



Faculdade de Letras Da Universidade de Coimbra

MONTEMURO

Os Trilhos Gastronómicos na Serra de Montemuro

Francisco Manuel Rodrigues Pereira

Coimbra, 2012



Faculdade de Letras Da Universidade de Coimbra

MONTEMURO

Os Trilhos Gastronómicos na Serra de Montemuro

Dissertação de Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, apresentada à
Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, sob a orientação da Professora Doutora
Fernanda Cravidão

Francisco Manuel Rodrigues Pereira

Coimbra, 2012

AGRADECIMENTOS

Em primeiro lugar, quero agradecer á orientadora deste trabalho Professora Doutora Fernanda Cravidão, pois honrou-nos imenso pelo facto de ter aceite proceder à orientação deste estudo, sem o seu apoio, dificilmente conseguíamos a sua concretização e também todas as palavras de incentivo, criticas e sugestões e todo o seguimento dado ás versões provisórias elaboradas, foram imprescindíveis e determinantes para a conclusão deste estudo. Em segundo lugar, não podemos esquecer de agradecer á coordenadora do Mestrado à Doutora Maria Helena Coelho, pela sua dedicação e porque foi uma impulsionadora nesta caminhada. Estamos muito gratos também á minha esposa pelo tempo de colaboração dispensado, aos meus filhos pela dedicação e reforço que manifestaram. Ao Luís Carlos, aluno nesta Universidade no Curso de Direito, pelo seu apoio prestado em termos de registos bibliográficos e ajuda na pesquisa. Ao Doutor Jorge Ventura, do seu espólio de obras sobre a Serra do Montemuro, que com toda a simpatia emprestou para consultar. Gostaríamos de expressar o nosso agradecimento à Câmara Municipal de Cinfães, à Câmara Municipal de Castro Daire por dados fornecidos que melhor fundamentaram este trabalho. Não posso deixar de agradecer também ao Doutor Nelson Pereira pelas informações sobre a história da serra e das suas gentes. Por fim, à minha grande amiga, Andrea Osório, que sempre esteve pronta a ajudar no âmbito das T.I.C., contribuindo assim para uma melhor apresentação do trabalho. Também não podemos esquecer a Dona Assunção, proprietária e cozinheira do restaurante «Encosta do Moinho» que amavelmente nos recebeu e nos explicou tudo o que sabia sobre a Serra de Montemuro da sua história e das suas gentes. A todos os que não mencionei e que tornaram possível a concretização deste estudo, o nosso muito Obrigado

RESUMO

Com este estudo pretende-se fazer uma investigação sobre a gastronomia na região da Serra do Montemuro. Depois de algumas pesquisas bibliográficas feitas, de muitas horas passadas em contacto pessoal com os habitantes mais velhos da região, conseguimos dados preciosos que permitiram fazer uma abordagem à **inovação**, à **gastronomia** e ao **Montemuro**, as três palavras chave que escolhemos para este estudo. Achamos pertinente debruçarmo-nos neste temática, uma vez que é uma serra desconhecida, uma gastronomia pouco reconhecida e uns hábitos a cair em desuso. Foi com base nesta investigação que, pretendemos dar a conhecer um pouco dos trilhos gastronómicos desta serra.

Palavras chave: Inovação, gastronomia, Montemuro

ABSTRACT

With this work we pretend to make a research, about the gastronomy in the region of the Mountain of Montemuro. After doing some literature search, after many hours spent in personal contact with the older inhabitants of the region, we got precious data who allowed us an approach to the innovation, gastronomy and to Montemuro, the three key-words that we have chosen for this study.

We find it relevant, to address in this issue, since it is an unknown mountain, a not very well recognized gastronomy and with habits falling into disuse. It was on the basis of this research that we want to make known the gastronomic trails of this mountain.

Key-words: innovation, gastronomy and Montemuro.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 – Mapa da Serra de Montemuro	15
Figura 2 – Carta Hipsométrica do Montemuro.....	16
Figura 3 – Rede hidrográfica do concelho de Cinfães.....	19
Figura 4 – Paisagem em Alhões	21
Figura 5 – Casa de Colmo	23
Figura 6 – Casa antiga.....	23
Figura 7 – Casa Típica de Pedra	27
Figura 8 – Interior da Casa Típica (único compartimento: 1 - cama, 2 - lareira, 3 - Fumeiro, 4 -trafogueiro)	28
Figura 9 – Trafogueiro	29
Figura 10 – Localização das aldeias em estudo esc.1/25 000	32
Figura 11 – Rebanho em Alhões.....	42
Figura 12 – Rodeio de Rossão	44
Figura 13 – Eólicas	44
Figura 14 – Rebanho	45
Figura 15 – Vigia a caminho da serra do Montemuro.....	50
Figura 16 – Queijo fabricado em Rossão	81
Figura 17 – Restaurante “Recanto dos Carvalhos”	84
Figura 18 – Taberna “Ribeirinha”	86
Figura 19 – Restaurante “Encosta do Moinho”	87
Figura 20 – Excerto do Jornal de Notícias – Filomena Silva «”As nossas Tasquinhas» de 10 de Abril 1999.....	88

