937). *Le Portugal Gastronomique*. Paris.
- Sampaio, F. (2009). *O Livro de Cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa*. Vila Real: Grémio Literário Vila-Realense.
- Santos, F. F. (s.d.). *Fundação Francisco Manuel dos Santos*. Obtido em 13 de 03 de 2023, de PORDATA - Estatísticas sobre Portugal e Europa: <https://www.pordata.pt/O+que+sao+NUTS>
- Santos, L. (1955). *O Mestre Cozinheiro: tratado Completo de Culinária* (2ª ed.). Lisboa: Lavores.

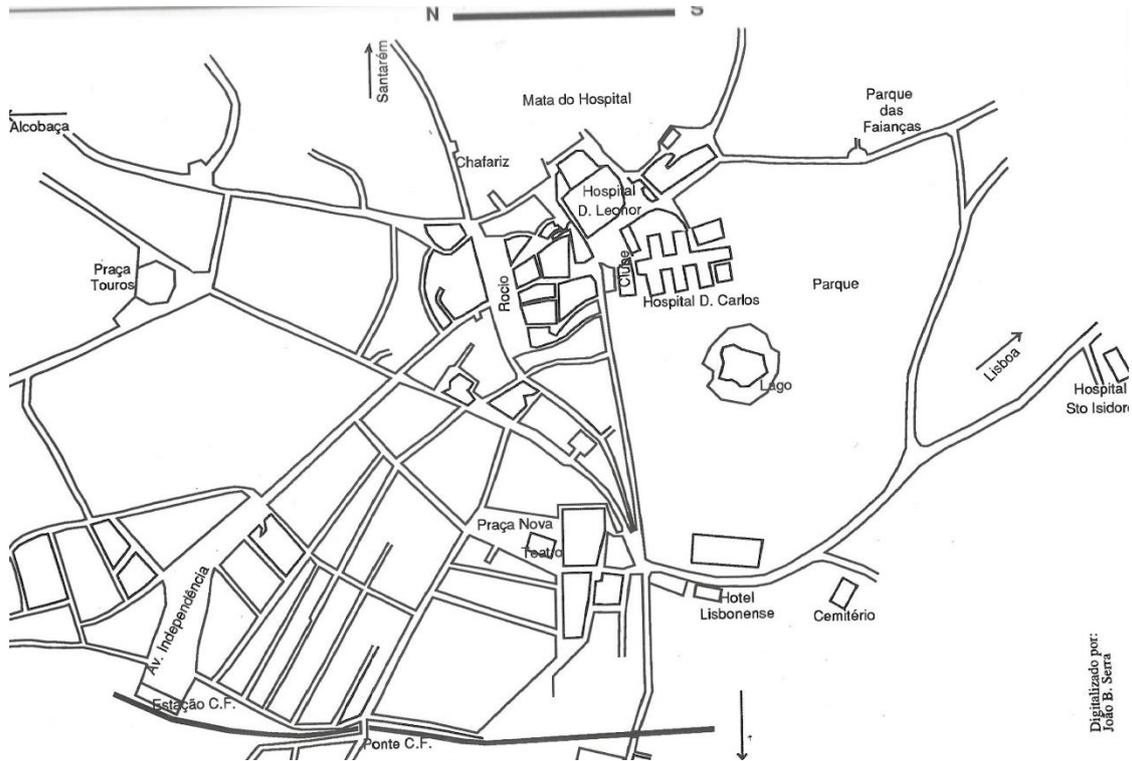
- Santos, R. (Julho de 2021). A Alimentação No Cancioneiro Popular Português coligido por J. Leite Vasconcellos. Coimbra. Obtido em 13 de 03 de 2023, de https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/96583/1/RodrigoSantos_vers%c3%a3o%20final.pdf
- Sarmento, J. (30 de janeiro de 1898). Fábrica de Bolachas da Pampulha. *Branco e Negro*(96), 285-287. Obtido em 06 de fevereiro de 2023, de https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/BrancoeNegro/1898/Janeiro/Janeiro_master/BrancoeNegroN92aN96.PDF
- Serra, J. B. (1993₁). Caldas da Rainha 1887-197: Expansão e modernidade. Em L. N. al, *Terra de Águas* (pp. 367-464). Caldas da Rainha: Câmara Municipal das Caldas da Rainha.
- Serra, J. B. (1993₂). Caldas da Rainha um século atrás: cronologia do ano caldense de 1892. Em L. N. al, *Terra de Águas: Caldas da Rainha História e Cultura* (pp. 345-365). Caldas da Rainha: Câmara Municipal das Caldas da Rainha.
- Serra, J. B. (2003). *21 Anos pela História - Caldas da Rainha, Estudos, Notas e Documentos*. Caldas da Rainha: Património Histórico - Grupo de Estudos.
- Silva, F. J. (1980). *Dicionário da Língua Portuguesa* (4^a ed.). Porto: Domingos Barreira.
- Silva, f. M. (1845). Planta de Val-de-Zebro com todas as obras recentes. Lisboa. Obtido em 07 de janeiro de 2023, de <https://permalinkbnd.bnportugal.gov.pt/records/item/14775-planta-de-val-de-zebro-com-todas-as-obras-recentes-e-projecto-dordfoutras-principaes>
- Soares, C. (Abril de 2018). BiblioAlimentaria - Alimentação, Saúde e Sociabilidade à mesa no acervo bibliográfico da Universidade de Coimbra. Coimbra.
- Sousa, D. F. (2013). *Arte Doceira de Coimbra - Conventos e Tradições, Receituários (Séculos XVII-XX)*. Sintra: Colares Editora.
- Sousa, M. (21 de 12 de 2021). *Jornal das Caldas*. Obtido de jornaldascaldas.pt: <https://jornaldascaldas.pt/2021/12/22/aprovada-proposta-do-ps-para-que-as-cavacas-sejam-uma-especialidade-tradicional-garantida/>

- Tavares, M. (1993). Mais perto de Lisboa e do resto do País: Caldas da Rainha e o sistema de comunicações e transportes no século XIX. Em L. N. al, *Terra de Águas: Caldas da Rainha, História e Cultura* (1ª ed., pp. 345-365). Caldas da Rainha: Câmara Municipal das Caldas da Rainha.
- Trancoso, V. (1999). *Caldas da Rainha, um contributo iconográfico através do Bilhete Postal Ilustrado*. Lisboa: ELO.
- Valadão, R. (1941). Panorama: revista Portuguesa de Arte e Turismo. Lisboa. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/29600>
- Valadão, R. (1942). Panorama: revista Portuguesa de Arte e Turismo. 7. Lisboa. Obtido em 04 de 03 de 2023, de https://hemerotecadigital.cm-lisboa.pt/Periodicos/Panorama/N07/N07_master/Panorama_N07_1942.PDF
- Valente, N. P. (Julho a Setembro de 2012). Homenagem a Vitor Manuel Paulo Porto. *Associação dos Pupilos do Exército*, 29.
- Valongo, C. M. (2017). Bugios e Mourisquiros: S. João de Sobrado, Valongo. Valongo. Obtido em 09 de 03 de 2023, de https://www.cm-valongo.pt/cmvalongo/uploads/writer_file/document/621/Panfleto_Bugiada.pdf
- Vaquinhas, M. I. (2022). O veraneio em Portugal no início do século XX: alguns aspetos. Em M. V. Rodrigues, *MÁTRIA XXI – N.º 11, Revista do Centro de Investigação Professor Doutor Joaquim Veríssimo Serrão* (pp. 347-361). Santarém: Centro de Investigação Científica Prof. Doutor Joaquim Veríssimo Serrão. Obtido de https://www.academia.edu/88647771/O_veraneio_em_Portugal_no_in%C3%A9cio_do_s%C3%A9culo_XX_Alguns_aspetos
- Vidas, B. e. (2004). *Biografias e Vidas, La enciclopedia Biográfica en Línea*. Obtido em 06 de 04 de 2023, de *Biografias e Vidas*: <https://www.biografiasyvidas.com/biografia/p/prim.htm>
- Vieira, A. (Outubro de 2004). Canaviais, Açúcar e Aguardente na Madeira, Séculos XV a XX. (Centro de Estudos de História do Atlântico). Funchal. Obtido em 12 de dezembro de 2022, de https://www.academia.edu/17238767/Hist%C3%B3ria_do_A%C3%A7%C3%ACar_na_Madeira_S%C3%A9culos_XV_XVII

Viterbo, S. (1912). Cem Artigos de Jornal: Insetos pelo Diário de Noticias de Lisboa e pela empreza deste jornal publicados em homenagem ao seu extinto colaborador. Lisboa: Tipografia Universal. Obtido em 04 de 03 de 2023, de <https://purl.pt/26834>

Anexos

Anexo I - Planta da vila das Caldas da Rainha (finais do séc. XIX)



Fonte: (Serra, 1993: 371).

