

Notas Históricas para o Estudo de um Itinerário da Alimentação, com Origem na Farinação dos Cereais, nos Arquipélagos dos Açores e da Madeira

Historical Notes for the Study of a Food Itinerary, with Origin in Cereal Flour, in the Azores and Madeira Archipelagos

*Duarte Nuno Chaves*¹

Resumo

A produção de alimentos, com origem na farinação dos cereais, é uma das formas primárias de subsistência alimentar da humanidade. Como resultado desses processos, encontramos um conjunto de alimentos que são obtidos pela cozedura da massa proveniente da moagem dos cereais – a massa cozida em forma de bolo (pão), a massa cozida em forma de papas e a massa frita.

O presente texto tem como objetivo principal contribuir para a criação de um itinerário dos produtos gastronómicos, com origem nos métodos de farinação cerealífera, nos arquipélagos dos Açores e Madeira, permitindo, assim, o conhecimento sobre a origem [base] da dieta alimentar insular, nos dias de hoje, tendo como suporte o estudo e os resultados preliminares do trabalho de campo realizado, no período de 2019 a 2022,

¹ Doutor em História da Arte pela Universidade de Évora completou, em 2020, o Pós-Doutoramento, enquanto bolseiro do Fundo Regional de Ciência e Tecnologia do Governo Regional dos Açores, com projeto intitulado: *Religiosidade e memória coletiva em contexto de turismo cultural*. Investigador do CHAM – Centro de Humanidades da Universidade dos Açores, desde 2008, com o qual colabora, participa e coordena vários projetos dedicados ao estudo do Património Cultural Imaterial sendo, atualmente, subdiretor da referida instituição e membro da Comissão Coordenadora Científica deste centro na Universidade dos Açores. Enquanto docente universitário leciona disciplinas nas áreas da Inventariação Museológica e Património Cultural, nas licenciaturas de História, Turismo e Pós-Graduação em Turismo Cultural. Em 2018, o seu livro *As Imagens de Vestir da Procissão dos Terceiros: Um legado franciscano em S. Miguel, Açores, séculos XVII a XXI* foi galardoado com o prémio “Lusitania-História de Portugal”, da Academia Portuguesa da História. Ainda de referir a sua atividade enquanto produtor e realizador de documentários de cariz histórico e antropológico, aproveitando o campo do audiovisual e das humanidades digitais como suporte de produção de fontes. Inserido na linha temática “Património e Memória” do CHAM está a realizar, presentemente, um conjunto de documentários onde é elaborado um levantamento das tradições gastronómicas no arquipélago dos Açores. Contacto eletrónico: duarte.ns.chaves@uac.pt.

inserido no projeto de investigação da Universidade dos Açores *TASTE – Taste Azores Sustainable Tourism Experiences*.

Apesar da nossa investigação incidir essencialmente nas ilhas açorianas, efetuamos alguns paralelismos existentes com o arquipélago da Madeira, esperando assim contribuir para uma história da alimentação insular e atlântica que urge construir.

Palavras-chave: Alimentação; Cereais; Farinação; Itinerário; Património; Tradição.

Abstract

Food production, originating from the flouring of cereals, is one of humanity's primary forms of food subsistence. As a result of these processes, we find a set of foods that are obtained by cooking the dough from the milling of cereals – the dough cooked in the form of a cake (bread) and the dough cooked in the form of porridge and the fried dough.

The main objective of this article is to contribute to the creation of an itinerary of gastronomic products, based on the methods of cereal flouring, in the Azores and Madeira archipelagos, thus allowing knowledge about the base of the insular diet, nowadays, supported by the study and preliminary results of the field work carried out, from 2019 to 2022, as part of the research project of the University of the Azores, *TASTE – Taste Azores Sustainable Tourism Experiences*.

Although our research focuses essentially on the Azorean islands, we made parallels with the archipelago of Madeira, hoping to contribute to a history of insular and Atlantic food that urges to be written.

Keywords: Food; Cereals; Flouring; Itinerary; Heritage; Tradition.

Nota Introdutória

A redação deste artigo insere-se na pesquisa que nos encontramos a realizar para o projeto de investigação *TASTE – Taste Azores Sustainable Tourism Experiences*. Este é um projeto da Universidade dos Açores que conta com a participação do CEEAplA – Centro de Estudos de Economia Aplicada do Atlântico e com o CHAM – Centro de Humanidades da Universidade dos Açores, em colaboração com a Direção Regional de Cultura dos Açores e com várias entidades públicas e privadas, sendo financiado pelo PO Açores 2020.

Neste projeto, podemos encontrar a colaboração de investigadores nas áreas do Audiovisual, Antropologia, Turismo e História. Nesse âmbito, gostaríamos de mencionar a participação da investigadora Élia de Sousa que colaborou no projeto, na implementação do trabalho de campo e na elaboração de diversas fichas de recolha que contribuíram para o resultado final deste trabalho.

O projeto *TASTE* tem como principal objetivo contribuir para o conhecimento do arquipélago dos Açores, através da valorização da gastronomia e da produção

vinícola regional, promovendo, assim, as diversas manifestações de património cultural imaterial, como elemento identitário da cultura local e da herança gastronómica e vinícola destas ilhas atlânticas.

Embora a nossa investigação incida essencialmente no arquipélago dos Açores, apresentamos como objeto de estudo, para a redação do presente artigo, um contributo para um melhor conhecimento sobre a relevância que os cereais e os derivados dos processos da farinhação apresentam na dieta alimentar de açorianos e madeirenses, tendo como base de análise as reminiscências de uma história da alimentação que urge construir.

Este trabalho serve, ainda, para apresentar alguns dos resultados das recolhas de campo que realizámos ao longo do arquipélago dos Açores, no âmbito do projeto *TASTE*. As evidências preliminares, agora apresentadas, referem-se às primeiras recolhas que efetuamos nos concelhos do Nordeste e Ribeira Grande (S. Miguel), S.^{ta} Cruz da Graciosa (Graciosa), S.^{ta} Cruz das Flores e Lajes da Flores (Flores) e Vila do Corvo (Corvo).

O imaginário histórico-cultural do mundo insular alimenta-se, em grande parte, de memórias comuns que constroem a sua identidade singular e coletiva, sendo que o calendário religioso e o ano agrícola estabeleciam o mote para os seus hábitos alimentares. As tradições gastronómicas insulares e atlânticas são fruto da influência da alimentação praticada pelos seus primeiros povoadores, sendo que no caso açoriano, temos que analisar o fenómeno da alimentação no arquipélago, não como um todo, mas antes, enquanto nove realidades culturais que se complementam. Sobre esta questão somos da opinião que estamos num patamar muito primário, particularmente na produção de um aporte historiográfico sobre as tradições alimentares nos Açores.

A preocupação da generalidade dos investigadores com as questões relativas à história da alimentação apenas produziu efeito em meados do século XX, tendo nesta altura como campo de reflexão e de investigação, particularmente ao nível da história económica e social. Paralelamente, o diálogo interdisciplinar com a etnologia e a antropologia tem vindo a contribuir para o avançar de novos estudos.

No que se refere ao arquipélago dos Açores, pouco sabemos das envolvências da alimentação conventual, palaciana e do povo, pelo menos até ao século XIX. Nos últimos anos temos assistido à edição de algumas obras essencialmente de carácter culinário, fruto de uma dinâmica do fenómeno turístico, às quais falta uma análise às diversas ligações medievais do povoamento e à formação de uma sociedade estratificada durante a Idade Moderna, onde predominaram um conjunto de hábitos alimentares balizados pelo calendário litúrgico.

O primeiro estudo conhecido e com dados científicos credíveis foi efetuado por um dos pioneiros da antropologia em Portugal, o micalense Arruda Furtado (1854-1887). No final de Oitocentos, aponta-nos no sentido de uma autossuficiência alimentar, baseada na utilização do milho, quer na forma de pão, ou cozido em água, as favas, o inhame, a batata-doce e a couve, fragmentos de peixe salgado, cebola, alho, vinagre, manteiga de porco, sal, pimenta, mogango, melancia, melão, figos, nêspers e a laranja. «O leite não constitui presentemente uma alimentação predominante, nem mesmo para os pastores, como em certas populações doutros países»².

Uma das fontes à qual podemos ter acesso na atualidade e que nos apresenta indicadores sobre a evolução dos hábitos alimentares dos habitantes de algumas das ilhas do arquipélago, no século XIX, são os registos dos viajantes que aportaram nestas ilhas. Exemplo desta realidade são os irmãos Bullar, viajantes britânicos que passaram pelos Açores, em 1838, descrevendo precisamente esta realidade, que seria estudada cinquenta anos mais tarde por Arruda Furtado: «Consiste principalmente de hortaliças a alimentação da gente pobre. [...] uma comida quente que parecia saborosa constituída por batatas cortadas aos pedacinhos, couves, feijões, funcho e pão de milho, tudo cozinhado com banha de porco»³.

O investigador terçeirense Augusto Gomes (1921-2003), considerado como uma das principais referências para o estudo da gastronomia açoriana, é, ainda nos dias de hoje, uma fonte marcante para o estudo da culinária nos Açores e um importante repositório do receituário das ilhas, através das suas publicações *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira* (1982), *Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel* (1988), *Cozinha Tradicional da Ilha de Santa Maria* (1998), *O Peixe na Cozinha Açoriana – e Outras Coisas Mais* (2001). Estas publicações para além do seu carácter culinário, brindam-nos com os saberes-fazer de uma gastronomia regional.