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1- O número de habitantes das localidades em estudo (Alhões, Bustelo Galheira e Rossão), apartir dos censos de 1960 a 2011.....	35
Gráfico 2- Estrutura etária.....	65
Gráfico 3- Sexo.....	66
Gráfico 4- Profissão dos inquiridos	66
Gráfico 5- Lugar de residência.....	67
Gráfico 6- Lugar de Nascimento	67
Gráfico 7- I – Número de refeições de dia.....	69
Gráfico 8- II – Designação das refeições	69
Gráfico 9- III – Características de cada refeição	70
Gráfico 10- IV – N.º e título de refeições actualmente.....	71
Gráfico 11- V –Refeições em dias festivos.....	72
Gráfico 12- VI Tipos de alimentos predominantes.....	72
Gráfico 13- VII - Refeição no dia da matança do porco.....	73
Gráfico 14- VIII – Tarefas agrícolas e refeições	74
Gráfico 15- IX – Alimentos mais frequentes	75
Gráfico 16- X – Modos de conservação dos alimentos	76
Gráfico 17- XI – Modo de conservação actual.....	77
Gráfico 18- XII – Emigração e alteração dos hábitos alimentares	77
Gráfico 19- XIII – Alimentação “ <i>ontem e hoje</i> ”.....	78

ÍNDICE

ÍNDICE DE FIGURAS	6
ÍNDICE DE GRÁFICOS	7
I. INTRODUÇÃO	10
II. O ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO	14
1. O ESPAÇO FÍSICO.....	14
1.1. RELEVO	15
1.2. A GEOLOGIA.....	17
1.3. A REDE HIDROGRÁFICA.....	17
1.4. CLIMA.....	19
1.5. A VEGETAÇÃO	21
2. A POPULAÇÃO E O POVOAMENTO.....	23
2.1. NOTA HISTÓRICA.....	23
2.2. A CASA – MATERIAIS E TIPOLOGIA	27
2.3. O ENQUADRAMENTO DEMOGRÁFICO	33
2.4. OS MODOS DE VIDA	36
2.4.1. PASTORÍCIA.....	39
2.4.2. TRANSUMÂNCIA.....	40
2.4.3. A VIGIA	49
2.5. – O SÉCULO XXI	51
3. ALIMENTAÇÃO COMO IDENTIDADE TERRITORIAL E RECURSO TURÍSTICO.....	54
3.1. COMO ERA	54
4. ENQUADRAMENTO EMPÍRICO	65
4.1. COMO É HOJE	79
5. A GASTRONOMIA COMO RECURSO DE DESENVOLVIMENTO	82
EXEMPLOS DE SUCESSOS.....	84
5.1.1. SUCESSO DO RESTAURANTE “ O RECANTO DOS CARVALHOS”	84
5.1.2. SUCESSO DO RESTAURANTE DA ENCOSTA DO MOINHO.....	86
5.1.3. UM CASO DE SUCESSO EM ALHÕES.....	88
CONCLUSÃO	90
BIBLIOGRAFIA.....	92

ANEXO 1	94
ANEXO 2 - RECEITUÁRIO ANTIGO DO MONTEMURO.....	117
ANEXO 3.....	127
ANEXO 4.....	130
ANEXO 5.....	134

I. INTRODUÇÃO

Nesta introdução vamos procurar justificar porque escolhemos este tema e como o vamos desenvolver.

Não fugindo aos mais elementares conceitos de vivência humana sempre será previsível, como analogamente acontece a qualquer viajante, que haverá cruzamentos e encruzilhadas que nos farão desviar um pouco do rumo definido.

Não obstante, o âmbito do problema que nos propomos tratar emerge de uma consciência muito própria que nos ateou para o tema que trabalhamos. Neste sentido, entendemos que a história sempre nos ensina e a gastronomia mais não é que uma adição de tradições e saberes que vão moldando determinada região. Fazem parte e vão definindo, as mais das vezes, a sua própria cultura.

Contrariamente, e numa sociedade que deveria, talvez, voltar-se um pouco mais sobre si própria para melhor compreender as suas potencialidades, verificámos que, mormente neste campo da gastronomia, fica muito aquém o aproveitamento dos recursos e saberes. Daí que, tendo o objectivo de promover e reflectir sobre as riquezas gastronómicas da região do Montemuro, surja o ensejo da elaboração de um trabalho que não se quererá exaustivo, mas sobretudo chamar a atenção para o papel que a alimentação/gastronomia tem na identificação de um território.