Anexo II - Receitas de Bolacha e Biscoito de Embarque

Receita de Biscoito d`Embarque

“Huma quarta de farinha em pó, hum didal de azeite, de amêndoas doces humas três, ou quatro amêndoas pizadas, agoa que tenha fervido com huma mao cheia de herba doce, coada, que se amassa com ella, depois de estar morna, e feita a massa, se faz um choriço, que se corta em talhadas, da grossura de um dedo, e vai a cozer ao forno em bacias. Estes biscoitos são bons para desenjoar os mariantes” (Bulhões, 1788: 177).

Receita de bolos de agoa e sal para regimento

“Meio alqueire de farinha em pó se amassa com agoa morna, e huma colher de sal em pó, e amassada a farinha sómente com esta agoa, e o dito sal, depois de estar durinha, se fazem em lingoas grossas, talhadas como peixe, se mandarão ao forno, onde depois de meio cozidas, se tirão fora do forno, e acabam de cortar, e assim tornam a meter no forno para se acabarem de cozer, torrando-se mais ou menos como lhe parecer” (Bulhões, 1788: 177-178).

Receita das costas de biscoito para regimento

“Tomarão o pó de farinha que quiserem e o amassarão por que não fique a massa muito tesa, nem também branda em sua conta. Se amassará mais do que costumam amassar-se para pão. Depois se irá tirando da massa um pedaço bastante e se irá sovando como para bolos, em tal forma que se há-de fazer um rolo do comprimento de dois palmos, e de grossura que quiserem as costas. Com uma faca, se irão cortando da grossura que lhe parecer, e então se porá sobre um colchão, com um cobertor por baixo e outro por cima, com o mais fato que houver. Daí a meia hora, o irão vendo, para ver se está levedado, e estando lêvedo, se mande ao forno. Se adverte que, quando se corte as costas ou empelo, há-de ser cortadas de todo e se tornam a juntar no empelo. Modo com que se coze no forno, estando o forno não muito quente, nem brando. Se deixará cozer até pouco mais de meio cozido. Então se tire para fora e se apartarão as costas umas das outras” (Freire, 2020: 481).

Anexo III - Receitas de cavacas analisadas

Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeiteiros e copeiros

Cavacas

“A quatre arrates de farinha bem coada, lancem meio de manteiga, tirando o sal, huma duzia de gemas de ovos, dois arrates de assucar, hum para se lançar clarificado na massa, outro para se cobrirem, se as quizerem cubertas; temperada a massa com o sal necessario, e huma pequena de agoa de flor, se severá a massa muito bem, como estiver para lavar, se faráõ as cavacas, ou biscoitos, ou o que quizerem della, e se mandaraõ ao forno em bacias muito bem picadas com hum alfinete, e não lhe lancem formento” (Bulhões, 1788: 134).⁷¹

Cavacas de ovos

“Huma quarta de farinha, quatro duzias de ovos, meio arratel de manteiga, huma mão cheia de assucar, faráõ duas prezas, em huma a manteiga, e o assucar, agoa de flor, e sal que tempere, em outra hima duzia de ovos, com claras, e gemas, tome-se a massa, e depois se vai amassando muito bem, deitando-lhe só gemas, e se cozeraõ no forno, e cobrem-se de assucar” (Bulhões, 1788: 153).

Cavaquinhas de amêndoa

“Tanto de assucar em pó como de amendoa muito pizada, e se amassará tudo muito bem, deitando em cada arratel huma duzia de gemas de ovos, e huma gota de agoa de flor, para fazer dois arrates e meio, levaõ huma oitava de farinha, e cobrem-se em assucar de pasta para ficarem brancos” (Bulhões, 1788: 153).

⁷¹ A clarificação do açúcar é uma das fases ocorridas para a obtenção do produto final. Após a colheita, é feita a moenda e prensagem, de onde se obtém a garapa, produto que originará o açúcar. Após esta fase, através da evaporação de água, o açúcar clarifica-se e começa a cristalizar. Para uma informação mais detalhada acerca do processo de fabrico do açúcar consultar (Vieira, 2004: 26).

Receitas e Remédios de Francisco Borges Henriques**Cavacas (Melhores)**

“Uma quarta de pó de farinha, se lança nela meio quartilho de água de flor, meio quartilho de vinho branco e os ovos necessários para se tomar esta massa, que não leva água nenhuma, mais que puras gemas de ovos e meia dúzia de claras. Com elas se põe a massa em termos de se poder sovar. Também se lhe deita um bocadinho de crescente, o qual se desfaz no vinho ou na água de flor. Toma-se a massa testazinha e sova-se muito, para poderem ficar bem tenras. Meio arrátel de açúcar e sal, o que for necessário para temperar. Sejam estendidas com canudo. Mas façam-nas grossas” (Freire, 2020: 489).

Cavacas, ginetes e argolinhas

“Tomarão vinte ovos com as suas claras e os deitarão num alguidar com uma migalha de manteiga de vacas e o açúcar que parecer. Digo um punhado de açúcar, não muito grande, uma migalha de fermento desfeito na mão e o sal bastante que tempere. Se lhe irá botando farinha até fazer um empelinho, o qual sovarão muito bem. A sovarão até que não pegue e irão fazendo as cavacas e ginetes. Pondo-os em bacias, que terão untadas de manteiga de vaca, as picarão com um alfinete antes de ir ao forno. Cozidas, as passarão por açúcar em ponto. Para a massa dos vinte ovos cobre um arrátel em ponto de cobrir. E se lheite (*sic*) um golpe de vinho. Se adverte que as cavacas se não estendem com canudo. Só à mão se faz a massa em rolo e se bota água. Se fazem à mão./” (Freire, 2020: 169).

O Cozinheiro Completo ou nova arte de cozinheiro e de copeiro em todos os seus géneros: Procedido do methodo de para trinchar e servir bem á meza; contendo as mais modernas e exquisitas receitas para com perfeição e delicadeza se prepararem diferentes sopas e variodissimos manjares, e o modo de fazer Massas, doces e compotas ornado de estampas explicativas

Cavacas

Tome-se uma quarta de farinha de trigo peneirada, e metida esta em um alguidar, deite-se-lhe meio arrátel de manteiga derretida, para que não leve sal, desfaz-se a farinha na mão; quando for desfeita, fórma-se a preza deitando-lhe o sal necessário, desfeito em agoa de flor e meia dúzia de ovos batidos com a mão; apinhão-se a farinha e vai-se amassando,

deitando alguns ovos de vez em quando, sempre amassando; a massa deve ficar branda e enchuta; cortão-se depois bocadinhos do tamanho que hão de fazer as cavacas pondo-se em um panno, e quando se tenderem, não se sóvem, mas com muita delicadeza se devem estender nas latas, e depois de muito picadas vão ao forno e na volta d'elle passão-se por assucar posto em ponto de fio baixo, batendo-se primeiro um instantinho o assucar fóra do lume, e assim se passão todas (1849: 212).

O cozinheiro dos cozinheiros

Cavacas

“Meçam-se 3 litros de farinha peneirada, deitem-se n'um alguidar com 250 grammas de manteiga derretida. Torne-se depois a pesar, deitando-se-lhe o sal necessario, defeito em agua de flor, e meia duzia de ovos batidos com a mão; apinhe-se a farinha e vá-se amassando e deitando ovos de vez em quando.

A massa deve ficar branda e enxuta. Cortem-se depois pedaços do tamanho que se quizer fazer as cavacas, pondo-se em um panno; quando se tenderem não se sovem: deve-se estendel-as nos taboleiros com muita delicadeza.

Vão ao forno, e na volta d'elle passem-se por assucar em ponto de fio baixo, batendo-se primeiro o assucar um instante fora do lume” (Plantier, 1905: 558).

Arte de Cozinha

Cavacas

Batem-se n'um alguidar 500 grammas de farinha muito espoada, com tantos ovos quantos sejam necessarios para que fiquem n'um polme nem muito brando nem muito espesso; quando assim estiver junta-se-lhe 50 grammas de manteiga derretida estando morna, e bate-se outra vez para que a manteiga fique ligada; estando assim, polvilha-se uma meza com farinha e tiram-se do alguidar pequenos bocados de massa e se vão tendendoem cima da meza, dando-lhe o feitio com muito geito para que não pegue aos dedos, e em seguida se põem n'um taboleiro de forno, tambem polvilhado com farinha, guardando pequenas distancias; estando todas estendidas, vão ao forno forte, e estando arrebetadas e de boa côr tiram-se do forno para arrefecer. Faz-se em seguida (para 500 grammas de farinha 1000 grammas de assucar) uma calda de assucar em ponto de areiar, (ponto mais alto que

o rebuçado) e estando assim mettem-se as cavacas todas dentro do tacho e com uma colhér de pau ao de leve se vão mexendo até o assucar ficar pegado nass cavacas. Põem-se então n`um panno, largas umas das outras até esfriarem” (Matta, 1900: 260-261).

