

# A contemplar o património natural

**JOSÉ D'ENCARNAÇÃO**

Centro de Estudos de Arqueologia, Artes e Ciências do Património  
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

*Beira Alta* LXXVII, 2017, p. 187-201.

ISSN 2183-6604

Edição da Comunidade Intermunicipal Viseu Dão Lafões.

Tondela (Portugal).

## Resumo

Justifica-se a oportunidade de preservar o património natural, inclusive porque plantas e frutos silvestres outrora desaproveitados (de que se dão exemplos) são, na actualidade, bom recurso, inclusive a nível da culinária.

Salienta-se, por isso, a atenção dada ao património gastronómico, referindo-se, a título de exemplo, algumas das iniciativas em curso no território português, dando-se particular realce a publicações alusivas a produtos de Viseu, Sernancelhe e Penedono.

**Palavras-chave:** Património gastronómico; Viseu; Sernancelhe; Penedono.

## Abstract

It's important to preserve the natural heritage, even because silvan plants and fruits not profitable till now are, at our time, excellent ingredients at the current gastronomy.

Books about the culinary heritage of Viseu and his surrounds in Portugal are presented.

**Key-words:** Natural heritage; Viseu; Sernancelhe; Penedono.

**D**espreocupadamente, descíamos a ladeira, finda a escola, pelo caminho de terra, ladeado de silvas, troviscos, carrascos, madressilvas. Destas, na altura própria, não hesitávamos em colher a flor e chupar-lhe o saboroso néctar melado. Tentávamos, às vezes, mastigar uma bolota dos carrascos, mas eram amargas e só o fazíamos pelo estranho prazer de sentirmos o seu acre na boca. Dos troviscos eram venenosas as bagas, alimento predilecto, porém, das felosas brancas e pretas e, por isso, era neles que lhes armávamos as ratoeiras. Das silvas não resistíamos a uma boa amora bem escurinha.

E havia os murtinhos. Também de sabor acre, mas desses gostávamos mais; pequeninos, azuis-escuros, era um gosto comê-los! Só para isso serviam: para nós, os putos da escola, os comeremos. Descobri, não há muito, que murtinho da minha infância era, afinal, o mirtilo de agora, tão apreciado para condimentar e alindar os pratos ditos *gourmet*, de tal maneira que Sever do Vouga se orgulha de ser a sua capital, com direito a feira nacional.



Junto aos valados de pedra solta se abrigavam os abrunheiros. Uma tentação, os abrunhos! Se se comiam ainda por amadurar, arriscávamo-nos a desarranjo intestinal e perdoavam-lhes o mal que faziam pelo gozo de os saborear. Todavia, quando, em Setembro de 1977, eu subia os montes de Orăștie, na Roménia, o madeireiro do meio da encosta, que era simultaneamente o guarda e guia dos vestígios arqueológicos – íamos, a partir de Cluj-Napoca, para ver Costești, uma das célebres fortalezas dácicas – deu-nos um cálice de *slibovitz*a para nos aquecer a alma e retemperar as forças. Descobri que essa típica bebida romena era feita precisamente a partir dos abrunhos!

### *Os novos olhares*

Novos olhares se espriam, hoje, sobre esse manto vegetal que, exuberante e despreocupadamente também, cresce ao nosso lado, como que para exclusivo regalo dos pássaros que, de tronquinho em tronquinho, por eles saltitavam em busca do cibo natural. Maior atenção se deu. Como que num retorno ao bem remoto passado do Homem apenas recolector. Ou, até, a um outro, não tão remoto assim, porque dos carrascos retiravam os Romanos a cochonilha, a fim de – misturada com o corante extraído do múrex – prepararem a tão apreciada púrpura destinada a tingir togas de imperadores e senadores! Recordo ser essa a conclusão que se tirou do uso das pequenas tinas encontradas no sítio arqueológico romano dos Casais Velhos (Cardoso 2018: 129-131), situado no meio do mato que desce para a Praia do Guincho, em Cascais, território onde os carrascais abundavam, como o prova a frequente presença do topónimo Carrascal.

O regresso à Natureza? Em parte, sim. Desejável, para melhor se aproveitarem os seus recursos; perigoso, se tal aproveitamento for intensivo de mais.