Em 1997, foi publicado na revista *Arquipélago* o artigo «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura» da autoria do investigador e docente da Universidade dos Açores, Rui de Sousa Martins. Este trabalho, de extrema importância para o estudo da relevância das tradições envolvidas da panificação, efetua um levantamento monográfico sobre os métodos de cozedura em todas as ilhas açorianas, fruto de um trabalho de campo realizado nas décadas de 80 e 90 da centúria passada⁴.

² Cf. FURTADO, 1884, *Materiais para o estudo antropológico dos povos açorianos. Observações sobre o povo micalense*.

³ Cf. BULLAR, 1986, *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, p. 105.

⁴ Cf. MARTINS, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», pp. 119-170.

«As farinhas foram sempre uma componente essencial da alimentação açoriana, sendo consumidas sob a forma de papas e de amassaduras, com ou sem fermento, cozidas na brasa, sobre uma laje, no grelhador de barro, na fornalha, no forno e ainda um caldo ou fritas numa gordura»⁵.

Uma das definições que o autor em causa apresenta, para a definição de pão no arquipélago dos Açores, com referência a Héléne Balfet, consiste em «farinha amassada firme a que se deu determinada forma fixada pela cozedura», acrescentando que adota um conceito mais alargado onde «engloba os bolos fritos e os que são cozidos num caldo»⁶. No entanto, este autor clarifica esta definição, tendo em conta o contexto em que se insere, referindo que

«na linguagem popular açoriana, este termo aplica-se exclusivamente às massas fermentadas de cereais (trigo, milho, cevada), de forma convexa e cozidas no forno. As amassaduras de farinhas de cereais, de rizomas ou de sementes de leguminosas, com ou sem fermento, tendidas de forma circular e pouco espessa, cozidas num grelhador ou no forno são designadas pelo nome de *bolo*»⁷.

1. As Ligações Arquipelágicas

No período do povoamento, no século XV, alargado ao longo de toda a Idade Moderna, os arquipélagos da Madeira e Açores serviram de placa giratória da navegação europeia, em direção e retorno do continente africano e do Novo Mundo. Por via desta influência, a base das tradições alimentares destes ilhéus está assente na chamada Dieta Mediterrânica. Nos dias de hoje, temos um conjunto de receitas e práticas alimentares que percorrem quase 600 anos de história em comum, e que são elementos característicos do povo insular e atlântico.

Nesta perspetiva, os arquipélagos da Madeira e dos Açores apresentam um vínculo, quase que “umbilical”, desde o seu período de povoamento. Com uma matriz fortemente religiosa, a fé foi um catalisador para ultrapassar momentos de grande aspereza social, motivada pelo isolamento a que estas ilhas estiveram sujeitas até quase à segunda metade do século XX. Segundo Alberto Vieira (1956-2019), o facto de estes arquipélagos estarem no mesmo espaço oceânico, eixo fundamental para

⁵ Cf. MARTINS, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», pp. 120-121.

⁶ Cf. Notas do “itinerário do pão” da autoria de Élia de Sousa no âmbito do projeto *TASTE*, disponível em taste.tetrapi.org/itinerarios/. Vd. MARTINS, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», p. 121.

⁷ Cit., MARTINS, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», pp. 121-124.

a expansão europeia e particularmente para os impérios ibéricos, na transição da Idade Média para a Idade Moderna, gerou uma maior aproximação cultural entre estas duas regiões⁸.

As ilhas que compõem os arquipélagos da Madeira e Açores já se encontravam referenciadas na cartografia europeia, desde meados do século XIV, tendo sido iniciados os seus processos de povoamento e imposição de direito de propriedade, por parte de Portugal, na primeira metade do século XV. A Madeira no período de 1418 a 1420 e os Açores de 1432 a 1450.

Enquanto arquipélagos com soberania portuguesa, tiveram uma ação importante no processo da descoberta/ocupação e posterior expansão de Portugal nos séculos XV a XVII. Estes espaços geográficos insulares, exerceram relevantes papéis enquanto áreas estratégicas e zonas económicas e ainda de apoio à navegação oceânica. Citando as palavras do historiador madeirense Alberto Vieira: «Para nós, insulares, as ilhas são quase sempre o centro do mundo, mas a Historiografia europeia sempre as definiu como escalas, pontes entre o Novo e o Velho Mundo»⁹.

Em 2018 e 2019 celebraram-se os “600 Anos do Descobrimento das Ilhas do Porto Santo e Madeira” pelos portugueses. Este foi o primeiro arquipélago português a apresentar uma ocupação efetiva por parte do Império Português, tendo esta situação contribuído para a implementação de um conjunto de estruturas institucionais, sociais e de governança, que seriam mais tarde replicadas em outros espaços de ocupação portuguesa¹⁰.

Na sequência do que aconteceu com os restantes arquipélagos atlânticos, as ilhas da Madeira e Porto Santo são do conhecimento dos navegadores a soldo de Portugal e Castela, situação atestada pela cartografia da época (século XIV), nomeadamente: a carta atribuída aos irmãos Pizzigani (1367); o denominado Atlas Medicis ou Mediceo (c. 1370); o planisfério catalão de Abraão Cresques (1375); a carta de Pinelli-Walckenaer (c. 1384); a carta de Sollerli (1385). Do início de Quatrocentos, cite-se a carta de Pasqualini (1408) com todas as ilhas legendadas em português¹¹.

A hospitalidade madeirense é uma referência histórica desde o século XV, tendo esta sensibilidade do “acolhimento” exercido um fascínio, na segunda metade do século XVII e princípios da centúria seguinte, a um conjunto de viajantes e cientistas, sendo que esta realidade aliada às supostas qualidades profiláticas do clima,

⁸ Cf. VIEIRA, 2017, «Memória e Identidade Insular de Gaspar Frutuoso à atualidade», p. 45.

⁹ Cf. VIEIRA, 2017, «Memória e Identidade Insular de Gaspar Frutuoso à atualidade», p. 45.

¹⁰ Cf. VIEIRA, 2017, «Da Madeira e dos Açores: Lugares da memória comum com tradições e conflitos», p. 277.

¹¹ Cf. VERÍSSIMO, 2016, «Descobrimento e povoamento do arquipélago da Madeira».

na cura da tuberculose, cativaram a atenção de novos forasteiros no limiar de Oitocentos. Esta situação potenciou a ilha como um importante destino turístico em Novecentos, repercutido até à atualidade¹².

Quanto aos Açores, algumas correntes historiográficas apontam o conhecimento da existência do arquipélago, por parte de navegadores e cartógrafos, num período anterior ao século XV, estando estas evidências assentes em fontes literárias e cartográficas que aludem para a existência de ilhas a norte da Madeira, em mapas datados de 1375 e 1413¹³. No entanto, e segundo Rui Carita, as fontes cartográficas mais credíveis pertencem aos mapas de Battista Beccario, de 1435 e do catalão Gabriel Valseca, de 1439. Será na legenda do portulano de Valseca que deparamos com uma das mais importantes fontes para o descobrimento das ilhas, na qual vem mencionado um tal de «diego de (?) pelot del rey de Portugal», apontado por diversos historiadores como sendo Diogo de Silves¹⁴.

O que nos dias de hoje se encontra associado à imagem da identidade cultural dos açorianos está diretamente ligado à diversidade multicultural dos primeiros povoadores, aliada a uma forte influência da Igreja Católica. Segundo Susana Goulart Costa, até meados do século XVIII, os açorianos, de uma forma geral, são profundamente crentes e manifestam a sua devoção e fé de uma forma veemente¹⁵. Esta penetrante religiosidade é exibida num “ADN” cultural muito vincado, e que apresenta constantes mutações na pluralidade cultural de cada uma das nove ilhas.

Avelino de Freitas de Meneses alerta-nos para o facto do açoriano, desde os primeiros séculos, ter um fascínio pelo Ultramar, em busca de novas oportunidades quando na ilha já não encontra forma de subsistência: «a história social dos Açores comporta simplesmente duas épocas. De início, um tempo curto de ingresso de gente, equivalente à humanização da paisagem; por último, um tempo longo de saída de gente»¹⁶. Este segundo momento vai comportar uma emigração que se perpetuará ao longo dos séculos para várias paragens, particularmente em direção às Américas.

As migrações populacionais da Madeira para os Açores foram uma realidade e uma constante, sendo esta uma situação que se encontra devidamente estudada e publicada, havendo, inclusive, itinerários genealógicos bem definidos entre estes dois arquipélagos.

¹² Cf. VIEIRA, 2008, «A História do turismo na Madeira: Alguns Dados para uma Breve Reflexão», pp. 95-117.

¹³ Cf. CARITA, 2008, «O descobrimento dos Açores», p. 51.

¹⁴ Cf. CHAVES, 2020, «Nota de abertura», pp. 11-20.

¹⁵ Cf. COSTA, 2008, «A Igreja: implantação, práticas e resultados», p. 144.

¹⁶ Cf. MENESES, 2008, «O povoamento», p. 76.