A Arte de cosinha: Novo tratado de Cozonha, Confeitaria, Pastelaria, Salsicharia Pratica, etc

Cavacas

“Toma-se um alguidar, no qual se deitam tres ou quatro kilos de farinha de trigo, duzentas e cincoenta grammas de assucar, um pouco de manteiga ou azeite. Depois da farinha estar bem desfeita deita-se-lhe o sal preciso dissolvido em agua de flor e seis ovos batidos (tudo com a mão). Apinha-se a farinha e se vae amassando, deitando-lhe alguns ovos pouco a pouco, amassando sempre.

Note-se que a massa deve ficar enxuta e branda. Corta-se pedacinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, collocando-as n`um panno; quando se tenderem não se devem sovar; com todo o cuidado estendam-se nas latas, depois de muito picadas. Vão ao forno e estando cosidas tiram-se para fóra. Cobrem-se ou assam-se por assucar em ponto de fio baixo. Notando que se deve pôr primeiramente o assucar um instante fóra do lume e assim se faz a todas” (Pereira A. M., 1909: 841).

O Cosinheiro Completo: Mestre dos Cosinheiros, Nova Arte de cosinha

Cavacas

“Toma-se tres litros e meio de farinha de trigo peneirada e mettida esta em um alguidar deita-se-lhe 250 grammas de manteiga derretida, para que não leve sal, desfaz-se a farinha na mão; quando estiver desfeita, forma-se a presa deitando-lhe o sal necessario desfeito em agua de flôr, e meia duzia de ovos batidos com a mão; apinha-se a farinha, e vae se amassando, deitando alguns ovos de vez em quando, sempre amassando; a massa deve ficar branda e enxuta; cortam se depois bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, pondo-se em um panno, e quando se tenderem não se sovam, mas com muita delicadeza se devem estender nas latas, e depois de muito bem picadas, vão ao forno, e

na volta d'elle passam-se por assucar psto em ponto de fio abaixo, batendo-se primeiro um instantinho o assucar fóra do lume, e assim se passam todas” (1898: 231-232).

A Cozinha Moderna, o Tratado Mais Completo Que Até Hoje Se Tem Publicado

Cavacas

“Em 2 decilitros de azeite deite 10 ovos com claras, canela e sal moído, quanto baste; bata tudo muito bem com a mão; junte-lhe 250 grammas de farinha: bata outra vez muito be; faça as cavacas e vá-as deitando com uma colher no taboleiro. Mande ao forno e em estando promptas caie-as com assucar, preparadao com clara d`ovo e sumo de limão; depois ponha-as a secar” (Pereira J. M: 624).

Cavacas de Trigo

“Tome 250 grammas de farinha de trigo, 60 grammas de manteiga de vacca, junte tudo, bata muito bem, juntando-lhe 8 ovos e herva dôce; amassa e leve ao forno em taboleiros forrados de farinha de trigo” (Pereira J. M.: 625).

A Cozinha Ideal

Cavacas

“6 ovos inteiros, 4 claras, 6 meias cascas de ovo de azeite, sal, canela e limão ralado q.b. Misturam-se numa tigela os componentes acima indicados e mexem-se com uma colher de pau. A seguir junta-se-lhes a farinha, dividindo a massa em pedaços com uma colher de sopa sobre tabuleiro. Levam-se a cozer e, quando estiverem frias, barram-se com Glace Real.

Nota: - As cavacas tornam-se mais tenras e com melhor aparência quando a massa fica mole. (Ferreira, 1933: 718).

O Mestre das Cozinheiras

Cavacas de farinha de milho

“Batem-se 10 ovos com ½ l. de azeite. Junta-se a farinha de milho necessária. Deita-se a massa nas latas, às colheradas e picam-se com garfo, para gretarem. Logo que saim do forno dá-se-lhes um banho em açúcar em ponto de cabelo” (Saavedra, 1944: 248).

Cavacas

“batem-se 12 ovos com 1 decilitro de azeite e meio decilitro de aguardente. Deita-se-lhe pouco a pouco a farinha precisa para a massa ficar branda. Vão ao forno em latinhas redondas. Depois de cozidas barram-se com claras de ovos batidas com sumo de limão” (Saavedra, 1944: 248).

O Livro de Pantagruel

Cavaquinhas

“Amassa-se a farinha com a manteiga, juntando um pouco de leite, se fôr necessário, para se obter uma massa que se possa estender com o rôlo em cima da pedra da mesa. Corta-se em bocadinhos com 3 cent. De comprimento e 2 de largura, que se põem em tabuleiros untados com banha. Vão ao forno a cozer. Depois de cozidos tiram-se com uma faca e deixam-se arrefecer. À parte, faz-se uma calda com o açúcar, que se põe ao lume com pouca água. Deixa-se ferver até chegar a ponto de cobrir, isto é, quase quando começa a fazer cristais. Deitam-se bollinhos, dá-se-lhes uma volta dentro do açúcar, de forma que se envolvam todos, e despejam-se para cima da pedra da mesa, que deve estar molhada. Separam-se uns dos outros com uma faca e deixam-se arrefecer” (Limpo, 1952: 880).

O Mestre Cozinheiro: Tratado Completo de Culinária

Cavacas

“Batem-se muito bem os ovos e o azeite, depois junta-se-lhe a aguardente e a farinha misturada com o fermento. Torna-se a bater a massa muito bem. Tem-se pequenas tijelas

de barro, que se untam de azeite, deita-se dentro de cada tigela, uma porção de massa e levam-se a cozer em forno bem quente e de calor certo.

Todas as vezes que se tira uma cavaca cozida, unta-se novamente a tigela com um trapinho untado de azeite.

Devem ficar muito leves. Depois de todas cozidas barram-se com uma calda feita de açúcar e claras batidas” (Santos, 1955: 847).

O Livro de Cozinha da Escritora Emília de Sousa Costa

Cavacas Pesqueirenses

“Meio quilo de farinha, dez avos, vinte centilitros de azeite finíssimo, fervido. Amassa-se com a mão, até esta ficar limpa de massa. Deita-se esta em latas às colheres pequenas, formando pequenos bolos e metem-se as cavacas no forno.

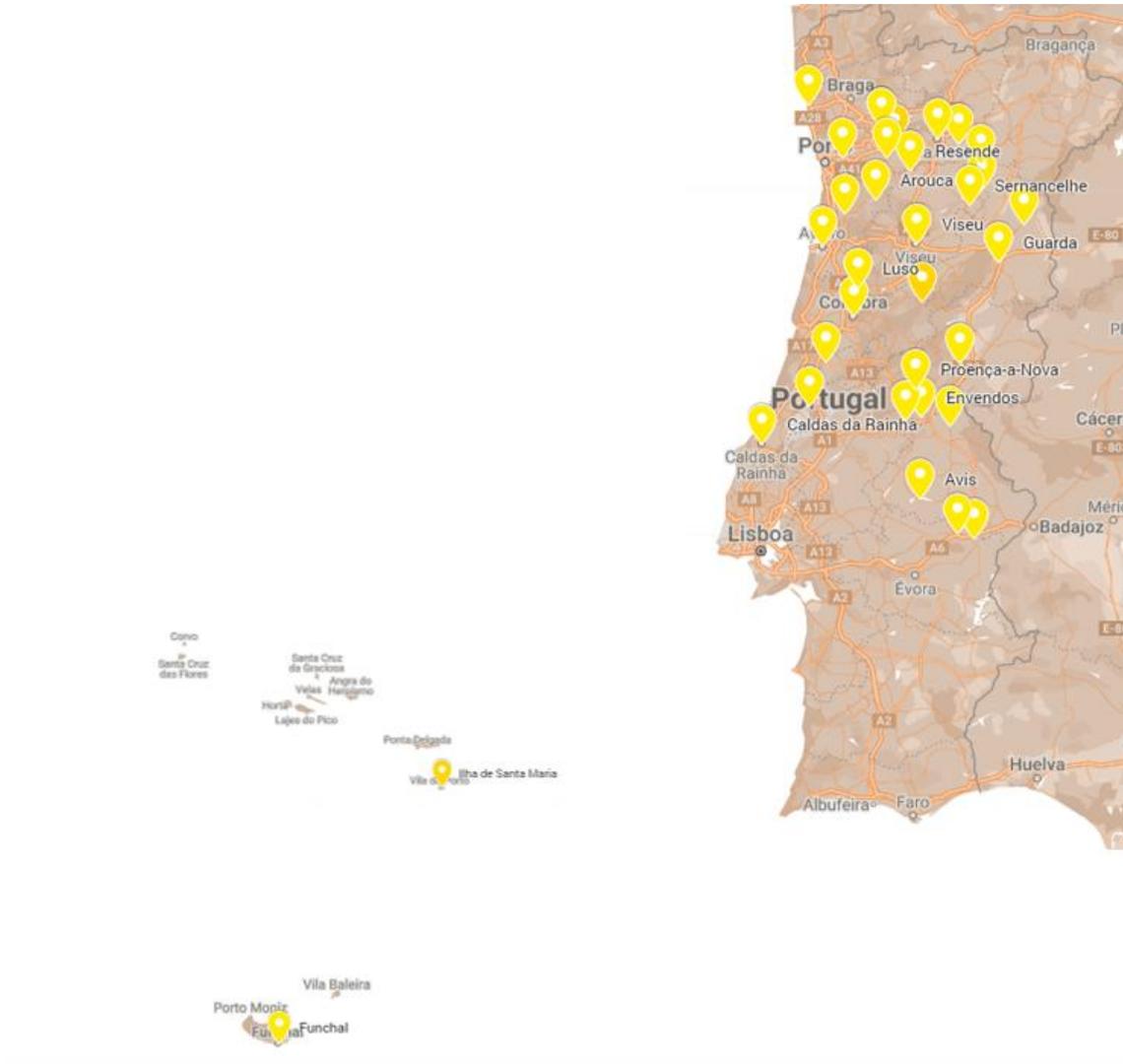
Depois de cozidas, tiram-se do forno e deixam-se arrefecer. Batem-se duas claras de ovo com açúcar e untem-se com este polme as cavas pela parte superior, pondo-se a secar ao sol” (Sampaio F. , 2009: 75).