Quando pensei no título a dar a estas reflexões, surgiu-me: «A olhar para a Natureza». Recusei-o. «Olhar» não implica muito a atenção nem atitude; «Natureza», por seu turno, apresenta-se como termo que, por tanta vez ouvido e usado, já não desperta reacção. Decidi-me pelo verbo «contemplar», de ampla conotação religiosa (bem no sei!...), que obriga a pensar, a escutar, a sentir, a... respirar!

E «património rural». Não pela originalidade – que não tem – mas porque

importa consciencializarmo-nos da urgência em preservar e pôr em evidência o que nossos antepassados legaram – que, etimologicamente, «património» isso significa: legado, memória. Por seu turno, o vocábulo «rural» (sabe-se) vem do latim *rus*, ‘campo’; usado, amiúde, em contraposição a urbano (de *urbs*, ‘cidade’), até se lhe pode atribuir a conotação de “menos nobre”, “atrasado”... Como se fosse atraso o cultivo dos campos!...

E não foi, por conseguinte, sem alguma emoção que vi, nos primeiros dias de Novembro de 2019, canais televisivos apresentarem reportagens sobre a apanha da castanha, em Marvão ou em Vinhais (de Trás-os-Montes), chamando a atenção para o seu elevado interesse económico.

Nesse âmbito se inscrevem também as campanhas da apanha de cogumelos silvestres. Íamos às Astúrias e regalávamo-nos com a riquíssima variedade de pratos de cogumelos, cozinhados das mais diversas maneiras, regados sempre pela tradicional cidra. Entre nós, pouca importância se lhes dava, até porque sobre eles impendia sempre o perigo de tragicamente se colherem os venenosos. Agora, não. E vemos municípios a organizar jornadas, sempre com o sábio e indispensável acompanhamento de um biólogo, para apanhar mísscaros, silarcas. Noticiava o jornal *Renascimento*, de Mangualde, na edição de 15 de Novembro de 2013 (p. 8):

«No passado dia 10 de Novembro teve lugar a VII edição da Feira do Míscaros no Sátão.

O míscaros andou de mãos dadas com uma vasta oferta cultural e gastronómica do concelho».

### *Os nossos comeres*

Dos campos – directa ou indirectamente – vem, de facto, o que comemos. Comer, uma função necessária à subsistência e, como tal, urge a preservação do genuíno, mesmo que se procure baptizá-lo com o galicismo *gourmet*. Sabiamente, porém, também os inventores dos pratos *gourmet* se voltaram para a utilização de produtos em desuso, reabilitados agora.

Fale-se, por conseguinte, de “património gastronómico”. Há quem prefira o vocábulo “culinário”, do latim *culina*, ‘cozinha’, porque é aí que os alimentos se confeccionam, enquanto gastronomia se relaciona com o estômago. Em





**Passeios por cá...**  
[www.portel.pt](http://www.portel.pt)  
**TURISMO 2009**

**Percurso:** 4 km  
**Almoço:** na Amieira  
**Local de Encontro:** 08h30 Terminal Rodoviário  
 Transporte até ao início do passeio em autocarro  
**Inscrições até 3 de Abril**  
 Inscrições limitadas.

 **Sábado** **04 Abril**

**Passeio temático**  
**“Pela serra,**  
**à descoberta das silarcas”**  
 Com a **Bióloga Celeste Silva**

O passeio percorre terras onde o montado de sobre e azinho preenche a paisagem, a esteva, o rosmaninho, algumas giestas, são plantas que nesta altura do ano a pintam e perfumam, é aqui que vamos à descoberta das silarcas. A apanha das silarcas, o cogumelo mais apreciado na região, é um hábito tradicional da população.

Neste passeio seremos acompanhados por um especialista nesta área e teremos oportunidade para aprender como encontrar estes cogumelos que enriquecem a gastronomia local.

**INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES**  
 Sector de Turismo  
 DDEAS - Divisão de Desenvolvimento  
 Económico e Acção Social  
 Rua do Espírito Santo, 37  
 Tel: 266 619 030  
 E-mail: turismo@mail.cm-portel.pt

  
**portel**  
 município

Cartaz de divulgação do evento “Pela Serra à descoberta das silarcas”. Portel, 2009

latim, *gastrium* significa ‘vaso bojudo’ (!), como que para se dizer, então, que “estômago” é esse vaso que recebe os alimentos e os digere. Culinária é arte e saber! – apregoa, e está na razão, quem não preconiza o uso de «gastronomia».