A nível económico e comercial, madeirenses e açorianos por diversas vezes cruzaram interesses, bem como fluxos migratórios, de uma forma mais acentuada da Madeira para os Açores, nos séculos XV e XVI. As rotas marítimas, como única forma de contacto, até ao século XIX, sempre mantiveram estes povos insulares em permanente boa vizinhança cultural e económica.

«A Madeira, pela posição charneira entre os Açores e as Canárias e pela anterioridade no povoamento, foi, desde meados do séc. XV, um importante viveiro fornecedor de povoadores para estes arquipélagos e elo de ligação entre eles; funcionou mais como polo de emigração para estas ilhas do que como área recetora de imigrantes. Se exce-tuarmos o caso dos escravos guanches e a vinda de alguns dos conquistadores de Lanzarote, podemos afirmar que o fenómeno de imigração é quase nulo, não obstante, no séc. XVI, os açorianos surgirem com alguma expressão no Funchal»¹⁷.

Ainda, segundo Avelino de Freitas de Meneses, este caracteriza a transferência dos insulanos madeirenses para os Açores, como o primeiro giro dos ilhéus, referindo-se ao processo de povoamento das ilhas açorianas e a consequente influência madeirense e porto-santense, no povoamento das ilhas de S.^{ta} Maria, S. Miguel, Terceira, Graciosa e Pico. Esta situação tem início no século XV, mas com repercussões ao longo da centúria seguinte¹⁸. Prova desta realidade são as ascendências genealógicas de várias famílias destas ilhas que têm origem madeirense nas suas linhagens.

Em 1474 a capitania de S. Miguel é vendida por João Soares de Albergaria a Rui Gonçalves da Câmara (c. 1430 – 1497), segundo filho de João Gonçalves Zarco, sendo este o período em que registamos a vinda de um grande contingente de indivíduos madeirenses para os Açores. Segundo o investigador Igor França, esta realidade está refletida «pela vivência percursora da humanização da paisagem na Madeira, que inspira a repetição de experiências nos Açores, como evidencia a introdução de videiras na ilha do Pico, ou a tentativa de cultivar a cana-de-açúcar, muito apelativa pelos elevados rendimentos que proporcionava»¹⁹. Em relação ao Pico a historiadora Susana Goulart Costa, a propósito da economia picoense no século XV, reforça e justifica a influência da experiência madeirense neste processo²⁰. No que diz respeito à produção da cultura sacarina, a ocorrência de pragas ditou um fim prematuro a este tipo de agricultura nos Açores.

¹⁷ Cit., VIEIRA, 2016, «As relações da Madeira com os Açores».

¹⁸ Cf. MENESES, 2008, «O povoamento», p. 95.

¹⁹ Cf. FRANÇA, 2017, «O contributo Madeirense no Povoamento dos Açores», p. 28.

²⁰ Cf. COSTA, 1998, «A economia picoense entre os séculos XV e XVIII: um exemplo ambíguo de uma periferia», pp. 81-101.

2. O Bolo (Pão)

«O pão de que há notícia, muitos séculos antes de Cristo, terá sido um dos principais alimentos do homem, que ingeriu à laia de papas, depois de bem triturar o cereal. Com a evolução do tempo, o homem afastou-se do seu ambiente natural, deixando de comungar com a natureza, desviou-se das condições que se lhe ofereciam com uma vida natural, deixando-se iludir com o gosto dos manjares mais ouros, perdendo, a pouco e pouco, o instinto que se lhe permitia escolher e distinguir os alimentos que mais convinham ao seu organismo»²¹.

Ao falarmos do pão e do seu peso na alimentação dos insulares, teríamos que discorrer sobre um sem-número de manifestações alimentares inclusas nos dois arquipélagos. A expressão religiosa “o pão nosso de cada dia” demonstra a importância que este teve, e continua a ter, na base da nossa dieta alimentar.

A difusão e proliferação, na maioria das casas, da cozedura do pão em fornos de lenha, essencialmente comunitários, nos arquipélagos dos Açores e Madeira, é algo que remonta a meados do século XIX. Sendo a sua confeção, no seio das famílias mais desfavorecidas, efetuada em grelhadores pétreos e/ou de barro, deu origem a algumas tipologias de pão (bolo), como sejam o bolo do caco (Madeira e Porto Santo) e a escarpeada (Porto Santo). No arquipélago dos Açores encontramos o bolo lêvedo (S. Miguel) e o bolo da sertã tradicional em S. Miguel, S. Jorge e no Pico, também conhecido como bolo de laje no Pico.

«O forno era uma exigência das casas mais destacadas. Os demais estavam dependentes do forno público, no início propriedade do capitão do donatário. Em algumas casas solarengas do meio rural, apresentavam mais que um forno em que se cozia o pão para a família, colonos e criados. António Carvalhal, em Ponta Delgada, é exemplo disso, tendo nos seus fornos lugar à cozedora de mais de trinta moios de trigo por ano»²².

Poderemos falar de um pão dos Açores e um pão da Madeira? Não nos vamos preocupar com esta questão, mas obviamente existiram algumas afinidades arquipelágicas e inclusive entre ilhas do mesmo arquipélago. A investigadora da Universidade da Madeira, Helena Rebelo, no seu artigo «Pão madeirense (hipónimos): pão da ou na Madeira? Questões regionais de cultura e de Património Linguístico», escreve sobre a expressão “pão da Madeira”, particularmente sobre a acalorada discussão familiar entre as diferenças do “bolo do caco” do Porto Santo e o da Madeira. Sobre isto, a autora explica que o primeiro tem essencialmente trigo e o

²¹ Cit., GOMES, 1997, *Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel*, p. 26.

²² Cit., VIEIRA, 2004, *A Mesa e a cozinha na História madeirense*.

segundo “batata”, ou seja, batata-doce. Esta situação leva a uma distinção no sabor, embora o nome se mantenha o mesmo²³.

Mas se dermos um “salto” ao arquipélago vizinho, particularmente ao Vale das Furnas, na ilha de S. Miguel, encontramos um “primo” do bolo do caco – o bolo lêvedo. É muito idêntico, no processo de confeção, ao bolo madeirense, através de um grelhador metálico (sertã), e na própria forma, mas distinto no sabor, pois é um bolo adocicado. É uma receita leve, elaborada com açúcar, farinha, leite, ovos e fermento. Quanto à sua origem ainda pouco se sabe, mas atendendo aos ingredientes que estão no seu receituário, o mesmo é recente, provavelmente uma mutação de uma outra tipologia de pão que terá ocorrido ao longo do século XIX nesta região.

Figura 1 – Bolo do caco e bolo lêvedo



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2021.

Figura 2 – Vista transversal do bolo lêvedo e do bolo do caco



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2021.

²³ Cf. REBELO, 2021, «Pão madeirense (hipónimos): pão da ou na Madeira? Questões regionais de cultura e de Património Linguístico», p. 193.

Ao longo do trabalho de investigação do projeto *TASTE* está a ser elaborado um itinerário, no qual poderemos presenciar histórias de vida em torno de alguns produtos típicos açorianos, como sejam: o bolo da sertã, bolo de laje, bolo lêvedo, broa de milho, massa sovada; pão de véspera; pão de mistura; pão de milho; pão de trigo; pão regional; pão de rosca, entre outros. Os registos estão centrados no processo de fabricação em panificação artesanal e industrial, sendo de destacar um papel predominantemente feminino nos processos de laboração das padarias que tivemos a oportunidade de visitar em muitas das ilhas do arquipélago.

Sobre esta identidade partilhada e as suas vivências atuais, será interessante examinar a afirmação da investigadora Helena Rebelo, quando fala do papel da mulher no processo de confeção e fabrico do pão, na Madeira, em comparação com a realidade açoriana:

«Culturalmente, é necessário observar que, no passado, o “pão” era, sobretudo, uma tarefa feminina. Eram as mulheres que preparavam a massa e que estavam envolvidas em todo o processo caseiro do fabrico do pão. Agora, com a sua intensa industrialização, é, predominantemente, um trabalho masculino. Há, cada vez mais, padeiros, em vez de padeiras. Encontrando-se eles envolvidos na criação constante de novos pães. Por exemplo, o que dizer de um exemplar como a “joana grande”? Será este pão genuinamente madeirense? Sê-lo-á da ilha da Madeira?»²⁴

Figura 3 – O papel predominantemente feminino, nos processos de laboração das padarias açorianas; Coop. Panificação Alegria Paz, C.R.L, panificação situada em Lomba da Fazenda, Nordeste, Açores



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2019.

²⁴ Cit., REBELO, 2021, «Pão madeirense (hipónimos): pão da ou na Madeira? Questões regionais de cultura e de Património Linguístico», pp. 185-200.

2.1. O Bolo do Caco

A importância do pão na dieta alimentar dos primeiros habitantes das ilhas atlânticas da Madeira e Açores foi fundamental para uma primeira progressão do processo de povoamento. Neste período, estabeleceram-se limites de importância espacial nos espaços circundantes dos moinhos e fornos, inseridos no processo de transformação da farinha e a consequente confeção do pão, tornando-se como áreas de sociabilidade das populações, estabelecendo-se, assim, consequentes teias de relações sociais e económicas, que marcaram a vida das ilhas²⁵.