Anexo IV - Cavacas portuguesas e respetivos ingredientes

Cavacas	Açúcar	Claras	Gemas	Manteiga	Azeite	Farinha Tiro	Farinha Milho	Fermento	Óleo	Aguardente	Sumo Limão
Aldeia das Dez	X	X	X				X				
Amarante	X	X	X			X					
Arouca	X	X	X		X	X					
Aveiro	X	X	X		X	X				X	X
Avis	X	X	X		X	X				X	
Caldas	X	X	X	X		X					
Castainço (Penedono)	X	X	X		X	X					
Cavacas Caiadas (Alentejo)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cavacas de Borba	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cavacas de Fão	X	X				X					X
Cavacas de Fronteira	X	X	X		X	X					
Cavacas de Proença-a-Nova	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Cavacas de Santa Catarina Alentejo)	X	X	X			X					
Cavacas da Madeira	X	X	X	X		X					
Cavacas do Marco	X	X	X			X		X			
Cavacas Pesqueirenses	X	X			X	X					
Cavaquinha da Serra	X	X	X			X					
Coimbra	X	X	X			X					
Doce de Sobrado (Valongo)	X	X	X			X					
Envendos	X	X	X			X				X	
Freixinho (Sernancelhe)	X	X	X		X	X					
Guarda	X	X	X			X				X	
Juncal do Campo	X	X	X			X				X	X
Luso	X	X	X		X	X					
Mação	X	X	X			X					
Margaride	X	X	X			X					
Nisa	X	X	X		X	X					
Pinhel	X	X	X			X					
Pombal	X	X	X			X		X	X		
Reguengo do Fetal	X	X	X			X					
Resende	X	X	X			X					
Romaria (Viseu)	X	X	X		X	X					
Santa Maria (Açores)	X	X	X		X	X					
Vila Real	X	X	X			X		X			
Zamacóis (Oliveira de Azeméis)	X	X	X	X	X	X					X

Fonte: Elaboração própria.

Anexo V - Mapa das localidades com cavacas



Fonte: Elaboração própria.

Anexo VI - Receitas de Cavacas das Caldas

A Cozinha Moderna, O Tratado Mais Completo Que Até Hoje Se Tem Publicado

Cavacas das Caldas

“Bata, dentro d`hum alguidar 500 grammas de farinha de trigo, muito espoada, com os ovos precisos para obter um polme, nem muito espesso nem muito brando; junte-lhe depois 50 grammas de manteiga de vacca derretida, em estando morna, e bata de novo para ligar bem. Polvilhe em seguida a mesa com farinha e vá tirando do alguidar pequenas porções de massa, tendendo e amoldando ao feitio que desejar, mas com todo o geito para que a massa se não pegue aos dedos. Ponha as cavacas assim preparadas n`um taboleiro, metta este no forno, também polvilhado previamente com farinha, e á distancia conveniente umas das outras para se não pegarem. O forno deve ter calor fórte; em as cavacas apresentando boa côr, tire-as. Faça então uma caldas de assucar em ponto de arear, na proporção de 1 kilo de assucar por cada 500 grammas d farinha; metta as cavacas todas dentro d`esta calda, mexendo levemente com uma colher de pau até se ver que o assucar ficou bem pegado n`ellas. Quando as tirar, disponha-as n`um panno afastadas entre si, até esfriarem” (Pereira, 1900: 624).

A Cozinha Ideal

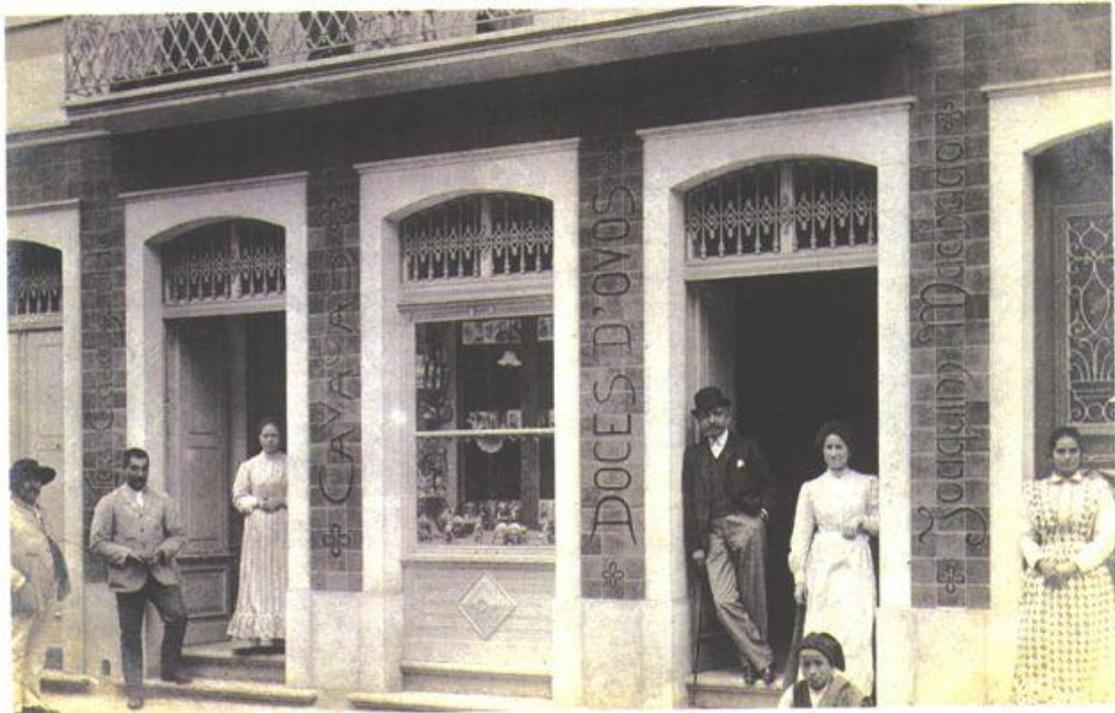
Cavacas das Caldas

“½ kilo de farinha, 12 a 14 ovos, ½ decilitro de azeite fino ou 50grs. De manteiga. Misturam-se numa tigela os componentes acima indicados e envolvem-se muito bem, com uma colher de pau. Tendem-se sobre o tabuleiro untado levemente e polvilhado com farinha e peneira-se farinha por cima também muito ligeiramente. Levam-se primeiramente a cozer em forno forte e deixam-se acabar de cozer em forno mais fraco. Regula por meia hora o tempo preciso para se cozerem, devendo ficar bem secas. Leva-se o açúcar pil~e com água ao lume e, quando atingir o ponto de fio, retira-se do lume e esfregam-se com a colher de pau as paredes interiores do tacho, jantamente com o açúcar, até que tudo esteja esbranquiçado. Mergulham-se as cavacas nesta caldas e deixam-se secar” (Ferreira M. , 1933: 718-719).