Não vem de há muito essa atenção ao património gastronómico. Resulta, de modo especial, por se haver observado a tendência para o chamado *fast food* universalizante, em detrimento do que era típico de cada região ou país. Tinha, pois, razão Fialho de Almeida, ao proclamar que na cozinha se poderia perder a independência de um país: «A invasão armada começa pela cozinha»; e bem observou o sociólogo Boaventura Sousa Santos, quando repetiu a ideia de que quanto mais se divulgar o *hamburger* e a *pizza*, maior será, em contrapartida, a atenção que se dará ao nosso pastel de bacalhau (Encarnação 2012: 1-2) – para já se não falar do pastel de nata!...

A tendência para preservar os nossos comeres tradicionais encontrou eco na legislação. Assim, a exemplo do que noutros países ocorria, o Conselho de Ministros de Portugal aprovou a resolução nº 96/2000, de 26-7-2000, que «considera a gastronomia portuguesa como um bem imaterial integrante do património cultural de Portugal»:

«Entendida como o fruto de saberes tradicionais que atestam a própria evolução histórica e social do povo português, a gastronomia nacional integra pois o património intangível que cumpre salvaguardar e promover».

E acrescenta, desde logo, em termos de programa:

«O reconhecimento de um tal valor às artes culinárias cria responsabilidades acrescidas no que respeita à defesa da sua autenticidade, bem como à sua valorização e divulgação, tanto no plano interno quanto internacionalmente», reconhecendo-se que «neste sentido, tem vindo a ser desenvolvido há já alguns anos um conjunto de acções visando inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português, com o objectivo primeiro de garantir o seu carácter genuíno e, bem assim, de promover o seu conhecimento e fruição, por forma, ainda, a que se transmita às gerações vindouras».

Especificam-se, aliás, no nº 3 desse diploma, as acções preconizadas: o levantamento do receituário tradicional; a criação de uma base de dados; a identificação das características que devem ter os produtos para serem devidamente certificados; a promoção com finalidades turísticas; a organização de concursos a nível local, regional e nacional...

Louve-se, ainda, a repetida iniciativa de criar «As 7 Maravilhas» disto e daquilo, incidindo em pratos e iguarias tradicionais, com amplo destaque televisivo – e ainda bem!

O aparecimento ou a revitalização, por todo o mundo, de centenas de confrarias tradicionais – Confraria Gastronómica do Cabrito e da Serra do Caramulo, Confraria do Queijo da Serra da Estrela, Confraria da Broa de Avanca, Confrerie du Jambon de Bayonne, Confradía del Vino de la Ribera del Duero... – inserem-se precisamente nessa vontade de preservar a identidade, como garante da qualidade de cada iguaria regional.

## As publicações

Não poderia faltar, claro, uma referência especial, às publicações.

Uma palavra, em primeiro lugar, para as crianças. Cedo os professores se aperceberam do elevado interesse pedagógico de que se revestia a entrevista que os alunos poderiam fazer às suas avós, para delas saberem pormenores acerca da confecção de pratos típicos e, sobretudo, dos segredos dos seus deliciosos doces! Daí nasceram livrinhos de mui saudável circulação local. Estou certo de que, guardado muito embora como simples recordação «dos tempos de escola», esse livrinho acabará, um dia, por ser reencontrado numa gaveta e trazido para lugar de honra na cozinha, a fim de ser guia em dia festivo.

E o exemplo foi frutificando, um pouco por todo o País, incentivando os departamentos culturais dos municípios e outras instituições públicas e privadas. Só para citar um desses testemunhos: o livro *Receitas da Casa do Mosteiro de Landim*, apresentado a 18 de Junho de 2011, onde se incluíram 187 receitas de doce retiradas do caderno manuscrito por D. Maria Henriqueta Leal Sampaio entre finais do século XIX e o primeiro quartel do século XX.

Por outro lado, quando a palavra «património» começou a fazer parte do nosso quotidiano, a Universidade teve, necessariamente, de lhe dar mais atenção. Criaram-se cadeiras de *Património Cultural* nos mais diversos sectores da investigação, designadamente no que se prende com a Museologia e o Turismo. Nesse âmbito, viriam a surgir, portanto, trabalhos práticos e dissertações de Mestrado e mesmo teses de Doutoramento, onde as lides culinárias não foram esquecidas. Permita-se-me a menção de dois desses trabalhos directamente ligados ao distrito de Viseu.