A nossa base alimentar está assente na chamada Dieta Mediterrânica, mas acabamos por construir um conjunto de itinerários da nossa tradição alimentar que é muito característica destes povos insulares e atlânticos. A relação das práticas alimentares e dos rituais contribuíram para a coesão social. Nos dias de hoje temos um conjunto de receitas e práticas alimentares que percorrem quase 600 anos de história em comum, e que são elementos característicos do povo insular e atlântico.

Segundo Alberto Vieira, uma das principais preocupações dos primeiros povoadores foi assegurar a sua subsistência, daí resultando a importância que assumiu a produção de trigo: «Algumas das tradições culinárias, como a sopa-de-trigo, o cus-cuz, pão-de-trigo-da-terra e o bolo do caco, e a necessidade do colmo para cobrir casas e justificam esta persistência da cultura do trigo»²⁶.

A utilização dos diversos apetrechos de uso doméstico, usados na alimentação primitiva, está relacionada com a tipificação do espaço habitacional dos fogos iniciais, nos arquipélagos da Madeira e Açores, e à inexistência do forno doméstico nestas áreas familiares. Exemplo dessa realidade é o facto de as populações confecionarem o pão (bolo cozido) em placas tijolo aquecido, que serviam simultaneamente para o assamento de determinados alimentos.

Um desses exemplos é o bolo do caco, “imagem de marca gastronómica” do arquipélago da Madeira. Na confeção do bolo do caco, também conhecido como bolo na pedra (pão de trigo de forma redonda e achatado), originalmente era cozido numa pedra de “tufo lapili (o caco)”, previamente aquecida, conhecida localmente por cantaria mole vermelha²⁷.

²⁵ Cf. VIEIRA, 2016, «O Trigo e o Pão “nosso...” na capitania de Machico», p. 41.

²⁶ Cf. VIEIRA, 2016, «O Trigo e o Pão “nosso...” na capitania de Machico», p. 28.

²⁷ Vd. FERREIRA, 2016, «Acesso às Coleções em Reserva. Gastronomia Tradicional: O Bolo do Caco».

Segundo o antropólogo Rui de Sousa Martins,

«A derradeira fase da preparação do bolo de trigo ou de milho é a cozedura. O utensílio mais rudimentar, utilizado para o efeito, era a laje de rocha vulcânica favada que adquiriu a forma mais ou menos circular. O uso do grelhador pétreo deve retomar ao povoamento das ilhas, tendo servido ainda no século XIX e muito raramente nos princípios do século XX [...] são análogos à pedra do bolo de Pitões das Júnias Trás-os-Montes, que terá sido usada igualmente no Minho e na Galiza».

De uma forma geral encontramos referências a este sistema de cozedura no resto da Europa, Norte de África e no Brasil²⁸.

Figura 4 – Confeção do bolo do caco em chapas metálicas, ilha da Madeira



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2017.

Figura 5 – Comercialização do bolo do caco na atualidade



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2021.

²⁸ Cf. MARTINS, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», pp. 128-131.

2.2. O Bolo da Sertã ou do Tijolo

Quando, em 1474, a capitania de S. Miguel foi vendida por João Soares de Albergaria a Rui Gonçalves da Câmara, para além da chegada de contingentes migratórios, vamos assistir ao aparecimento de novas culturas e técnicas de produção. Segundo Igor França, esta realidade está refletida «pela vivência percursora da humanização da paisagem na Madeira, que inspira a repetição de experiências, como evidencia a introdução de videiras na ilha do Pico, ou a tentativa de cultivar a cana-de-açúcar, muito apelativa pelos elevados rendimentos que proporcionava»²⁹.

Eventualmente estas famílias madeirenses exportaram para os Açores a forma de cozer o pão em grelhador pétreo, tendo adotado e evoluído para o objeto que hoje é conhecido como sertã ou tijolo.

A utilização do grelhador pétreo é referenciada em diversas civilizações, não existe uma datação precisa com relação à origem deste objeto, apenas sabemos que estará relacionada com o emprego de um suporte de pedra aquecido, no qual eram assentados determinados alimentos, designadamente o pão ázimo.

No arquipélago dos Açores vamos assistir a utilizações desta técnica em grelhadores que utilizam o barro como elemento de dissipação do calor, objeto que vulgarmente é denominado de sertã. Segundo Carreiro da Costa,

«poderemos afoitamente afirmar que o termo sertã vem daí, dessas remotas civilizações, tanto do Oriente como das Américas, donde quer que as respetivas populações nómadas houvessem recorrido, como ainda recorrem a esse curioso processo de preparar alguns dos seus mais típicos alimentos»³⁰.

No entanto, o mesmo Carreiro da Costa, em 1963, no Emissor Regional dos Açores, refere que este utensílio de cozinha não se encontrava em todas as ilhas, apenas restrito às que tinham olarias, como S.^{ta} Maria, S. Miguel e Terceira³¹. Destaca ainda o fabrico em S. Miguel, mencionando que,

«o barro empregado é de inferior qualidade, recorrendo os oleiros, para uma melhor liga, ao emprego de areia, e, ao que parece, noutros tempos, à bosta de rês depois de seca e triturada. A face inferior é demasiada áspera e irregular, mas a superior não se mostra, no entanto muito lisa»³².

O princípio da utilização da sertã é análogo à aplicação da cantaria mole vermelha, aproveitada na Madeira para confeccionar o bolo do caco, mas neste caso

²⁹ Cf. FRANÇA, 2017, «O contributo Madeirense no Povoamento dos Açores», p. 28.

³⁰ Cf. COSTA, 1991, *Etnologia dos Açores*, p. 567.

³¹ Cf. COSTA, 1991, *Etnologia dos Açores*, p. 568.

³² Cf. COSTA, 1991, *Etnologia dos Açores*.

usando o barro como molde para o recipiente. Parafraseando Francisco Carreiro da Costa, este define a sertã como um utensílio em forma de «disco de barro grosseiro» não vidrado, cozido e com uma bordadura, utilizado na confeção do pão feito com farinha de milho, sem fermento e só com água e sal³³. Ainda segundo este investigador, a sua origem remota ao período da ocupação muçulmana da Península Ibéria, sendo o seu sistema de fabrico semelhante ao de várias zonas do continente e da Madeira.

A propósito dos trabalhos de intervenção arqueológica, realizados na Vila do Porto, ilha de S.^{ta} Maria, no sítio denominado de “Casa do Capitão”, local urbano de cronologiarrecuada, correspondente à fase de povoamento dos Açores, no século XV, as arqueólogas Ana Catarina Garcia e Brígida Baptista sinalizam a existência de um conjunto de artefactos, entre os quais uma sertã³⁴.

«Atendendo ao facto de os resultados apresentados serem relativos a quatro sondagens, a informação arqueológica recolhida é considerada uma amostragem das eventuais realidades que possam estar depositadas na zona de logradouro. Em termos tipológicos foram recolhidos os seguintes tipos de artefactos: cerâmica comum, cerâmica vidrada, faiança, porcelana, vidro, metal (ferro e cobre), lítico, fauna mamalógica (osso animal) e fauna malacológica (conchas). Os conjuntos tipológicos apresentam-se muito fragmentados com a quase ausência de perfis completos – exceto no caso de uma sertã, porém foi possível a atribuição de tipologias a alguns fragmentos através da consulta de paralelos cerâmicos do Museu de Santa Maria. Todos os fragmentos identificados foram produzidos a torno rápido, sendo possível identificar na cerâmica comum e, em alguns casos da cerâmica vidrada, marcas desta técnica de produção cerâmica. As técnicas de cozedura variam entre as redutoras (conferindo às peças uma coloração negra) e os oxidantes (coloração avermelhada/alaranjada), estas últimas predominantes no global do conjunto recolhido. Em relação ao espólio da sondagem 4, foi recolhido no depósito UE [404] – nível de entulho – um fundo de taça em faiança de esmalte branco e com decoração a azul com uma inscrição – Letra R»³⁵.

O objeto em si é habitualmente utilizado para confecionar o peixe (por exemplo os chicharros), assar os grãos e cozer o bolo de milho, conhecido por bolo da sertã. Segundo Carreiro da Costa,

«a massa deste é obtida com farinha deste cereal [milho], água quente, sal e um pouco de doçura de trigo. Depois de escaldada e amassada, fazem com ela pequenas bolas que em seguida espalmam sobre a tendedeira previamente polvilhada de farinha.

³³ Cf. COSTA, 1991, *Etnologia dos Açores*, p. 567.

³⁴ Ainda segundo o artigo *infra*, esta habitação já está referenciada como pertença dos Capitães Donatários por Gaspar Frutuoso e Frei Diogo das Chagas, nomeadamente à existência do quarto Capitão Donatário, Pedro Soares de Sousa (1573-1580).

³⁵ BATISTA; GARCIA, 2013, «Contributos para uma arqueologia moderna e contemporânea em contextos terrestres do arquipélago dos Açores», pp. 1175-1181.

Após esta operação colocam o disco de massa, assim obtido, sobre a sertã, logo que esta se apresente aquecida»³⁶.