*Cozinha Regional Portuguesa***Cavacas das Caldas**

“Deitam-se numa tigela a farinha (450gr) e os ovos (12) e batem-se até ficar uma massa homogénea e consistente. Junta-se a manteiga (100gr) derretida e mexe-se bem. Deita-se a mistura em formas de queques untadas com azeite. Vão ao forno bem quente a cozer. Depois de cozidas e frias, leva-se ao lume o açúcar (800gr), com metade do seu peso de água, até ter ponto de pasta fraco. Retira-se do lume e bate-se até ficar opaco. Passam-se as cavacas na calda com dois garfos. Secam em redes” (Valente, 1973: 122).

Anexo VII - Cavacaria Machado



Fonte: (Trancoso, 1999, p. 50).

Anexo VIII - Imagem da Pastelaria Machado

Servimos rapidamente...

TROUXAS E LAMPREIAS DE OVOS, CAVACAS, COMPLETO E FINO SORTIDO EM PASTELARIA E BOLOS SECOS.

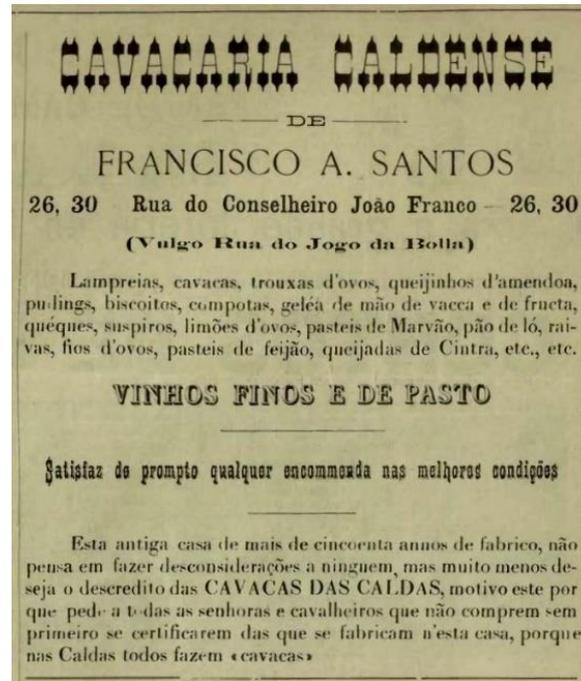
Formule-nos o seu pedido por correio ou telefone e remeteremos seguidamente à direcção que nos indique.

Pastelaria MACHADO, Lda.
(ANTIGUA CASA FAUSTA)
41-RUA CAMÕES-47-TELEFONE, 22255
CALDAS DA RAINHA

EMBALAGENS
Metálicas ou de cartão, garantindo uma perfeita recepção do seu pedido

Fonte: <http://jramosfranco1.blogspot.com/2009/02/almanaque-caldense-de-1963.html>.

Obtido a 15 de junho 2022.

Anexo IX - Anúncio da Cavacaria Caldense em A Folha de Lisboa

Fonte: A Folha de Lisboa nº 240 de 21 de novembro de 1902. Disponível em: [478135_1902-11-21_0000_Obra_Completa_t24-C-R0150.pdf \(purl.pt\)](#); Obtido a 26 de março de 2023.

Anexo X - Irmãs Faustas, fotografadas em 1899 por José Augusto de Sousa

Fonte: (Trancoso, 1999, p. 49).

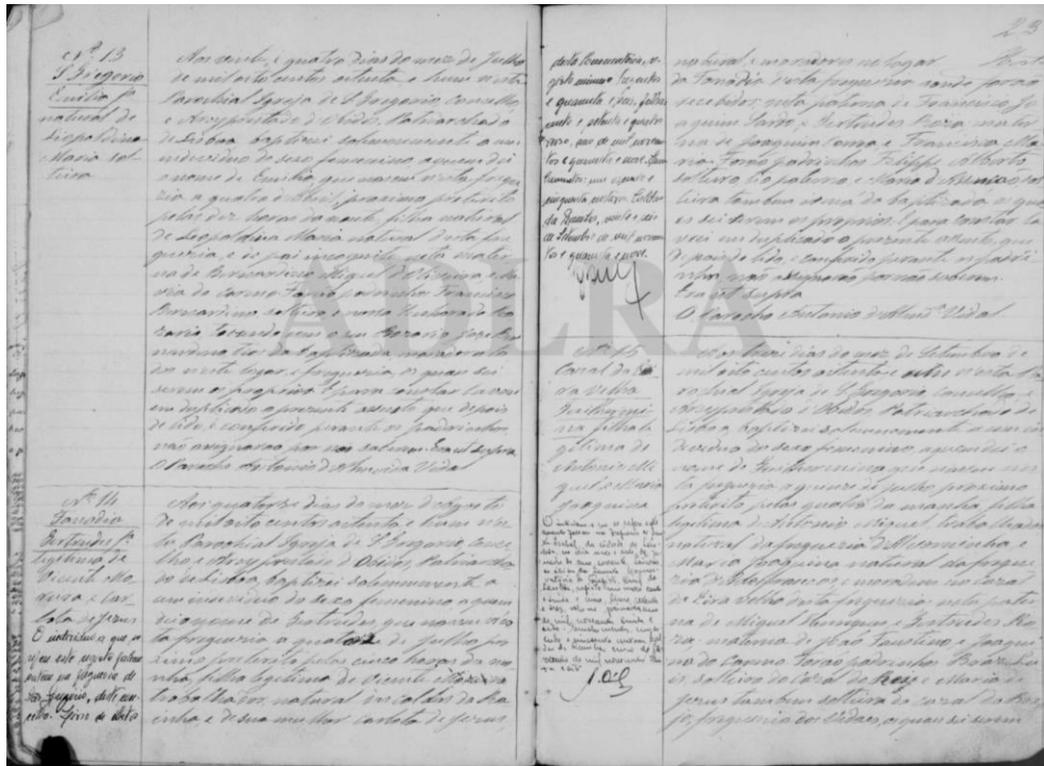
Anexo XI - Lista de cidadãos com contrato para água canalizada no ano de 1928

Datas em que se efectuaram os contractos e quando acabam

N O M E S	Ligado Dt. a em que se efectuou o con- tracto	Data em que se acaba o con- tracto	OBS.
Manuel Gomes da Costa Cardoso	17/2/928	17/2/958	
Jadme Facheco de Fina	15/2/928	15/2/958	
Heitor Proença Ferreira	15/2/928	15/2/958	
Manuel Lopes	7/4/928	7/4/958	
José Ferreira Mendes Nazaré	12/2/928	17/2/958	
Antonio Ferreira Demião Junior	29/3/928	29/3/958	
Francisco Ramos	5/3/928	5/3/958	
João Serefim Moreira	15/2/928	15/2/958	
José Guilherme de Faria	5/3/928	5/3/958	
Jos e Ferreira Fina	29/2/928	29/2/958	
João Moreira da Câmara	4/4/928	4/4/958	
João Bento Lucta	28/2/928	28/2/958	
Acácio Claudio Freire Sotto Mayor	2/3/928	2/3/958	
Rui Celso de Carvalho Forsado	29/2/928	29/2/958	
Emidio Filipe de Jesus	1/3/928	1/3/958	
Dr. Joaquim Mamel Correia	4/4/928	4/4/958	
João Ricardo Menique	29/3/928	29/3/958	
João Angeló Arroja (Viuva)	2/3/928	2/3/958	
Joaquim Pires Machado	15/3/928	15/3/958	
Joaquim Maria Soeiro de Brito (Herd.)	10/3/928	10/3/958	
Tomaz Sales Henriques	19/5/928	19/5/958	
Capristano & Ferreira, Lda.	10/3/928	10/3/958	
Francisco Anselmo de Sousa	6/3/928	6/3/958	
Dr. Luiz Anselmo de Sousa	9/3/928	9/3/958	
Jeronimo Augusto Ludovice	11/4/928	11/4/958	
Joaquim Gonçalves	28/2/928	28/2/958	
Benigno dos Santos	28/2/928	28/2/958	
Jose Venâncio Coelho Pereira	29/3/928	29/3/958	
Herculano Rodrigues Serra	13/3/928	13/3/958	
Tomaz dos Santos	9/3/928	9/3/958	
Joaquim Luiz de Barros Junior	29/2/928	29/2/958	
Luciano Gonçalves	6/3/928	6/3/958	
Associação de S.M. Rainha D. Leonor	2/4/928	2/4/958	
Francisco Jeronimo Martins	13/3/928	13/3/958	
Jose da Silva Dias, Lda.	10/4/928	10/4/958	
Raquel do Rosário F. Santos	13/2/928	13/2/958	
Dr. Antonio de Melo Ferrari	10/4/928	10/4/958	
Dulce Saraiva, Lda	7/3/928	7/3/958	
João dos Santos Arranha	10/3/928	10/3/958	
Eduardo Augusto Valente	12/4/928	12/4/958	
Gerardo Ferreira	15/2/928	15/2/958	
Manuel Augusto de Carvalho	10/4/928	10/4/958	
Antonio Valente Nunes Caldas	26/3/928	26/3/958	
Joaquim Flaviano de Campos Jardim	11/4/928	11/4/958	
João Luiz Quintas	10/4/928	10/4/958	
Francisco Anselmo de Sousa Junior	19/3/928	19/3/958	
Antonio do Rosário Dias	10/4/928	10/4/958	
Dr. Augusto Dias Coimbra	21/3/928	21/3/958	
Jos e Faustino Ramalho	10/5/928	10/5/958	
Artur Macário dos Santos	16/2/928	16/2/958	
José Joaquim de Sousa	11/4/928	11/4/958	
Jos e Gomes Rodrigues	26/3/928	26/3/958	
Manuel Fialho	14/3/928	14/3/958	
Morgado & C. Lda.	15/3/928	15/3/958	
Eduardo Antão	18/4/928	18/4/958	