Poder-se-á, através de um pensamento indutivo, querer pura e simplesmente inserir a cultura e, conseqüentemente, a gastronomia desta região nas tradições genéricas quer do Distrito em que se insere, Viseu, ou mesmo da região do Douro. No entanto, refira-se, desde já, que, embora não se neguem aproximações e influências, mais serão as características muito próprias individualizadoras e enriquecedoras da nossa região do Montemuro.

As notas metodológicas, no que respeita à elaboração deste trabalho, prender-se-ão com consultas bibliográficas de obras que se debrucem sobre a história e cultura da região fornecendo-nos um conjunto de informações acerca da área em estudo. A análise da bibliografia relativa às diversas temáticas tratadas neste trabalho revelou-se enriquecedora, sendo essencial na

fundamentação de inúmeros aspectos abordados ao longo do texto. O objectivo principal de toda esta pesquisa é certificar até que ponto a gastronomia tem dado ou continuará a dar algum contributo para o desenvolvimento e conhecimento da região. O contacto directo com os habitantes e conterrâneos na forma de entrevistas de modo, a constatar como, na maior parte das vezes, acontece, a tradição e os “paladares” dos saberes na vivência quotidiana, foi também importante para a construção deste trabalho. Por último, refira-se a recolha fotográfica que será sempre uma base documental demonstrativa, elucidativa e fundamentadora.

Cumpra, a este tempo, salvaguardar que será relevante para o estudo que se pretende abordar, uma primeira exposição de localização e contextualização da região no espaço circundante, assim como uma breve exposição acerca da cultura e tradição. Por conseguinte, não esquecendo a inserção deste tema no âmbito das ciências humanas será imprescindível uma reflexão acerca da forma como a população viveu e vive os saberes legados pelos seus antepassados.

Quando falamos no estudo do homem sobre si próprio, será de sublinhar que a gastronomia, a par de qualquer outra actividade humana, assenta na intersubjectividade entre os indivíduos. Primeiro, porque será das experiências de uns que nascerá o saber de outros, depois, fora de sublime importância também para a gastronomia, a descoberta do mundo – exacerbada com as várias ondas de globalização. Quanto mais não seja pelo acesso a novos produtos, técnicas e conhecimentos. Porém, nem só de virtudes se pode falar...

De facto, com a era do “fast food”, “prontos a comer” e do “take-away” muito foi colocado em risco. Talvez, em alguns casos, até o próprio gosto pela cultura gastronómica. O que se quer lembrar é que o desenvolvimento não deverá caminhar num só sentido. A sustentabilidade terá, sempre, de lhe estar associada. Não será utópico almejar que uma sociedade preserve a sua identidade, a sua qualidade, à medida que se desenvolve e interage à escala planetária. Transmitindo estas ideias para um pano bem mais local, o que se obtém é algo de muito similar. A identidade cultural de uma região, mais propriamente da região do Montemuro que se quererá expor neste trabalho, não pode colocar-se em risco simplesmente com o avançar dos séculos por

puro desinteresse ou aculturação. Neste sentido, o desenvolvimento sustentado nos ideários de preservação e evolução será uma das soluções. Estes dois conceitos, ainda que à primeira vista pareçam antagónicos, podem sempre unir-se em volta de um bem maior. Ora, não haverá bem maior para uma região do que os seus habitantes e a sua própria identidade. A preservação da identidade, no sentido da conservação das suas tradições, usos e costumes, isto é da sua cultura – aqui inserindo-se também a gastronomia – poderá sempre ser feita a par de um desenvolvimento que não esqueça o passado ainda que caminhando sempre em frente rumo ao futuro. Queremos deixar bem claro que não temos ideais anti-desenvolvimento. Bem pelo contrário, o desenvolvimento sustentável, isto é, que rendibilize os bens existentes sem, por isso, pôr em risco o seu aproveitamento pelas gerações vindouras, será sempre bem acolhido. Por conseguinte, entende-se que a manutenção daqueles “bens”, que fazem parte do património de todos e integram a sua cultura, deve ser fomentada para também serem aproveitados pelas novas gerações. Como técnico de cozinha, com experiência de vários anos a leccionar os módulos de cozinha em Cursos Profissionais e Cursos de Educação e Formação, nos meandros da Serra de Montemuro, é difícil ficar indiferente a esta temática.

O que se quer fazer notar é que este trabalho terá o intuito de expor as riquezas gastronómicas que, por isso, também culturais, da região do Montemuro. E, por conseguinte, lembrar a nossa consciente preocupação acerca do futuro das nossas tão ricas heranças culturais, enraizadas naquela terra que é tão nossa, e que, desafortunadamente, tendem a esvanecer-se no decurso do tempo.

