



Na capital portuguesa os doces contam a história do país pela mão de Cristina Castro.

In the Portuguese capital, eating sweets is like a history lesson with Cristina Castro.

por / by MANUEL SIMÕES

BIO

As memórias dos doces que provou nas casas das avós, tias e amigas, e das localidades por onde viajou, desde criança, tornaram-na uma entusiasta da história e da tradição da doçaria. Formada em Design de Comunicação, dirige o projeto No Ponto: uma inédita investigação e divulgação de todas as especialidades doceiras portuguesas. E é autora da coleção A Doçaria Portuguesa, cujo terceiro volume, previsto para o final do ano, se dedicará à zona centro de Portugal (de Aveiro a Lisboa, de Meda a Santarém).

Memories of the sweets she enjoyed in the houses of family and friends, as well as on her travels piqued her interest in the history and tradition of such treats. A communication design graduate, she manages No Ponto: an unprecedented research and dissemination project on Portuguese sweets. She's also the author of the collection A Doçaria Portuguesa, whose third volume (schedule for late 2019) will focus on Portugal's Centro region (from Aveiro to Lisbon, from Meda to Santarém).

noponto.pt



PAUPÉRIO

Rua Almeida e Sousa, 49A pauperio.pt

Desde 1874 que a fábrica Paupério produz biscoitos e bolachas em Valongo, no norte de Portugal. "A tradição destes doces no concelho é grande, com algumas biscoitarias ainda hoje a funcionar com fornos a lenha." Recentemente, a marca instalou-se no bairro de Campo de Ourique e trouxe, pela primeira vez, os seus sabores centenários para o sul.

The Paupério factory has been producing biscuits in Valongo, in the north of Portugal since 1874. "These sweets are a major tradition in the municipality, with some biscuits makers still using wood-fired ovens." Recently, the brand set up shop in the Campo de Ourique neighbourhood and brought its century-old flavours south for the first time.



PASTELARIA ALCÔA

Rua Garrett, 37 pastelaria-alcoa.com

A casa-mãe encontra-se em Alcobaça. No entanto, é em pleno Chiado lisboeta que o legado se prolonga a mais pessoas. A investigadora explica que as inspirações doceiras da Alcôa, nas quais estes mestres se especializaram, vêm dos mosteiros femininos da Ordem de Cister. E que a enorme variedade de doces de tipo conventual torna a escolha "muito difícil!".

The original shop is in Alcobaça but this branch in Lisbon city centre extends its reach to more people. Cristina explains that the inspiration for Alcôa sweets come from the Order of Cistercians' nunneries. And the great variety of convent sweets makes choosing "very difficult".



+ HISTÓRIA / + HISTORY

NORTE / NORTH

■■■ O primeiro volume de *A Doçaria Portuguesa* de Cristina Castro faz o retrato das atuais especialidades dos concelhos nortenhos, num total de 157 doces. De origem popular ou conventual, antigos ou recentes, famosos ou pouco conhecidos, traduzem uma laboriosa investigação no terreno em busca da sua origem, das histórias de quem os faz e dos locais onde os provar.

■■■ The first volume of Cristina Castro's *A Doçaria Portuguesa* focusses on the current specialities made in the north with a total of 157 sweets. Whether secular or conventional in origin, old or recent, famous or little known, they represent painstaking research in the field in search of their origin, the stories of who makes them and the places where they can be enjoyed.



SUL / SOUTH

■■■ Para profissionais, interessados e curiosos, o segundo volume da investigação de Cristina reúne as gulodices do Algarve, do Alto e Baixo Alentejo e da Península de Setúbal (contam-se 172). Com prefácio de Maria de Lourdes Modesto, fotografias de Gonçalo Barriga e ilustrações de Ana Gil, detalha o passado e o presente de cada doce do sul de Portugal.

■■■ Written for professionals, the interested or curious, the second volume of Cristina's research brings together the sweet treats of the Algarve, Alto and Baixo Alentejo and the Setúbal Peninsula (there are 172). With a preface written by Portuguese cuisine expert Maria de Lourdes Modesto, photographs by Gonçalo Barriga and illustrations by Ana Gil, this book details the past and present of each sweet from southern Portugal.

2



Doces Santa Clara

DOCES SANTA CLARA

Largo Frei Heitor Pinto, 4C

■■■ Mestre em histórias que aguçam o apetite, Cristina conta que as clarissas, irmãs dos conventos de Santa Clara, "foram grandes doceiras um pouco por todo o país". Em Alvalade, a Doces Santa Clara dedica-se a esta memória da doçaria conventual, "sugerindo-nos docinhos com muitas gemas, muitas amêndoas e muito açúcar".

■■■ A master of mouth-watering stories, Cristina tells us that the clarissas, sisters from the Santa Clara convents, "were great sweet makers throughout the country". In Alvalade, Doces Santa Clara is dedicated to the memory of convent sweets, "with lots of egg yolks, almonds and sugar".

A VIDA PORTUGUESA

avidaportuguesa.com

■■■ Estas lojas, cuja maior tem morada no bairro do Intendente, dispõem de diversos produtos de marcas portuguesas antigas. Sem esquecer os chocolates da Regina ou os rebuçados de ovo de Portalegre. Nesta viagem no tempo e no espaço, as escolhas recaem nas especialidades claustrais, nomeadamente as bolachas de produção artesanal das irmãs do Mosteiro de Santa Ecolástica em Roriz, Santo Tirso, "um dos pouquíssimos conventos onde ainda hoje se produzem doces".

■■■ These shops sell a range of old Portuguese brands, including Regina chocolates and egg sweets from Portalegre. On this journey through time and space, first choice are artisanal biscuits from the sisters at the Mosteiro de Santa Ecolástica in Roriz, Santo Tirso, "one of the very few convents that still make sweets".



Doces Santa Clara

MANTEIGARIA

Rua do Loreto, 2 [fb.com/manteigaria.oficial](https://www.facebook.com/manteigaria.oficial)

■■■ Em qualquer pastelaria, café ou confeitaria, decidir qual o melhor pastel de nata é uma tarefa árdua. Mas, na Manteigaria, junto à Praça Luís de Camões ou no Mercado da Ribeira, "a qualidade do mais conhecido dos doces portugueses mede-se pela fila de clientes". "Na minha opinião, quentes ou frios, ficam claramente no top 5 do país."

■■■ Deciding which is the best *pastel de nata* (custard tart) in any bakery, café or patisserie is a tough call. However, at Manteigaria, on Praça Luís de Camões or at Mercado da Ribeira, "the quality of the best-known Portuguese sweet can be measured by the length of the queue". "Warm or cold, I think they are clearly in the country's top five."



DOÇARIA SANTA CRUZ

Avenida de Roma, 20A

■■■ Situado no bairro de Alvalade, este estabelecimento "espelha a riqueza e a ostentação da doçaria de tipo conventual". Cristina revela que aqui podemos provar "desde pequenos doces de comer de uma só vez a bolos de fatia que se confundem com a decoração deste pequeno espaço".

■■■ Located in the Alvalade neighbourhood, this establishment "reflects the range and ostentation of convent sweets". Cristina says that we can try "from small, one-bite sweets to cakes that blend in with the décor of this small place".