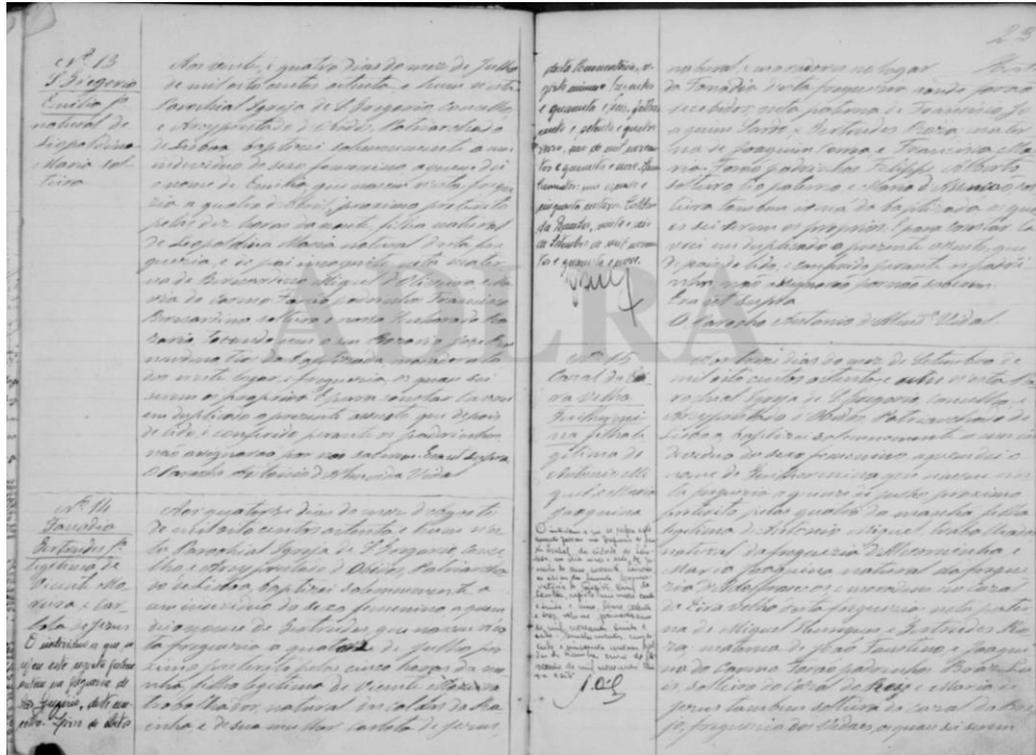
Fonte: Posturas Municipais de Caldas da Rainha.

Anexo XIII - Registo de nascimento de Rosalina Carlota



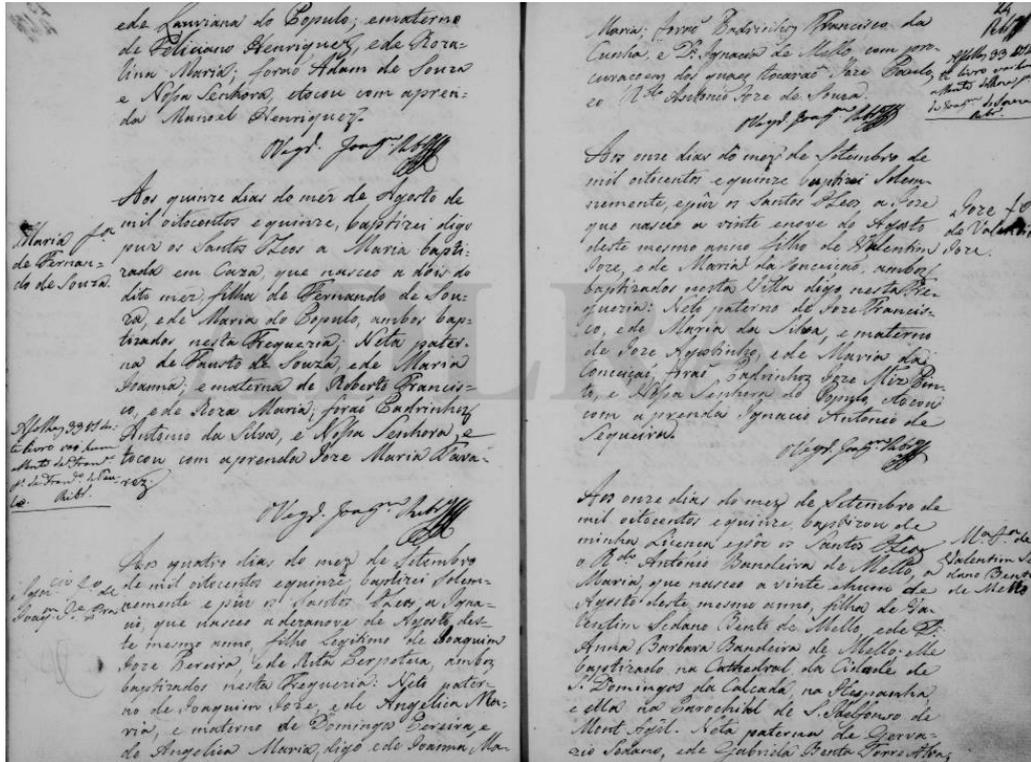
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 31 de outubro de 2022. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD12-001-0013_m0020.tif](#) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XIV - Registo de nascimento de Gertrudes Carlota



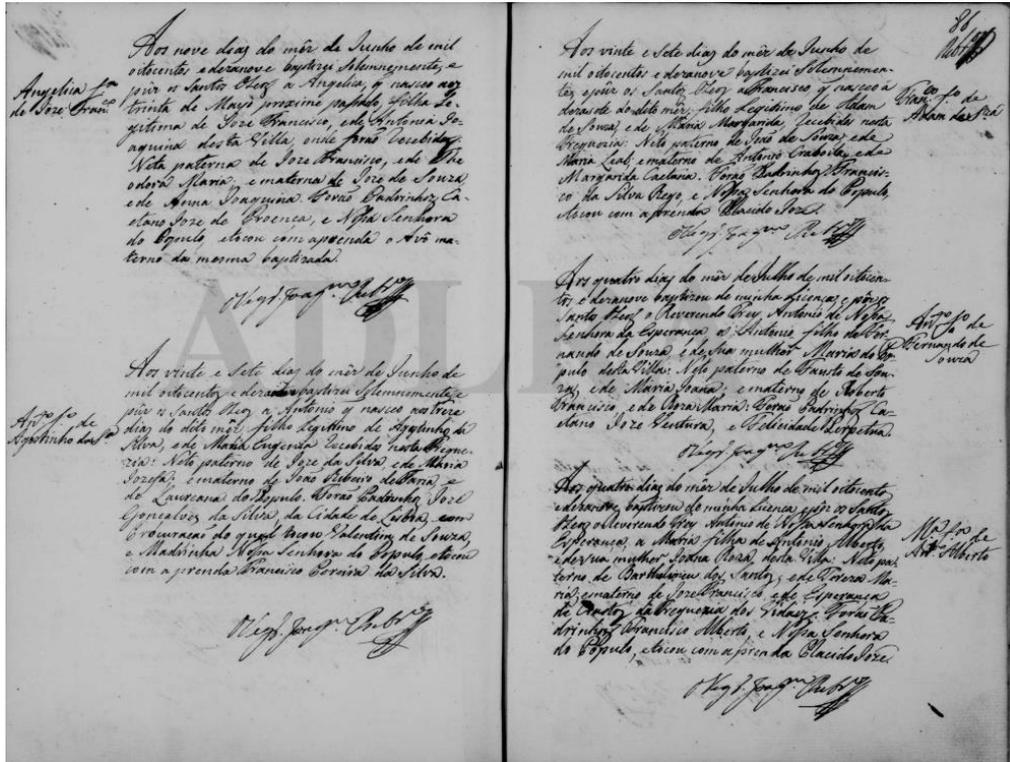
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 31 de outubro de 2022. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD12-001-0013_m0065.tif](#) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - [DigitArq](#) (arquivos.pt).