O nosso percurso irá principiar-se pela localização geográfica da região, seguida da sua caracterização demográfica e histórica para aferir do legado vivo ou aquele que se perdeu pela erosão do tempo, para concluir na exposição dos sabores do Montemuro. Almejaremos que o leitor possa quase degustar as nossas descobertas a cada parágrafo, convidando-o a conhecer as pessoas, a terra e a cultura gastronómica da região do Montemuro. A gastronomia assim entendida estará sempre voltada para o desenvolvimento e riqueza das regiões sempre em ligação com o passado mas trabalhando o presente para os dias vindouros.

É neste contexto, de intrínseca ligação entre povo, cultura e história que pretendemos enquadrar este trabalho sobre a gastronomia.

II. O ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO

1. O ESPAÇO FÍSICO

O espaço físico desta região é de capital importância, na medida em que dada a interioridade, o isolamento das diversas povoações e a falta de acessibilidades, de empregabilidade, a aridez do espaço e o contraste com a mudança continua das condições climatéricas, tornaram pouco convidativa esta terra. Todos estes factores levaram a um êxodo rural acentuado, das famílias mais jovens emigraram para a Suíça, França, Alemanha criando novas famílias. Por cá, restaram os pequenos agricultores, os pastores, e pouco mais. É deste espaço físico e da gente desta terra que vamos tratar.

Montemuro é um bloco maciço cujo formato é idêntico a um triângulo...”*de forma grosseiramente triangular, compreendida entre o Douro*”¹ com o dorso vigoroso, mas aplanado no cimo da serra onde se situa o seu ponto mais elevado, com altitude máxima de 1382m. Pertence às Montanhas Ocidentais do Portugal Central. As suas vertentes abruptas terminam em dois vales, do Douro a Norte e o de Paiva, que limitam a Sul e Sudoeste, e do lado oposto, uma área de planaltos e declives pouco acentuados de Castro Daire, Mezio, Penude, Lamego que a limita a Este.

Naquela vertente, a que se prolonga até ao Douro, estão situadas as aldeias que escolhemos como base de estudo (Gralheira, Alhões, Rossão e Bustelo).

A diversidade geográfica da região advém da sua morfologia que exhibe dois tipos distintos de realidades paisagísticas: a paisagem da montanha, árida e despida de vegetação, tradicionalmente fomentadora de valores e a agropastoris de subsistência; e a paisagem ribeirinha, marginal aos vales do Douro e dos seus tributários, rica em águas que descendo das cumeadas graníticas do Montemuro em autêntico reticulado, inundam a paisagem de verde. Associada a esta assimetria, subsistem ainda componentes biológicos

¹ A. Girão, *MONTEMURO A serra mais desconhecida de Portugal*, Prologo, pag 13

autóctones e valores etno-antropológicos muito ricos, autênticas previdências de um passado remoto.

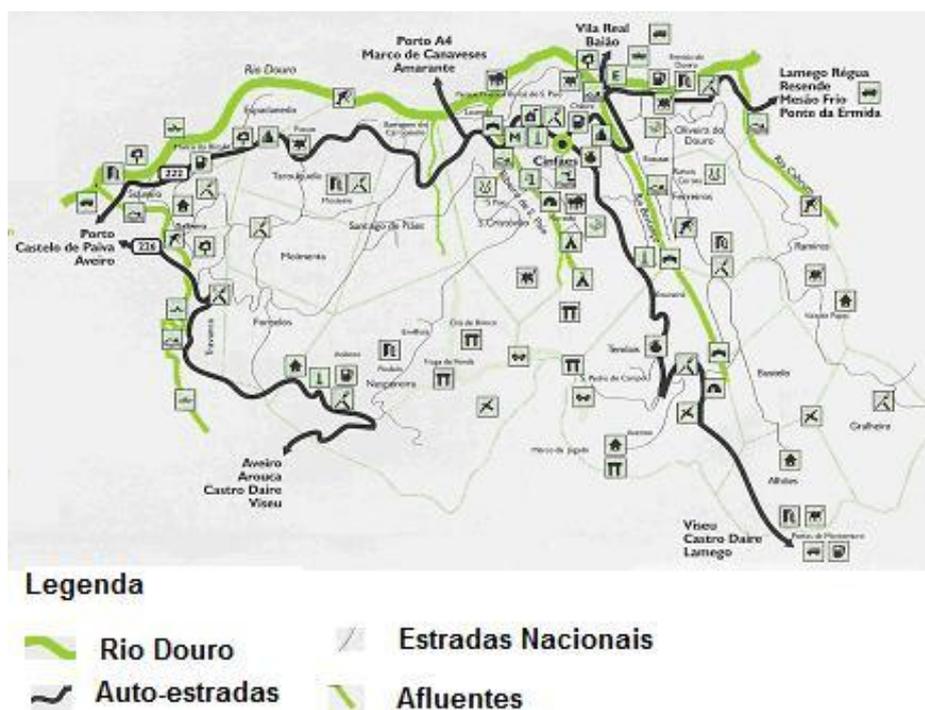


Figura 1 – Mapa da Serra de Montemuro
Fonte: Câmara Municipal de Cinfães

1.1. RELEVO

A Serra do Montemuro tem uma configuração dissimétrica Norte-Sul. A vertente sul é muito íngreme, sem qualquer patamar intermédio desde o cimo até ao Paiva. Por sua vez, a do norte tem uma inclinação mais suave e longa até acabar no Douro.