A (agora) doutora Sílvia Laureano Costa preparou, para a cadeira de Património Cultural, do Mestrado em Museologia (Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra), o trabalho a que deu o título de *De dentro do Armário*<sup>1</sup>. Tive o privilégio de lhe escrever o prefácio, de que peço licença para retirar esta frase:

«Quem diria que a proposta de um exercício escolar iria fazer res-

---

1 Daí retirei a fotografia, que se me afigurou deveras sugestiva. Sílvia Costa escreveu, com Alberto Correia, entre outros livros, *Viseu dentro de portas com Aquilino Ribeiro* (Viseu: Centro de Estudos Aquilino Ribeiro, 2006); *Histórias de um menino que se chama Menino Jesus* (Viseu: Centro de Estudos Aquilino Ribeiro, 2008); *O Enterro do Rico Irmão – Farsa Carnavalesca | Touro – Vila Nova de Paiva*, de 2018.



Armário tradicional

suscitar armário velho, pejado de recordações d'outrora, saudoso de barros antigos, colheres de pau, manjares de *coisas* saudáveis, cultivadas na horta vizinha ou nutridas na coelheira ao lado?»).

O armário, sentinela e guardião do lugar da confecção da acepipes...

Nesse mesmo espírito de 'ressurreição' de objectos, debruçou-se João Orlindo Marques – natural da vizinha Seia – sobre um abandonado canastrão de pisar castanhas (Marques 2011).

Escrevi no prefácio, que também me foi dado escrever:

«Que interesse há, pois, num canastrão de pisar castanhas para servir de tema a um livro? E a resposta não pode ser outra: é testemunho! Um testemunho a valorizar! Um testemunho que, afinal, tem histórias para contar – e que bem João Orlindo no-las soube transmitir!

É o canastrão incentivo para uma ressurreição. Ressurreição que se pretende definitiva, dado que se aponta para musealização perpetuadora de memórias!»).

Por seu turno, a Câmara Municipal de Tondela publicou, em 2010, a monografia *Múzares... Crepúsculo de Vidas e Memórias – Patrimónios a Preservar*, que foi a dissertação de Mestrado em Museologia, defendida, em 19 de Janeiro de 2009, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, por Filipa Varela Soares Gouveia. Nela se incluiu o apêndice «receitas tradicionais» (p. 113-125). Desse livro aprez-me registar o bem elucidativo final:

«Homens e mulheres de Múceres tomaram consciência das suas glórias, das vidas das suas *gentes passadas*.

Cuidam agora de *Múzares...* sonância guerreira que ressuscita por entre tempos mais escondidos... Envaidecem-se com os magníficos bálsamos vindos da sua terra. Atentam às piruetas cortejadas por uma Natureza em perfeita harmonia com o Homem.

Não mais desprezam a importância do *seu saber fazer* tradicional, do *ser* beirão em Múceres. Acertados, são os herdeiros de um pecúlio incorpóreo, que só o imortalizar dos rumorejos dos homens conseguirá conduzir aos tempos vindouros»).



Múzares... Crepúsculo de Vidas e Memórias – Patrimónios a Preservar. 2010

Referíamo-nos atrás às crianças. Mereceram desde sempre – como docente que foi e como pedagogo que continua a ser – a atenção do citado Dr. Alberto Correia (Sarzeda, Sernancelhe, 1942), que lhes dedicou vários dos seus mui saborosos livros de histórias<sup>2</sup>. No âmbito do património gastronómico, para defesa e divulgação do que é tradicional beirão, escreveu para elas *A Maravilhosa História da Castanha Martainha*, edição magnificamente ilustrada, patrocinada pela Confraria da Castanha (Sernancelhe, 2019). O livro conta... Não, não vou dizer. Apenas transcrevo o final:

«Conta-se que, numa certa ocasião, alguém que passava no caminho entre os castanheiros, ao ver as tais mulheres carregando as cestas cheias, chamou a Sernancelhe a TERRA DA CASTANHA.

Contou quem tal ouviu. E assim ficou».

<sup>2</sup> Refiro apenas um, *Matilde e o Chapéu de Chuva Azul*, uma viagem mágica ao mundo inesperado e buliçoso da tradicional Feira de S. Mateus.



Monografias de gastronomia tradicional. Alberto Correia, 2019

Notável é, no entanto, a obra, qualificável de ingente, atendendo à intensa e pertinaz pesquisa que a sustenta, por ele recentemente dedicado a este património rural, mediante a publicação, com o merecido e oportuno apoio autárquico e de outras entidades locais. Trata-se de uma belíssima série de pequenas monografias, profusamente ilustradas e eloquentemente redigidas, de mui excelente apresentação gráfica. Um mimo!