Anexo XV - Registo de nascimento de Maria Fausta



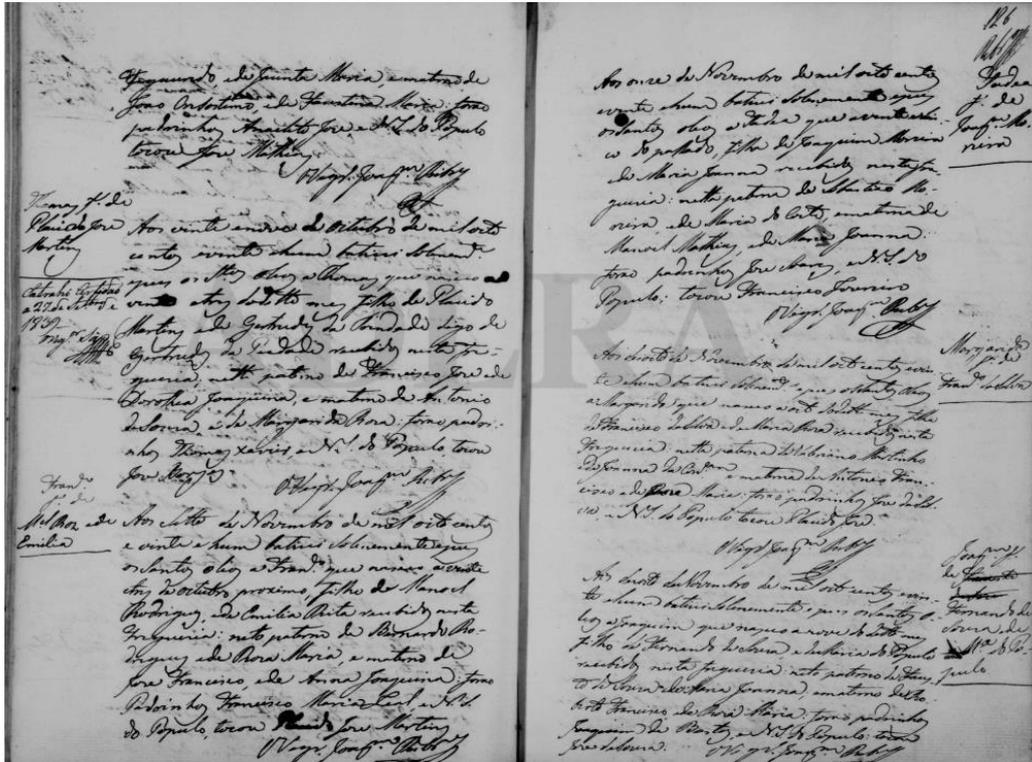
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 03 de abril de 2023. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0027.tif](https://arquivo.pt/wayback/20230403100000/PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0027.tif) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XVII - Registo de nascimento de António Fausto



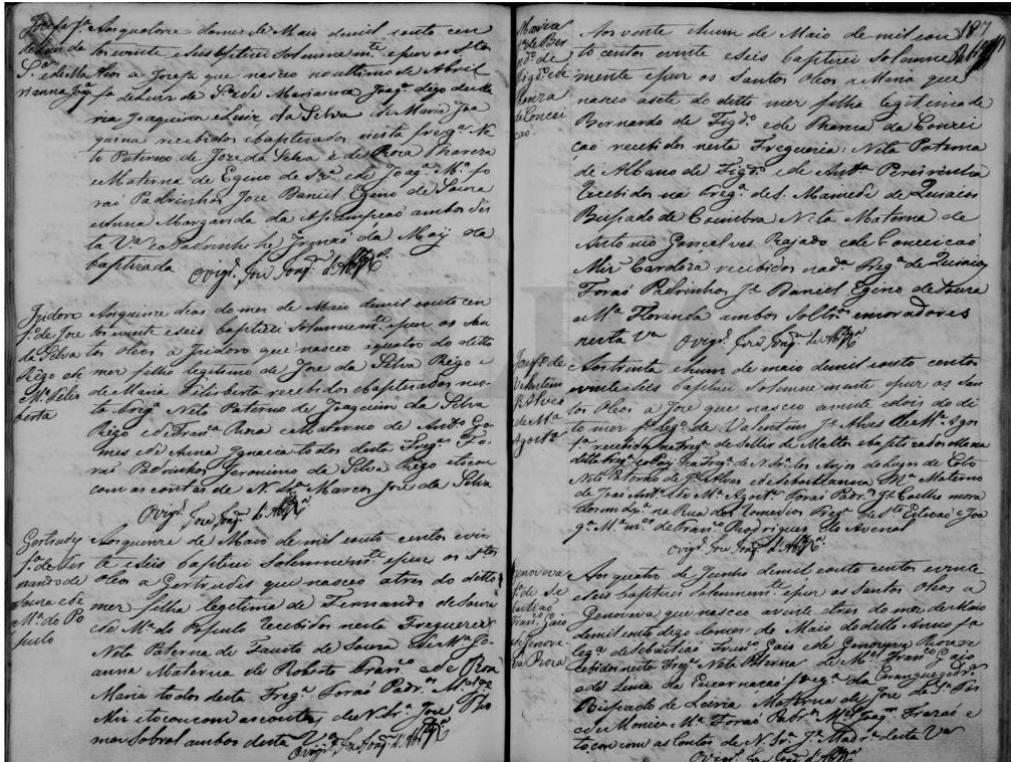
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 03 de abril de 2023. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0089.tif](https://arquivo.pt/pt/ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0089.tif) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XVIII - Registo de nascimento de Joaquim Fausto



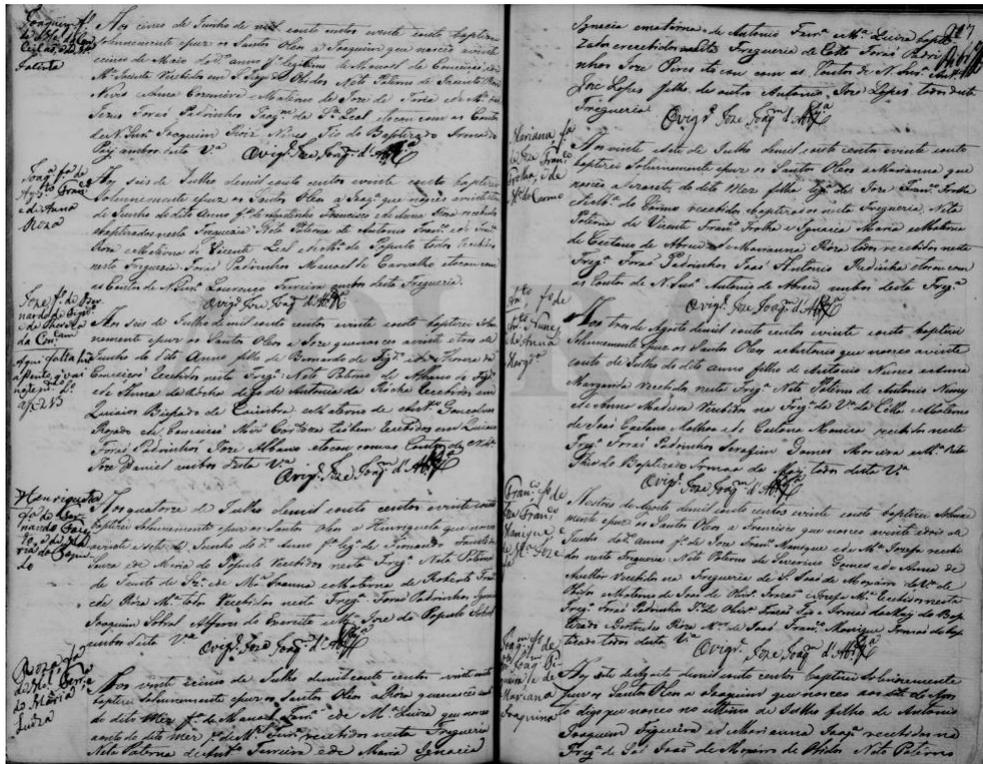
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 03 de abril de 2023. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0129.tif](https://arquivo.pt/pt-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0129.tif) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XIX - Registo de nascimento de Gertrudes Fausta