Atualmente o bolo da sertã é confeccionado em quase todas as casas açorianas, apesar de nem sempre utilizarem a sertã. Existe, assim, uma adaptação à evolução tecnológica e aos mecanismos de confeção, verificando-se que vai a cozer no fogão em vez do lume, e que são utilizados outros tipos de utensílios como frigideiras e assadores de metal, embora estes apetrechos na maioria das ilhas adote o termo sertã. Em raras exceções encontramos este utensílio em barro. Felizmente, aquando da recolha desta manifestação, tivemos um informante que utiliza a sertã de barro e conseguimos registar esse processo de forma tradicional, dado o objeto em questão³⁷.

Figura 6 – A confeção do bolo da sertã na ilha de S. Miguel, Açores



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2019.

Figura 7 – Bolo da sertã



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2019.

³⁶ Cf. COSTA, 1991, *Etnologia dos Açores*, p. 568.

³⁷ Cf. Notas do “itinerário do pão” da autoria de Élia de Sousa no âmbito do projeto *TASTE*, disponível em: taste.tetrapi.org/itinerarios/.

3. As Papas de Milho Cozido

Rui Gonçalves da Câmara estivera ligado aos primeiros processos de ocupação do território e respetivo aproveitamento dos campos, através da plantação dos cereais, principalmente o trigo e a cevada, mas também do pastel, cana sacarina, vinha e árvores de fruto. O trigo foi o cereal de maior abundância e importância na estrutura agrária do arquipélago, até ao princípio do século XIX, tendo desempenhado um duplo papel de subsistência e especulação consoante as ilhas e os respetivos anos agrícolas. A importância económica do trigo foi-se acentuando ao longo da Idade Moderna: «Pelo terceiro quartel do século XVII, S. Miguel pagava de dízima 1.455 moios de trigo, distinguindo-se muito das outras ilhas, porquanto Faial, a que mais pagava, não ia além de 205 moios.»³⁸

«A descoberta das ilhas atlânticas serve acima de tudo, como um laboratório de experiências para aquilo que se pretenderia fazer no futuro. Tende-se transportar para as ilhas a trindade mediterrânica: o pão, o vinho e o azeite. O azeite logo à partida ficou excluído por incapacidade de as ilhas produzirem a oliveira. O trigo, e a vinha foram com sucesso cultivados em grande parte das ilhas dos Açores. Nas Flores, apenas o trigo, que a pouco e pouco pelo rápido esgotamento do solo, e pelos problemas climatéricos que levantavam, começou a ter algumas dificuldades de garantir a subsistência do povo. O milho começa a ser introduzido nos Açores no século XVII, o padre Luís Maldonado na Fénix Angrense e o padre Cordeiro na História Insulana já o referem. Inicialmente como uma cultura exatamente para suprir as necessidades de farinha da região, mas também como alimentação de escravos. É curioso ver que ainda hoje em dia, eu conheço pessoas octogenárias que me dizem que tudo o que tinham que comer de pão de milho já o comeram na sua vida. Ainda hoje, o milho, tem um certo sentido pejorativo junto da comunidade»³⁹.

Este foi desde logo um importante produto cerealífero utilizado nos processos de farinha para a produção do pão, elemento básico da alimentação doméstica dos povoadores das ilhas e descendentes, particularmente até ao início do século XIX. A propósito da comercialização deste cereal e a sua importância nas trocas comerciais entre os Açores – enquanto “celeiro de Portugal” – e a Madeira, segundo a análise efetuada pela historiadora Maria Olímpia da Rocha Gil, aos documentos dos arquivos na Alfândega e Câmara Municipal de Ponta Delgada, referentes ao período compreendido entre o final do século XVI e finais da centúria seguinte, podemos

³⁸ Cit., GIL, 1970, *O porto de Ponta Delgada e o comércio açoriano no século XVII (elementos para o estudo do seu movimento)*, p. 110.

³⁹ Cit., Recolha no âmbito do projeto *TASTE*, disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=RG_4H7tggno&t=341s.

deduzir que os Açores sempre tiveram um canal de exportação privilegiado com o arquipélago vizinho:

«Observa-se que o circuito de distribuição de trigo, havia nítida distinção entre os negócios realizados, em primeiro lugar, para o estrangeiro (Canárias) ou então para Lisboa e, em segundo lugar, para a Madeira e Praças do Norte de África [...] sensivelmente após a primeira metade do século XVIII, as ordens de fiscalização de saída de trigo tornam-se mais precisa e rigorosas e, excetuando-se a Madeira e Mazagão, o cereal deveria ser canalizado apenas para Lisboa.»⁴⁰

Apesar da importância do trigo para os processos de farinação do pão, outros cereais rivalizaram, mas em menor importância, como sejam a aveia, a cevada, o centeio e o milho, sendo que este último acabaria por sobrepor-se como cultura dominante de subsistência no século XIX⁴¹.

O milho introduzido nos Açores no século XVII começou a rivalizar com relativa importância com o trigo, na dieta alimentar das populações insulares, nomeadamente devido à sua boa produção como cultura de sequeiro, favorecida pelo clima húmido e chuvoso do arquipélago açoriano.

Torna-se, assim, um cereal de aproveitamento multifacetado, que vai desde a sua utilização na farinação e consequente produção de pão ou consumido em papas, ou ainda em maçaroca assada ou cozida, passando ainda a sua aplicação enquanto alimentação do gado vacum. Viria a tornar-se, no princípio do século XIX, a base da dieta alimentar dos camponeses da generalidade do arquipélago dos Açores. Até Oitocentos, embora seja visto como um cereal de subsistência, na generalidade das ilhas rivalizou com o trigo nos mercados exportadores.

«São Jorge exporta estes dois cereais pelo menos ao longo do século XIX. E, pelas notícias que temos, a exportação de milho era significativamente mais volumosa que a de trigo, ao contrário das outras duas ilhas do distrito. Por um lado, estamos perante culturas com produtividades e preços diferentes, por outro, a necessidade e os interesses de quem monopolizava uma parte importante da terra impunham que se aproveitasse o território da ilha de modo a produzir estas duas culturas, e a conseguir excedentes para os mercados exteriores»⁴².

De registar que, no caso madeirense, devido à crise da batata no século XIX, o milho sob a forma de pão ou papas, revela-se como elemento principal da dieta

⁴⁰ Cit., GIL, 1970, *O porto de Ponta Delgada e o comércio açoriano no século XVII (elementos para o estudo do seu movimento)*, p. 111.

⁴¹ Vd. BRITO, 2004, *São Miguel – a Ilha Verde: estudo geográfico (1950-2000)*.

⁴² Cit., SOUSA, 2008, «Produção e consumo de cereais na ilha de São Jorge durante a segunda metade do século XIX», p. 8.

alimentar das populações mais desfavorecidas, até à primeira metade do século XX. Esta situação levou a que a ilha se tornasse cada vez menos dependente da importação deste cereal⁴³.

«O milho introduzido cedo conquistou a mesa do madeirense, tornando-se, de parceria com a batata, no sustento preferencial dos madeirenses. Em 1841, a ilha importava 9000 moios de milho e 8000 de trigo; em 1847, produzia apenas vinte moios, tendo necessidade de importar o restante; em 1852, passava para cerca de 10.000 de milho e 5500 de trigo. Já nas décadas de setenta e oitenta, o milho era a base da alimentação das populações mais pobres. [...] O milho era servido de diversas formas na mesa rural madeirense: papas de milho, milho escaldado e estraçoado. Com a farinha, faziam-se as papas de milho e com o milho pilado faziam um caldo com cebo de carneiro ou boi, ou então umas papas com leite»⁴⁴.

Ao invés dos Açores, na Madeira, as papas de milho, vulgarmente denominadas de milho cozido, símbolo de uma alimentação humilde até à primeira metade do século XX, são na atualidade um dos pratos que faz parte da dieta generalizada dos madeirenses e da ementa da restauração local.

O milho cozido na Madeira é normalmente acompanhado de peixe, preferencialmente de atum de cebolada, chicharros ou cavala em molho de vilão e o gaiado de escabeche, sendo este um dos pratos preferidos dos pescadores nas vilas piscatórias.

«Desfazer a farinha de milho num pouco de água fria. Levar a água ao lume com a manteiga ou a banha e temperar com sal. Assim que ferver, juntar o milho desfeito na água e logo que retomar a fervura, adicionar a couve previamente lavada e bem escorrida. Quando a couve estiver cozida, juntar o resto de milho e deixar cozer mexendo de vez em quando, no início e sem parar, quando o milho começa a espessar. Quando o milho se apresentar bem cozido e seco deitar num tabuleiro ou em pratos e deixar solidificar. Variantes: juntar à água um ramo de tomilho (na Madeira dão-lhe o nome de segurelha). Também há quem junte à água um dente de alho esmagado e/ou favas. Para temperar, há também que adicione à cozedura um pedaço de toucinho, que se retira antes de empratar o milho (neste caso não juntar qualquer outra gordura)»⁴⁵.

⁴³ Vd. VIEIRA, 2004, «Madeira: da terra às tradições gastronómicas».

⁴⁴ Cit., VIEIRA, 2016, «O Trigo e o Pão “nosso...” na capitania de Machico».

⁴⁵ Cit., *Somos Madeira*, disponível em <http://www.somosmadeira.com/2015/05/milho-cozido-base-da-alimentacao.html>, consultado me 13/03/2022.

Figura 8 – Papas de milho cozido da ilha da Madeira



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2021.