Mereceria, cada uma, referência específica, em jeito de recensão bibliográfica, porque, sob roupagem aparentemente singela, se esconde todo um saber ancestral, apresentado com a inteligência do etnógrafo que não perde o pormenor sugestivo e digno de realce.

Perdoar-se-me-á se me quedo, todavia, pela simples enumeração dos títulos, que já é, de per si, assinalável testemunho de uma iniciativa a todos os

títulos de muito louvar. De louvar o seu autor; de louvar quem se apercebeu da real importância da proposta e não regateou a disponibilização de meios para a concretizar.

E o rol (revelo o que me chegou às mãos – Fig. 5) é o seguinte, tudo de 2019:

- Em edição do Município de Viseu:
  - *A Broa de Vildemoinhos (Da terra à nossa mesa)*;
  - *Pastéis de Feijão (Doce Sabor de Viseu)*;
  - *Pão de S. Bento (Tradição de Viseu)*.
- Em edição da Câmara Municipal de Penedono:
  - *As Tranças de Junça (A Epopeia dos Ceireiros da Beselga)*;
  - *Ouriços de Castanha (A Invenção de um Manjar)*.
- Em edição da Confraria da Castanha (Sernancelhe):
  - *Castanha – A Celebração da Natureza* [este, o único de 2018, um poema de José de Campos];
  - *Fálgaros – Manjar Conventual* [Tabosa – Carregal – Sernancelhe];
  - *Cavacas de Freixinho* [Freixinho – Sernancelhe];
  - *Queijadas de Castanha – Um Doce Manjar* [Sernancelhe].

Acrescentar-se-á que, no final de cada (salvo no das tranças...), vêm as respectivas receitas!

Constitui, de facto, privilegio para Viseu ter em seu seio quem – como o Dr. Alberto Correia – perscruta com a maior atenção a originalidade de um património em risco de passar despercebido e que não se recusa, mediante grande empenho e sabedoria, a meter ombros à tarefa, nem sempre fácil (embora pareça!...) de o divulgar assim. Numa escrita que, também ela, como desde logo se vislumbra pelo halo poético que os títulos deixam transparecer, dá gosto saborear. Tanto quanto os pitéus cujas receitas o autor decidiu imortalizar.

Antes da receita, vem o capítulo «sociabilidade», que é assim como que a sugestão de usar do acepipe para cimentar comunidade. Transcrevo apenas o último parágrafo referente às queijadas de castanha:

«Na Mesa confraternal da Confraria da Castanha as queijadas de castanha ganham um certo jeito de brasão e o virtuosismo de um símbolo que

enlaça esse quadro de ritualidades que corporiza esses matriciais corpos solidários que são as Confrarias Gastronómicas. E nas elegantes caixas de resguardo já ganharam o estatuto de dádiva de eleição como se a sua história tivesse tido registo em afamado mosteiro da nação».

«Dádiva de eleição!» Ora aí está um bom qualificativo para o rol atrás assinalado!

**Bibliografia**

- CARDOSO, Guilherme - A circulação de bens entre *Olisipo* e o seu *ager*, à luz do material anfórico e da “indústria” de tinturaria. In SENNA-MARTÍNEZ, João Carlos *et alii* [coord.], *Meios Vias e Trajetos... Entrar e Sair de Lisboa*. [Fragmentos de Arqueologia de Lisboa. 2]. Lisboa: Câmara Municipal, 2018. ISBN: 978-972-8543-49-5. p. 123-134.
- CORREIA, Alberto e COSTA, Sílvia Laureano - *Matilde e o Chapéu de Chuva Azul*. Viseu: Expovis, Promoção e Eventos, Lda. 2012. ISBN 978-989-97406-2-4
- COSTA, Sílvia Laureano - *De dentro do armário*. Lisboa: Apenas Livros. Novembro 2009. ISBN: 978-989-618-277-9.
- ENCARNAÇÃO, José d' - Cidade, gastronomia e património. Revista *Memória em Rede*, v. 2, n. 7, Jul/Dez 2012, Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas, p. 1-2. ISSN: 2177-4129. Acessível em: <http://hdl.handle.net/10316/20662>
- MARQUES, João Orlindo - *Murmúrios de um tempo... – O objecto etnográfico, repositório de memória*. Lisboa: Apenas Livros. 2011. ISBN: 978-989-618-343-1.