A palavra Maciço classifica melhor todo o Montemuro, pois a partir de Talegre (1382m) todas as elevações parecem ondular em todas as direcções, assim como Perneval (1278m), Portas (1214m), Cruz do Roção (1173m), Ladário (1218m), e Pedra Posta (1210m), e S. Pedro (1139m).

“Serrania de difícil acesso pelo seu relevo alteroso”.²

² A. Girão, *MONTEMURO A serra mais desconhecida de Portugal*, Prologo, pag 9

Um ponto de interesse a sublinhar será o Talegre, elevação mais alta do Montemuro, com um alcance deslumbrante para Sul até às serras de “S. Macário e Caramulo, por detrás delas, a fechar o horizonte a da Estrela.”³ Por sua vez, a Norte, as de Leomil e Sr.^a da Lapa dão um recorte mais suave ao horizonte quanto a Este, o Marão e as elevações do Douro reflectem uma sucessão de imensos cabeços a sobreporem-se. Todo este gume dorsal é bom ponto de observação tanto para o amplo íngreme e desnudado do vale do Paiva, como para o Bestança que mesmo suave deixa um vasto campo de observação até ao Monte do Cambo e da Gralheira.

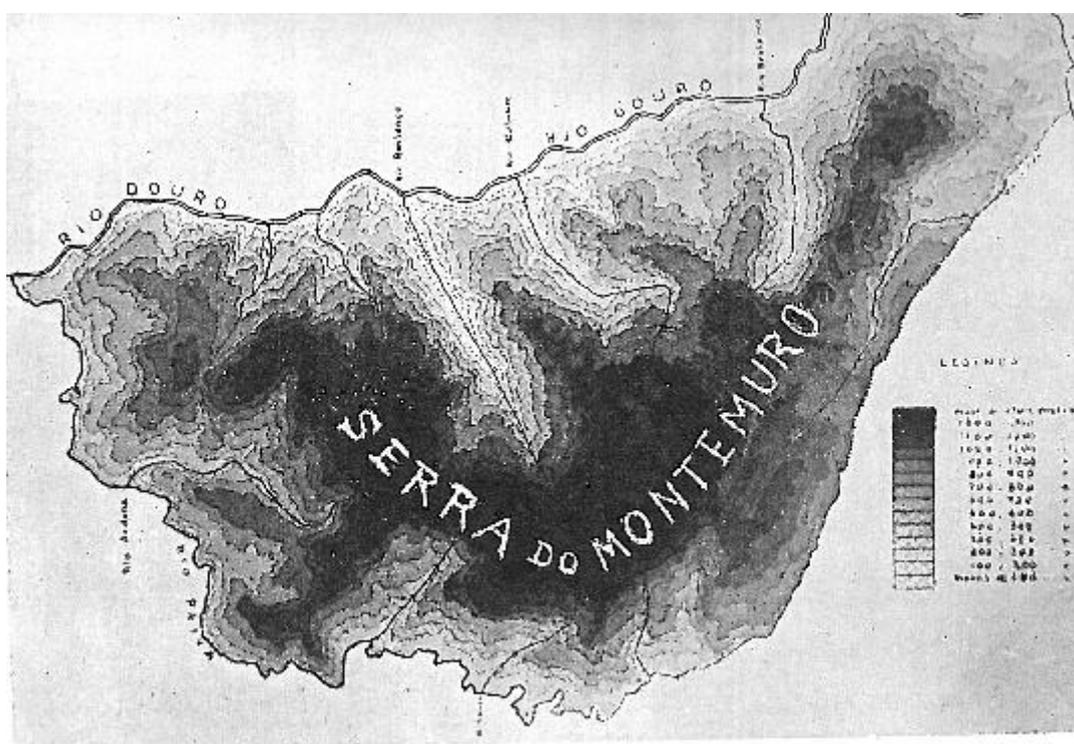


Figura 2 – Carta Hipsométrica do Montemuro
(Fotogravura de um desenho a cores executado sobre a carta de 1: 100.000, pelo aluno de Ciências Geográficas SR. Amílcar Patrício)

A. Girão, *A mais Desconhecida Serra de Portugal*, (pág 14)

³ A. Girão, *A mais desconhecida de Portugal*, pag 25

1.2. A GEOLOGIA

É relativamente simples a composição geológica do Montemuro, sendo constituída por dois tipos de metamorfismo; a xistosa e a granítica, mas com predominância para a última.⁴

O granito, nesta zona, serve como elo de ligação entra duas grandes massas graníticas, as da Beira e as do Douro e Minho. Quanto ao xisto, é o filão que vindo do Alto Douro e Viseu passa para o litoral minhoto.