Figura 9 – Milho com gaiado de escabeche da ilha da Madeira



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, 2021.

As papas de milho tornam-se, assim, até à segunda metade do século XX, uma das principais iguarias na alimentação das populações de açorianos e madeirenses, sendo que, no caso açoriano, estas denotam influências do continente português, nomeadamente das Beiras interiores, Alta e Baixa.

Nos Açores, as papas grossas, ou de carolo (papas doces de milho), apesar de ainda podermos encontrar a nível comercial, como por exemplo nas Furnas, em S. Miguel, vão muito possivelmente acabar por cair no esquecimento e, nos dias

de hoje, já começam a ser lembradas como uma tradição: «As papas grossas do antigamente, eram grossas em grosso modos, levavam leite gordinho puro das vacas, o carolo, açúcar e para acrescentar a farinha de milho que sobejada da peneiradela para aumentar a porção»⁴⁶.

Na ilha de S. Miguel estas papas são confeccionadas, usualmente servindo de iguaria em período quaresmal, sobretudo na Sexta-feira Santa, dia de jejum para os católicos, em que não era permitido comer qualquer tipo de carne. Segundo um dito popular, “na Quaresma, pessoa que não comer grão não é bom cristão”. Após a época quaresmal, as papas de carolo continuavam a ser iguaria na alimentação do povo, porém acompanhadas com pé de torresmo e/ou chouriço moído. Esta combinação é frequente nas freguesias do norte do concelho da Ribeira Grande, designadamente, na Lomba da Maia.

Segundo Andreia Melo e Frederico Maciel, partindo do exemplo da ilha de S. Jorge para a confeção destas papas, a ligação era feita essencialmente com leite, mas em muitos casos, e devido às carências financeiras, era usado o leite desnatado (aquele de que se havia tirado a gordura – nata) e, em casos extremos, nas casas mais pobres, ao leite era acrescentada água⁴⁷.

«Numa joeira (espécie de peneira que serve para separar as cascas do milho da farinha ou o trigo do joio) peneira-se o milho estraçoado a fim de o separar da farinha de milho. De seguida retiram-se as cascas do milho que ficam ao de cima do carolo afastando e facilitando, assim, o excesso das cascas e limpeza do carolo. Depois coloca-se o carolo a demolhar, de um dia para o outro, de modo a aguilizar a respetiva cozedura. No dia que se pretende fazer as papas, coloca-se uma panela ao lume com água e o carolo, deixando-se cozer, mexendo frequentemente para não pegar no fundo do tacho. Quando cozido, junta-se a farinha de milho inicialmente separada, leite (devagar, como se fosse um fio), até engrossar, açúcar a gosto, um pouco de sal, uma colher de sopa de manteiga, casca de limão (para quem gostar) deixando-se cozer mais um pouco. Coloca-se em pratos ou tigelas e ainda quentes, polvilha-se com açúcar e canela. O açúcar derrete-se formando um melaço o que torna as papas deliciosas. Em Rabo de Peixe e depois do carolo cozido juntamos também, abóbora cozida e ralada»⁴⁸.

O investigador Augusto Gomes nas suas pesquisas editadas no livro *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira* menciona a recolha das «papas de milho» e «papas grossas ricas», sendo que estas se caracterizam pela inclusão do carolo de milho amarelo, farinha de milho, leite, açúcar e gemas de ovos em abundância:

⁴⁶ Junta de Freguesia de São Sebastião. disponível em <https://www.vilassebastiao.com/index.php?abrir=1.1.3.3>, consultado em 28/02/2022.

⁴⁷ Cf. MACIEL; MELO, 2020, *O Milho. O cultivo de uma cultura: Açores, Cabo Verde, Madeira e Canárias*, pp. 159-161.

⁴⁸ Cit., Recolha efetuada no âmbito do projeto TASTE. Disponível em: <https://youtu.be/-gYyykrpjUM>.

«4Kgs de carolo de milho amarelo
1Kgs de farinha de milho amarelo peneirado
12 Lts de leite
8Kgs de açúcar
1/2Kgs de manteiga
5 colheres de sobremesa bem cheias de farinha de trigo
48 gemas de ovos
5 colheres de chá bem cheias de sal grosso
Cascas de um limão sem parte branca
Canela q.b. para polvilhar»⁴⁹.

Ainda nessa mesma recolha, menciona o «pirão» confeccionado da mesma forma que encontramos em certos locais de África e com algumas analogias ao milho cozido da Madeira:

«Obtém-se o pirão adicionando farinha de milho a água fervendo, temperada de sal, e mexendo-se muito bem até se obter uma pasta consistente. Esta massa é muito suscetível, ao confeccionar-se, de formar grumos, a que a nossa gente denomina de «gadanhotos», razão por que se torna necessário mexer sempre enquanto durar a confeção»⁵⁰.

Figura 10 – Papas grossas ou de carolo como também são conhecidas nos Açores



Créditos fotográficos de Duarte Nuno Chaves, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2022.

⁴⁹ Cit., GOMES, 1982, *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira*, p. 58.

⁵⁰ Cit., GOMES, 1982, *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira*, p. 60.

4. A Massa Frita

Em Portugal, na doçaria tradicional do Natal e Entrudo, existe a tradição de fritar massa estendida, ou em forma arredondada, ganhando estes doces nomes próprios e diferentes, consoante o formato e as regiões de origem: sopas fritas, filhós ou filhoses (da sertã ou de forno na ilha Terceira), sonhos, coscorões, rabanadas e malassadas, estas últimas, muito características na ilha de S. Miguel e também no arquipélago da Madeira. Embora partilhando um princípio gastronómico comum, todos estes doces ganharam, ao longo dos tempos, um receituário muito próprio.

No que concerne aos hábitos alimentares dos insulares, estes são fortemente influenciados pelas técnicas trazidas pelos primeiros povoadores, originários de várias paragens, tendo estes costumes se adaptado à matéria-prima produzida nas ilhas. Paralelamente, as tradições gastronómicas portuguesas têm, em muitos casos, uma origem nos calendários litúrgico e agrícola e, entre receituário, inovação e terminologia, existe uma variedade de produtos gastronómicos que se ligam entre si.

Figura 11 – Fritura das malassadas micalenses



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2020.

Entre estas iguarias duas adquiriram uma considerável expressão nos dois arquipélagos; podemos destacar as filhoses (em todo o arquipélago dos Açores, com exceção da ilha de S. Miguel) e as malassadas (no arquipélago da Madeira e nas ilhas

de La Palma, arquipélago das Canárias, S. Miguel, arquipélago dos Açores, e no Havaí, fruto da emigração madeirense e açoriana, com origem no final do século XIX).

Quanto às malassadas, sobre as quais já tivemos oportunidade de efetuar um artigo de fundo⁵¹, são uma iguaria adocicada, com origem na ilha da Madeira, no século XVI, confeccionadas na altura do Entrudo (Carnaval), provenientes do período áureo do ciclo do açúcar de Quinhentos e que, devido à mobilidade arquipelágica existente nas ilhas do espaço geográfico da Macaronésia, facilmente esta tradição chegou aos arquipélagos vizinhos das Canárias (ilha de La Palma), Açores (ilha de S. Miguel), Brasil, e posteriormente foi levada por emigrantes madeirenses e açorianos para as ilhas havaianas, no final do século XIX.

As malassadas madeirenses são fritas, em formato de pequenas bolas, que podem ser servidas com mel de cana ou envolvidas em açúcar e canela; em S. Miguel, são dispostas em formato de filhós, muito idêntico às filhoses de Joelho da Beira Baixa, de Portugal Continental, sendo servidas envolvidas por açúcar branco.

As «mal-assadas», como estão mencionadas nos manuscritos de Seiscentos, encontram-se registadas em documentação conventual madeirense, desde o final do século XVII, servindo-se pela época do Entrudo. O termo deriva do facto de a massa no interior não cozer totalmente (mal-assada).

Figura 12 – As malassadas madeirenses regadas com mel de cana



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2020.

⁵¹ Cf. CHAVES, 2021, «As Malassadas e o seu itinerário na doçaria insular: Madeira, Canárias, Açores, Havaí e Bermudas», pp. 69-94.

Estas aparecem no receituário na ilha de S. Miguel suportadas em dois fatores: a influência madeirense do período do povoamento, motivada pela venda da capitania de S. Miguel a Rui Gonçalves da Câmara, e à conseqüente chegada de um contingente indivíduos madeirenses; em segundo lugar, à presença da Ordem de S. Francisco que potenciou a existência de uma doçaria conventual, com grandes repercussões na atualidade.

O professor da Universidade de Harvard, John White Webster (1793-1850), durante a sua passagem por S. Miguel, em 1820, efetua uma descrição da vida claustral das freiras nesta ilha, mencionado não só o quotidiano freirático e a sua comunicação com o mundo secular, mas também a arte de fazer doces e o receituário utilizado ao longo dos principais momentos do calendário litúrgico, no qual menciona a confeção das malassadas na terça-feira de Carnaval.