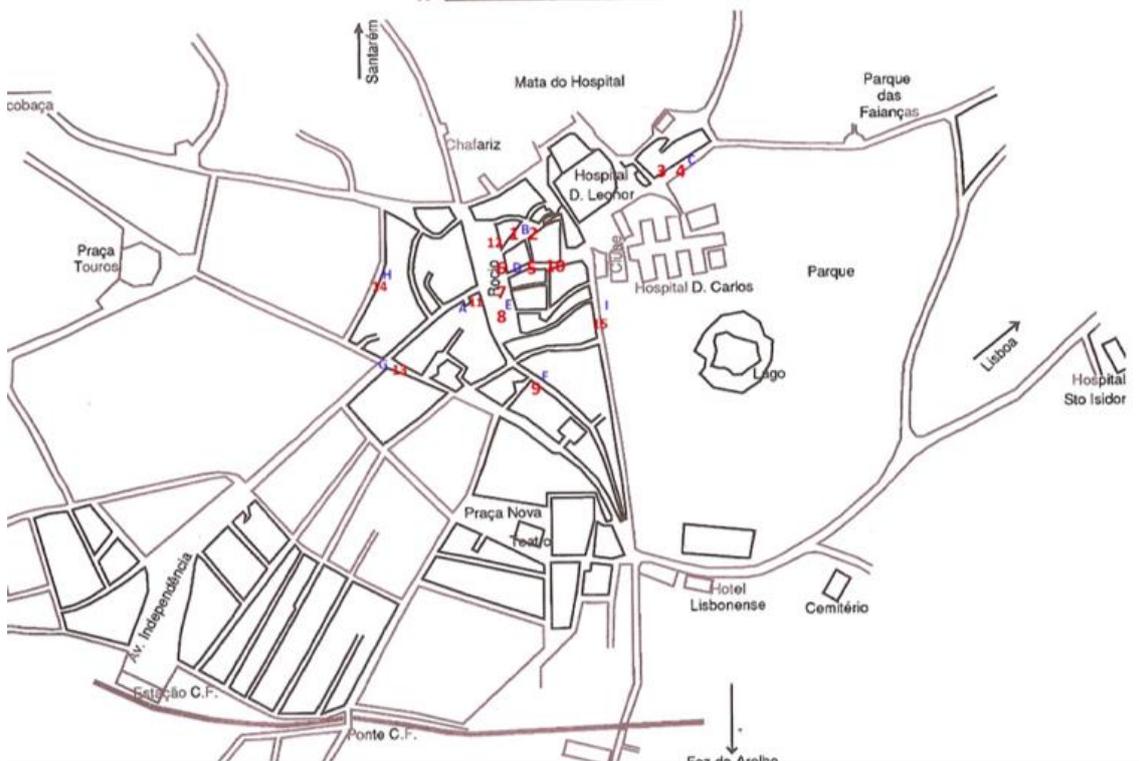
Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 03 de abril de 2023. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0188.tif](https://arquivo.pt/pt-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0188.tif) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XX - Registo de nascimento de Henriqueta Fausto



Fonte: Arquivo Distrital de Leiria. Obtido a 03 de abril de 2023. Disponível em: [PT-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0208.tif](https://arquivo.pt/pt-ADLRA-PRQ-PCLD03-001-0004_m0208.tif) - Batismos - Arquivo Distrital de Leiria - DigitArq (arquivos.pt).

Anexo XXI - Localização das cavacarias das Caldas da Rainha nos finais do século XIX e inícios do século XX



Legenda

Ruas:

- A - Rua do Jogo da Bola; Rua Alm. Cândido dos Reis (1910);
 B - Largo das Gralhas; Largo Dr. José Barbosa (1898);
 C - Rua Nova; Rua Rafael Bordalo Pinheiro (1902);
 D - Rua Direita; Rua da Liberdade (1910);
 E - Rossio; Praça D. Maria Pia (1886); Praça da República (1910);
 F - Rua do Olival de Cima; rua General de Queirós (1897);
 G - Avenida Heróis da Grande Guerra;
 H - Rua do Jardim;
 I - Rua do Olival de Baixo; Rua de Camões (1880);

Cavacarias:

- 1- Cavacaria Pires;
- 2- Cavacaria Central;
- 3- Gertrudes;
- 4- Mariana Rodrigues Valada;
- 5- Cecília Santos;
- 6- Viúva Nunes;
- 7- Cesária Coelho;
- 8- Mariana César;
- 9- Jesuina Garcia;
- 10- Cavacaria Conde;
- 11- Cavacaria Caldense;
- 12- Cavacaria Mendricas;
- 13- Flôr do Liz;
- 14- Gato Preto;
- 15- Cavacaria Machado;

Fonte: Elaboração própria.

Anexo XXII - Inquérito realizado à população

As Cavacas das Caldas como doce representativo da Cidade. 

O presente questionário é elaborado no âmbito de um trabalho a realizar sobre as Cavacas das Caldas, para a disciplina de Gastronomia e Sociabilidade, do Mestrado em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade.

O questionário é anónimo e tem como objetivo compreender a importância, significado e história das referidas Cavacas, como doce local da cidade das Caldas da Rainha.

*** Obrigatória**

1. Após ter sido informado(a) acerca dos objetivos do presente inquérito, autorizo que os dados recolhidos sejam utilizados para fins académicos. *

Sim.

Não.

Perfil do(a) Inquirido(a)

2. Género. *

- Masculino
- Feminino

3. Indique a sua idade. *

- Menos de 15 anos.
- 15 aos 25 anos.
- 26 aos 35 anos.
- 36 aos 45 anos.
- 46 aos 55 anos.
- 56 aos 65 anos.
- 66 aos 75 anos.
- Mais de 75 anos.

4. Indique a sua nacionalidade. *

- Portuguesa.
- Espanhola.
- Francesa.
- Outro

5. Qual a sua naturalidade? *

- Caldas da Rainha.
- Outro

6. Qual o concelho de residência? *

- Caldas da Rainha.
- Outro

7. Tem por hábito visitar as Caldas da Rainha? *

- Sim.
- Não.

8. Quais os motivos da visita? *

- Trabalho.
- Lazer.

9. Qual a freguesia de residência? *

- Nossa Senhora do Pópulo.
- Santo Onofre.
- Outro

10. Indique o nível de instrução. *

- Ensino Básico - 1º ciclo (4º ano).
- Ensino Básico - 2º ciclo (6º ano).
- Ensino Básico - 3º ciclo (9º ano).
- Ensino Secundário (12º ano)
- Ensino profissional.
- Licenciatura.
- Mestrado.
- Doutoramento.
- Outro

Conhecimento sobre as Cavacas.

11. Qual o doce mais representativo da cidade de Caldas da Rainha? *

- Cavacas das Caldas.
 Beijinhos das Caldas.
 Lampreia de ovos.
 Trouxas de ovos.
 Pelicano.
 Pastel Bordallo.
 Outro

12. Conhece as cavacas das Caldas? *

- Sim.
 Não.

13. É usual adquirir Cavacas? *

- Sim.
 Não.

14. Porque razão? *

- Não gosta.
 Questões de saúde.
 Nunca experimentei.
 Prefiro outro doce.
 Outro

15. Em que local? *

- Praça da fruta de Caldas da Rainha (Praça da República)
 Fábrica das Cavacas de Caldas da Rainha
 Pastelaria Machado nas Caldas da Rainha
 Artesanais.
 Hipermercados.
 Outro

16. Em que época do ano? *

- Páscoa.
 Natal.
 Semanalmente.
 uma vez por mês.
 Aleatoriamente.
 Outro

17. Conhece alguém que confeccione cavacas artesanamente? *

- Sim.
 Não.

18. Conhece os ingredientes utilizados para elaborar as Cavacas das Caldas. *

- Sim.
 Não.

19. Qual a avaliação que faz das Cavacas das Caldas? *

- Muito Mau 1 2 3 4 5 Muito Bom

20. Conhece a história das Cavacas das Caldas? *

- Sim.
 Não.

Este conteúdo não foi criado nem é aprovado pela Microsoft. Os dados que submeter serão enviados para o proprietário do formulário.



Fonte: <https://forms.office.com/pages/designpagev2.aspx?lang=pt-PT&origin=OfficeDotCom&route=Start&subpage=design&id=fAcB--sw0UekMPDq8o-5DsbWxWGaxEdJowVxAn0IH1VUNTU3WFVGSU81UEwwTUE1INTRPWUNRNVBaTS4u>.