O alto e quase toda a serra são graníticos, excluindo a zona perto de Lamego e outra junto ao Paiva que é xistosa. Contudo, o estudo considera toda esta área uma superfície antiga e de erosão. A justificar este argumento apresentam-se os vales profundos e encaixados de onde, pela erosão das águas, se deixam precipitar cascatas de beleza ímpar.

1.3. A REDE HIDROGRÁFICA

Ao analisarmos a hidrografia do Montemuro, constata-se a forma retalhada e sublime da superfície onde nascem alguns ribeiros com caudais turbulentos no inverno e serenos, quase fios de água, no estio. Dali, partem Balsemão, Cabrum e Bestança que alimentam o Douro, a ribeira do Paivó e da Carvalhosa que desaguam no Paiva.

Não obstante o facto de esta serra conter vertentes desnudadas, com grandes áreas de rocha e com uma vegetação maioritariamente rasteira, são inúmeras as nascentes que alimentam regatos, ribeiros e rios de segundo plano mas com algum caudal como são o Balsemão, Bestança e Cabrum. A comprovar este facto, parte do dorso que se estende junto ao Talegre forma um planalto que acumula no inverno as neves e os gelos que sustenta as veias de água que vai alimentar e formar estes cursos. Mais distante, a existência da lagoa de S. João em plena serra sustenta toda esta cadeia de riachos e ribeiros. Contudo, a sua referência não se faz por mero acaso, pois esta

⁴ A. Girão, *A mais desconhecida de Portugal*, pag 27

consubstancia-se num reservatório natural que vai alimentar algumas nascentes.

O Bestança é um ribeiro muito furioso e caudaloso durante os invernos rigorosos, mas no Verão até ao Outono passa a um fio lento e frio que vai serpenteando por um vale selvagem e profundo que, muitas vezes, desaparece debaixo das rochas ou, então, precipita-se de declives para moldar e polir os rochedos ou minúsculas pedras, ecoando pelo vale a sua dor quando a sua queda é no precipício.

O Paiva tem um caudal bastante volumoso, sendo o seu trajecto tribulado, escavando um leito, por vezes, bem profundo, ou então espreguiçasse em vale aberto rodeado por alguma areia que consigo transporta. “...um rio cantante, de queda em queda, cascata em cascata, às vezes em cochoeira...”⁵ No inverno, a sua corrente é alterosa e feroz, galgando e limpando as suas margens. Este rio separa duas regiões e de paisagens distintas.

O Cabrum delimita os concelhos de Resende e Cinfães como a maior parte dos cursos de água o fazem. É um rio que percorre parte do cimo da serra onde o gelo e as neves o alimentam. Aqui os rebanhos bebem da sua água cristalina, o seu caudal é turbulento durante os invernos mas fio áureo durante a canícula do estio, serpenteia em vale bem profundo ladeado por margens graníticas que o fazem soltar gemidos de dor e raiva ...*O leito é de neve, e quando não mesmo de gelo...*⁶

Tal como afirma A. Teixeira, os afluentes do Paiva são mais erosivos que os da vertente do Douro. O percurso do Balsemão é lento no seu montante quando atravessa a veiga com terreno de aluviões, pela parte oriental em conjunto com o de Moura Morta. Este afluente do Douro tem uma direcção oposta ao trajecto dos restantes, enganando a óptica de quem passa na ponte de Cavalari, direcciona-se calmo e preguiçoso para sul para descrever um trajecto oposto em terreno de gargantas fundas e estreitas, para acabar o seu percurso a deliciar-se e a contemplar os vinhedos do Douro.