«O costume de presentear amigos e conhecidos em certas ocasiões do anno é cumprido com grande pontualidade por todas as classes. Assim, pela Páscoa, seria considerado altamente vergonhoso não mandar ao médico da familia, gallinhas, porcos, frutas, doces, etc. A pessoa a mais pobre, por elle tratada, empenha-se em lhe offerecer qualquer lembrança, e considerar se-hia offendida se ella não fosse accета. Pelo Natal, e algumas outras festas, as familias fazem uns bolos especiaes, que mandam ao marchante, alfaiate, sapateiro, lavadeira, e outras pessoas, por ellas empregadas durante o anno. Na terça-feira do Carnaval, as freiras presentiam todas as pessoas das suas relações com grandes quantidades de amêndoas, doces secos e malassadas [...] é tamanho o consumo dos pratos saborosos, dos acepipes, no domingo que precede imediatamente a Quaresma, que este dia adquiriu a designação de «Domingo Gordo», contando-se numerosos e graves casos de doença e mesmo de morte repentina em S. Miguel, entre frades e freiras, devido ao abuso excessivo das iguarias.»⁵²

Figura 13 – As malassadas micalenses cobertas com açúcar refinado



Créditos fotográficos de Élia de Sousa, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2020.

⁵² Cit., WEBSTER, 1983, «A ilha de São Miguel em 1821», p. 132.

A tradição das malassadas seria levada, ainda no final do século XIX, por emigrantes madeirenses e açorianos, para as ilhas havaianas, aquando da chegada a este território insular de portugueses, destinados ao trabalho nas plantações de cana-de-açúcar. Segundo a investigadora Susana Caldeira, este fenómeno migratório português começou com o primeiro grupo de 120 madeirenses que chegou em setembro de 1878, a bordo do navio *Priscilla*, ao qual se seguiram milhares de outros emigrantes que perseguiram o seu sonho de uma vida melhor no que eles chamavam a “Terra Nova”. Ainda segundo esta investigadora: «Em certa medida, o isolamento entre os diversos grupos étnicos, ao longo do século XIX, permitiu aos portugueses desenvolverem os seus próprios padrões, partilhados étnica e culturalmente»⁵³.

As malassadas que são servidas na terça-feira de Carnaval (*Malasada Day*) fazem parte da identidade cultural deste arquipélago americano. As malassadas havaianas diferem das suas congéneres madeirenses e açorianas pelo facto de serem recheadas com cremes variados: haupia (coco), lilikoi (maracujá), manga, goiaba e abacaxi e, o mais tradicional, o creme de baunilha⁵⁴.

Independentemente da sua origem, as malassadas vieram para ficar na gastronomia do Carnaval nas ilhas da Madeira e S. Miguel, sendo que nas restantes ilhas dos Açores prevaleceu o termo filhós.

Quadro 1 – Ingredientes utilizados na confeção das malassadas micaelenses e madeirenses.

Malassadas de S. Miguel, Açores	Malassadas da Madeira
Ingredientes	Ingredientes
1kg de farinha	1kg de farinha
6 ovos	3 ovos
3 colheres de açúcar	11 gr de fermento de padeiro
1 cálice de aguardente	3 colheres de sopa de açúcar
125gr de manteiga	1 colher de café de sal
11gr de fermento padeiro	Água morna
1/2lt de leite	Mel de cana
1 colher de café de sal	

Fonte: Marta Gouveia (Casa da Madeira nos Açores), disponível em <https://youtu.be/DV5e5LlviKE>.

⁵³ Cf. CALDEIRA, 2010, *Da Madeira para o Hawaii: A Emigração e o Contributo Cultural Madeirense*, p. 11.

⁵⁴ CHAVES, 2021, «As Malassadas e o seu itinerário na doçaria insular: Madeira, Canárias, Açores, Havaí e Bermudas», p. 90.

Ainda no que diz respeito à massa frita, encontramos, particularmente nos grupos Central e Ocidental do arquipélago dos Açores, as tradicionais filhoses, ou filhós, como também são denominadas na gastronomia portuguesa; e que nestas ilhas também encontra correspondência, particularmente nos períodos do Natal e Entrudo. Deixamos ficar dois exemplos, fruto do trabalho de campo no âmbito do projeto *TASTE*.

Uma das nossas paragens foi na ilha do Corvo, sendo que aproveitamos para conversar com Maria da Conceição Freitas, que nos falou de algumas das suas memórias relacionadas com a confeção das tradicionais filhoses, que acontece por esta altura do ano⁵⁵.

O calendário litúrgico, que ocorre ao longo de todo o ano, balizado no Natal, Entrudo (Carnaval), Quaresma, Páscoa, Corpo de Deus, santos padroeiros, casamentos e batizados, é motivo para celebrarmos com pratos e iguarias provenientes das tradições alimentares de cada uma das ilhas açorianas. Originalmente, e até à década de 1970, na ilha do Corvo, as filhoses estavam associadas à época do Natal, muito devido ao facto de ser uma iguaria que era servida para todos aqueles que participavam na denominada “matança do porco”. Segundo a nossa interlocutora, esta era uma época de festa onde se reuniam as mulheres da família, nas vésperas da designada “matança”, para confeccionar as filhoses.

A chamada “economia do porco” está relacionada com uma boa parte dos hábitos alimentares dos açorianos, sustentada no que a suinicultura oferecia, e com um calendário próprio que passava pelo Natal e Carnaval. O abate do animal acontecia, habitualmente, entre novembro e fevereiro, sendo esta a altura do ano que apresentava condições atmosféricas favoráveis à conservação da carne, devido à temperatura baixa.

Noutra das expedições que efetuámos, a propósito do itinerário da gastronomia tradicional do Carnaval, nos Açores, fizemos uma paragem obrigatória no Museu do Carnaval da Ilha Terceira “Hélio Costa”, unidade museológica fundada em outubro de 2005, localizada na Vila das Lajes e inserida numa casa típica do Ramo Grande.

O Carnaval na Terceira, que decorre durante quatro dias, começa a ser preparado com muita antecedência, e em muitos casos ainda durante o verão, sendo

⁵⁵ Vd. recolha audiovisual, disponível em <https://youtu.be/VIGIBWxLyGE>.

este um dos momentos altos no calendário de festividades populares da ilha. Caracterizado pelas Danças, Bailinhos e Comédias, é um verdadeiro elemento distintivo e característico desta manifestação imaterial, que torna o período carnavalesco tão peculiar e único para os terceirenses.

O museu que tivemos oportunidade de visitar, tendo como anfitrião César Toste, presidente da Junta de Freguesia da Vila das Lajes, apresenta-nos uma exposição que retrata o Carnaval desta Ilha, recorrendo a objetos, fotografias, vídeos e documentos, que permitem representar a história, a festa e a vida. Este espaço é simultaneamente uma homenagem a Hélio Costa, responsável na contemporaneidade por escrever grande parte das letras para as tradicionais danças e bailinhos do Carnaval.

Para César Toste, o Carnaval assenta em quatro pressupostos: música, dança, moda e escrita, à qual acrescentaríamos a gastronomia. Segundo o nosso interlocutor, o

«bom terceirense faz festa, mas tem sempre uma boa mesa [...] ao longo do período do Carnaval sempre houve muita abundância gastronómica [...] o Carnaval em tempos idos era mais importante que o Natal [...] as pessoas preparavam melhor as suas mesas nesta época do que no Natal [...] em janeiro, devido à matança do porco e associado às reservas de açúcar e ovos, eram confeccionadas várias iguarias, sendo escolhido o melhor espaço da casa para receber os convidados e a gastronomia apresentada era um verdadeiro banquetex»⁵⁶.

Nos dias de hoje esta realidade mantém-se, todavia, numa dinâmica comunitária junto dos salões, onde se desenvolvem as danças de Carnaval. Os grupos de dança que participam nestes eventos são presenteados com as iguarias típicas da ilha, das quais se podem destacar, nos pratos quentes, a sopa de carne e a alcatra; e nos doces, as filhoses da sertã, filhoses do forno, filhoses escaldadas, rosas do Egito, bolachas republicanas, bichos de milho, arranhados, suspiros, coscorões e rebuçados. Nas bebidas não podem faltar os licores caseiros e a aguardente, para aquecer nos dias frios desta época⁵⁷.

⁵⁶ Vd. recolha audiovisual, disponível em <https://youtu.be/FulvnqStz2E>.

⁵⁷ Vd. recolha audiovisual, disponível em <https://youtu.be/FulvnqStz2E>.

Figura 14 – Confeção das tradicionais filhoses ou filhós, como também são denominadas na gastronomia portuguesa



Créditos fotográficos de Duarte Nuno Chaves, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2021.

Figura 15 – A fritura das filhoses da sertã, confeccionadas durante o Carnaval na ilha Terceira



Créditos fotográficos de Duarte Nuno Chaves, direitos de imagem de *TASTE – Taste Sustainable Tourism Experiences*, 2021.

Nota Final

Como nota final, podemos concluir da existência de um itinerário dos alimentos, com origem na farinhação dos cereais, nos arquipélagos dos Açores e da Madeira, e na existência de grandes afinidades entre estes dois espaços insulares.

Com a compra em 1474, da capitania de S. Miguel, por Rui Gonçalves da Câmara, para além da chegada de contingentes migratórios de madeirenses aos Açores, vamos assistir ao aparecimento de novas culturas e técnicas de produção, vindas para o arquipélago açoriano, via Canárias e Madeira. Estas conexões apresentam, simultaneamente, durante a Idade Moderna, ligações com o continente português, o norte de África e o Novo Mundo, e mais tarde em sentido inverso.

Ao longo deste trabalho, foram analisados alguns pontos comuns, que comprovam essas similitudes, quer sejam ao nível da utilização das bolas de pão, confeccionadas em grelhadores pétreos e de barro, que estão na origem do pão primitivo nestas regiões, quer, ainda, no aproveitamento da massa cerealífera para a confeção de papas e na fritura dos bolos fritos em banha de porco, que seriam pulverizados com açúcar ou mel de cana. O ano agrícola e o calendário litúrgico, balizados pelo Natal, Entrudo (Carnaval), Quaresma, Páscoa, Corpo de Deus, santos padroeiros, casamentos e batizados, foram, até ao século XX, os elementos diferenciadores e de balizamento para os períodos de produção gastronómica e culinária.

A diáspora destas duas regiões insulares foi, na contemporaneidade, um fator de exportação de algumas tradições identitárias da alimentação dos ilhéus para outras paragens, nomeadamente para o continente americano.

Em forma conclusiva, podemos afirmar que, apesar do seu carácter ilhéu e da proximidade atlântica, o aproveitamento das potencialidades do mar foi durante vários séculos secundarizado pela importância da agricultura, nomeadamente na produção de cereais, no tecido económico e comercial das populações insulares, sendo o mar apenas «a via que levava os açorianos e os seus produtos aos centros económicos e a periferia tornava-se menos isolada, embora sempre dependente das necessidades dos mercados externos»⁵⁸.

⁵⁸ Cit., MACHADO, 2013, «Propriedade e Mercadores», p. 137.

Bibliografia Citada

- BATISTA, Brígida; GARCIA, Ana Catarina, 2013, «Contributos para uma arqueologia moderna e contemporânea em contextos terrestres do arquipélago dos Açores», in *Arqueologia em Portugal – 150 Anos*, Lisboa, Associação dos Arqueólogos Portugueses, pp. 1175-1181.
- BRITO, Raquel Soeiro de, 2004, *São Miguel – a Ilha Verde: estudo geográfico (1950-2000)*, 2.ª ed., Ponta Delgada, Fábrica de Tabaco Micaelense.
- BULLAR, Joseph e Henry, 1986, *Um Inverno nos Açores e um Verão no Vale das Furnas*, trad. de João Hickling Anglin, Edição do Instituto Cultural de Ponta Delgada.
- CALDEIRA, Susana C. O. Castro, 2010, *Da Madeira para o Hawaii: A Emigração e o Contributo Cultural Madeirense*, Funchal, CEHA.
- CARITA, Rui, 2008, «O descobrimento dos Açores», in *História dos Açores: Do descobrimento ao século XX*, vol. I, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 49-62.
- CHAVES, Duarte Nuno, 2021, «As Malassadas e o seu itinerário na doçaria insular: Madeira, Canárias, Açores, Havaí e Bermudas», in *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia. Itinerários do Património Gastronómico e Vinícola*, Ponta Delgada, Letras Lavadas Edições, pp. 69-94.
- CHAVES, Duarte Nuno, 2020, «Nota de abertura», in *Questões de Identidade Insular na Macaronésia*, Velas, S. Jorge, Santa Casa da Misericórdia das Velas & CHAM – Centro de Humanidades, pp. 11-20.
- COSTA, Carreiro da, 1991, *Etnologia dos Açores*, org. de Rui de Sousa Martins, Lagoa, Câmara Municipal de Lagoa.
- COSTA, Susana Goulart, 1998, «A economia picoense entre os séculos XV e XVIII: um exemplo ambíguo de uma periferia», in *Atas do II Colóquio “O Faial e a periferia açoriana nos séculos XV a XX”*, Horta, Núcleo Cultural da Horta, pp. 81-101.
- COSTA, Susana Goulart, 2008, «A Igreja: implantação, práticas e resultados», in *História dos Açores: Do descobrimento ao século XX*, vol. I, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 173-198.
- FERREIRA, César, 2016, «Acesso às Coleções em Reserva. Gastronomia Tradicional: O Bolo do Caco», in GÓES, Lídia Ferreira (coord.), *Museu Etnográfico da Madeira*, Funchal, SRETC – DRC.
- FRANÇA, Igor, 2017, «O contributo Madeirense no Povoamento dos Açores», in CHAVES, Duarte Nuno (coord.), *Açores e Madeira: Percursos de memória e Identidade*, Velas, S. Jorge, Santa Casa da Misericórdia de S. Jorge, pp. 19-31.

- FURTADO, Arruda, 1884, *Materiais para o estudo antropológico dos povos açorianos. Observações sobre o povo micaelense*, Edição do Autor.
- GIL, Maria Olímpia da Rocha, 1970, *O porto de Ponta Delgada e o comércio açoriano no século XVII (elementos para o estudo do seu movimento)*, Instituto de Alta Cultura.
- GOMES, Augusto, 1982, *Cozinha Tradicional da Ilha Terceira*, Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura.
- GOMES, Augusto, 1988, *Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel*, Angra do Heroísmo, Secretaria Regional da Educação e Cultura, Direção Regional dos Assuntos Culturais.
- GOMES, Augusto, 1997, *Cozinha Tradicional da Ilha de São Miguel*, 2.^a ed., S. Miguel, Secretaria Regional da Educação e Assuntos Sociais / Direção Regional de Cultura.
- GOMES, Augusto, 1998, *Cozinha tradicional da Ilha de Santa Maria*, Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura.
- GOMES, Augusto, 2001, *O Peixe na Cozinha Açoriana – E Outras Coisas Mais*, Angra do Heroísmo, Direção Regional da Cultura.
- MACHADO, Margarida Vaz do Rego, 2013, «Propriedade e Mercadores», in *Abordagens à História Rural e Continental e Insular Portuguesa, Séculos XIII-XVIII*, Ponta Delgada, CHAM – Centro de Humanidades, pp. 137-144.
- MACIEL, Frederico; MELO, Andreia, 2020, *O Milho. O cultivo de uma cultura: Açores, Cabo Verde, Madeira e Canárias*, S. Jorge, Gráfica "O Telégrafo".
- MARTINS, Rui de Sousa, 1997, «O Pão no Arquipélago dos Açores: mudança e articulação das técnicas de cozedura», in *Arquipélago – História*, 2.^a Série, II, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, pp. 119-170.
- MENESES, Avelino de Freitas de, 2008, «O povoamento», in *História dos Açores: Do descobrimento ao século XX*, vol. I, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 63-110.
- REBELO, Helena, 2021, «Pão madeirense (hipónimos): pão da ou na Madeira? Questões regionais de cultura e de Património Linguístico», in CHAVES, Duarte Nuno (coord.), *Viagens à volta da mesa nas ilhas da Macaronésia. Itinerários turísticos do património gastronómico e vinícola*, Ponta Delgada, Letras Lavadas, pp. 185-200.
- SOUSA, Paulo Silveira e, 2008, «Produção e consumo de cereais na ilha de São Jorge durante a segunda metade do século XIX», in *Revista Atlântida*, vol. LIII, Angra do Heroísmo, Instituto Açoriano de Cultura, pp. 1-18.

- VERÍSSIMO, Nelson, 2016, «Descobrimento e povoamento do arquipélago da Madeira», in *Aprender Madeira*, disponível em <http://aprendermadeira.net/descobrimento-e-povoamento-do-arquipelago-da-madeira-datacao>.
- VIEIRA, Alberto, 2004, «Madeira: da terra às tradições gastronómicas», in *História da alimentação na Madeira – coletânea de textos*, Funchal, CEHA, disponível em <https://pt.calameo.com/read/00001049261d8bbef3b16>.
- VIEIRA, Alberto, 2004, *A Mesa e a cozinha na História madeirense*, Funchal, CEHA, Biblioteca Digital.
- VIEIRA, Alberto, 2008, «A História do turismo na Madeira: Alguns Dados para uma Breve Reflexão», in *TURISMO. Revista anual*, pp. 95-117.
- VIEIRA, Alberto, 2016, «As relações da Madeira com os Açores», in *Aprender Madeira*, disponível em <http://aprendermadeira.net/acoes-relacoes-com-os/>.
- VIEIRA, Alberto, 2016, «O Trigo e o Pão “nosso...” na capitania de Machico», in *Cadernos de divulgação do CEHA*, Projeto “Memória das Gentes que fazem a História”, n.º 1, SRETC/DRC.
- VIEIRA, Alberto, 2017, «Memória e Identidade Insular de Gaspar Frutuoso à atualidade», in CHAVES, Duarte Nuno (coord.), *Açores e Madeira: Percursos de memória e Identidade*, Velas, S. Jorge, Santa Casa da Misericórdia de S. Jorge, pp. 33-74.
- VIEIRA, Alberto, 2017, «Da Madeira e dos Açores: Lugares da memória comum com tradições e conflitos», in CHAVES, Duarte Nuno (coord.), *Açores e Madeira: Percursos de memória e Identidade*, Velas, S. Jorge, Santa Casa da Misericórdia de S. Jorge, pp. 273-299.
- WEBSTER, J. W., 1983, «A ilha de São Miguel em 1821», in *Arquivo dos Açores*, 13, Ponta Delgada, Universidade dos Açores, pp. 128-155.