⁵ A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.19

⁶ A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.20

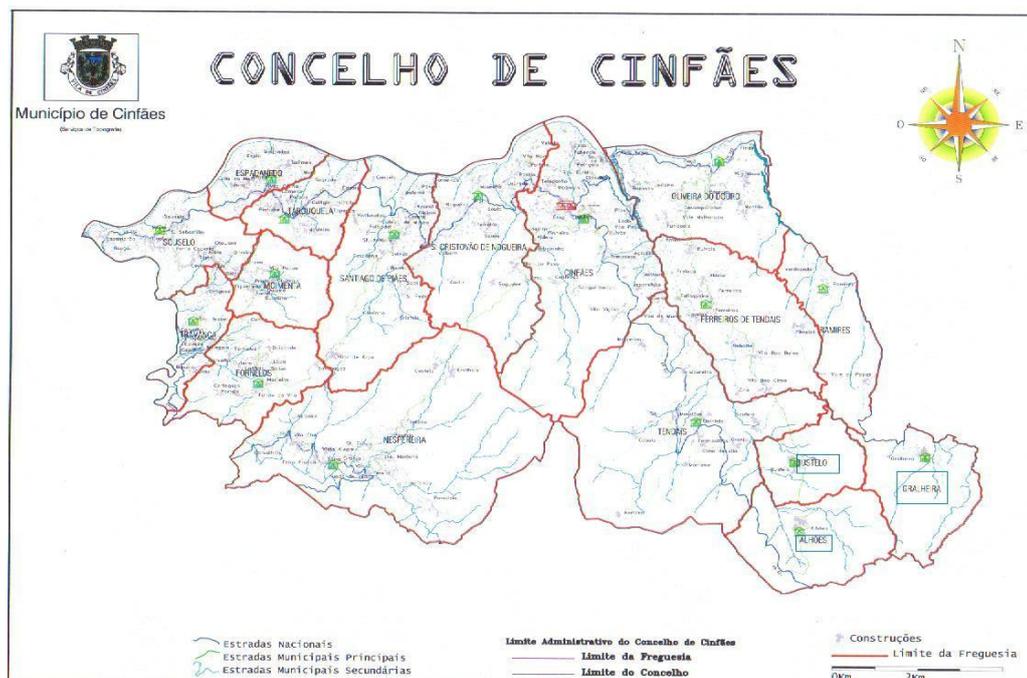


Figura 3 – Rede hidrográfica do concelho de Cinfães
 Fonte: Câmara Municipal de Cinfães

1.4. CLIMA

As variações climatéricas estão relacionadas com a altitude e com a exposição das vertentes, pois há áreas mais pluviosas, outras secas, outras com índice de nevoeiro.

Existem três áreas distintas de pluviosidade, a vertente do Paiva com maior precipitação devido à sua exposição ao mar, a do Douro com menor precipitação e a ocidental mais seca que as restantes.⁷

O clima é húmido e frio, típico das regiões montanhosas. As baixas temperaturas são normais nas zonas altas mesmo durante o Verão. *A média anual da temperatura ronda os 10°C no alto da serra; em Janeiro, a média será um pouco menos de 2.5 °C e, em Agosto, cerca de 17.5°C.*⁸

Durante o Outono, e parte do Inverno, o forte nevoeiro, a geada, o gelo e a neve são factores que embelezam as encostas e a favorecem com um bom potencial turístico. No entanto, esses mesmos factores também dificultam a vida nestas aldeias que ali se situam.

⁷ A. Girão, *MONTEMURO A mais desconhecida de Portugal*, pag 52

⁸ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag.115

Em alguns anos, os habitantes das encostas situadas num plano mais elevado, sentiam o clima de Agosto como de Inverno se tratasse, “as amplitudes térmicas, as mudanças bruscas do estado do tempo...o tempo está assim tão depressa de sol como de aguaceiros”,⁹ pois os pastores dormitavam em pé, junto aos rebanhos e encostados aos rochedos de forma a se protegerem da chuva e vento presenciando, a forma espectacular mas tenebrosa, como os relâmpagos a cruzar os céus e os trovões a ecoar pelos vales.

Entretanto, as diversidades climatéricas, as adversidades morfológicas, a repercussão das suas actividades reduzidas e a pouca acessibilidade conseguem limitar o desenvolvimento e a fixação das suas gentes. Uma paisagem natural, original e diversificada, com os elementos morfológicos originam uma actividade e fixação reduzida da população, refazendo quase constantemente a paisagem natural.

A serra do Montemuro serve de barreira aos ventos gélidos vindos do Marão, certas zonas onde a neve perdura e queima a vegetação origina um clima de rigoroso frio varridos por ventos que penetra no corpo. Estas duas serras são as responsáveis pelo clima tão ameno e propício desta região, porém o Montemuro corta todo este azedume com a brisa que se solta do sol. Contudo, aqui torna este espaço um micro clima onde a vegetação, e as árvores de cultivo se desenvolvem como num clima temperado. “... à primeira vista parece tudo querer destruir e queimar, torna-se, todavia, benéfica pois que o Montemuro, guarda avançada...”¹⁰

Apenas o pastor arriscava procurar o alimento para o seu gado, ou serviria também como ponto de passagem, ou ponto de observação e comunicação para transmissão de mensagens distantes de guerra ou paz ou nas melhor das hipóteses refúgio para foragidos e salteadores.

⁹ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag 89

¹⁰ A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.17

1.5. A VEGETAÇÃO



Figura 4 – Paisagem em Alhões
Fonte: Francisco Pereira (2011)

A paisagem é única devido à característica morfológica e geológica e também à erosão constantemente a que está sujeita o solo devido a invernos rigorosos e agrestes, enquanto os verões escaldantes e secos e a ventos ciclónicos e cortantes. Em defesa desta paisagem tão própria, abonam dois factores: os acessos estreitos e alguns em terra batida que pouco a prejudicam ao ligarem as aldeias entre si e os socalcos feitos com pedras e terra para que, ao contrariarem o declive acentuado que a serra apresenta, dando o seu estado natural.

Já no início do século XVI Rui Fernandes demonstrou ser grande conhecedor das maravilhas naturais e paisagísticas existentes no Montemuro, como transcreve Ventura. “... *Os gloriosos regalos naturais da serra do Montemuro, apresenta-nos ao correr da Idade Média, um paradigma do que era a relação homem-terra por lugares da montanha.*”¹¹

O Bestança é a bissectriz do ângulo formado na convergência da serra do Gralheira e com a serra de Montemuro nas Portas,...”e *tão grandes foram as pressões exercidas nesta zona que uma nova linha de fractura se produziu na bissectriz do ângulo descrito por aquelas duas orientações dominantes do*

¹¹ J. Ventura, *Terras de Serpa Pinto*, nº 7, pag. 41

relevo”,¹² que o protege dos ventos e baixas temperaturas originando um micro clima na parte a jusante.

A parte dorsal do Montemuro tem um aspecto triangular originando três partes distintas. Duas vertentes, a do Douro onde a vegetação no sopé é mais densa com árvores frondosas e variadas e onde os produtos agrícolas são cultivados em qualidade e variedade; por sua vez ao subir a serra dá-se uma alteração profunda quer do clima quer das qualidades do próprio solo que vão substituindo as frutíferas pelo castanheiro, o pinheiro, salgueiro e o carvalho, onde encontram aqui o seu habitat. De forma algo diferente, do lado do Paiva o cultivo só existe pouco além do vale, salvo algumas exceções. Na zona do Balsemão e do Moura Morta, a paisagem é desnudada ou com uma vegetação rasteira, demonstrando um manto idêntico ao que cobre a parte alta da serra. A piorna, o tojo, o codeço, a urze, o sargaço e a giesta são os elementos que cobrem o solo. Nas partes regadias, nos socalcos, nos lameiros germina uma erva muito apreciada pelo gado, o feno que depois de seco exala um perfume agradável.

A parte alta da serra é inóspita ao ser humano, onde apenas a vegetação rasteira cobre quase todo o espaço que é formada pelo tojo ou urze rasteira, e tufões de erva. Os recantos mais amenos, os solos ricos e húmidos reservados são arados para o cultivo do centeio. Era neste habitat maravilhoso que os animais de caça viviam, procurando nos rochedos os seus esconderijos. O coelho e a lebre eram presas fáceis quando o manto branco cobria a paisagem, ou quando os pastores cercavam as suas tocas. Estas peças eram confeccionadas em ensopados, arroz de lebre meio seco e assado no forno com batata. É neste contexto territorial que desde à muito a população se instalou, para a partir do século XX ir abandonando lentamente, transformando-se num espaço de baixas densidades populacionais.

¹² A. Girão, *MONTEMURO A serra mais desconhecida de Portugal*, pag 21

2. A POPULAÇÃO E O POVOAMENTO



Figura 5 – Casa de Colmo
Fonte: Francisco Pereira (2011)



Figura 6 – Casa antiga
Fonte: Francisco Pereira (2011)

2.1. NOTA HISTÓRICA

O povoamento desta região remonta a épocas distantes, sendo demonstrado até por vestígios que nos levam ao Paleolítico, “*O respectivo*

povoamento enceta-se no período paleolítico («pedra lascada»)¹³. A vida sedentária destes povos leva a concluir que o espólio deixado por estas civilizações passadas é pouco notório e os fracos vestígios dão para uma análise arqueológica vaga, como afirma C. Silvestre “O carácter semi-sedentário destas populações impunha deslocações frequentes, na busca de terrenos...”¹⁴

Mais tarde as comunidades castrejas povoaram os cimos destas paragens, com o objectivo de se defender dos ataques dos inimigos e onde imperava o homem forte e robusto conhecedor de todos os esconderijos e ponto de observação que a serra possuía, comprometendo qualquer intruso ou invasor. “Eram destros na guerra, tinham uma alimentação saudável, com fruto da terra, e leite de cabra...”¹⁵. Os castros povoavam algumas elevações das encostas solarengas do Bestança como refere Ventura na sua obra de 1999, “...um pequeno castro lusitano, enquadrado, como outros das vizinhas, na linha defensiva que circulava o famoso baluarte das Portas de Montemuro.”¹⁶

O povoamento rural é uma herança da antiguidade onde os castros se adaptaram à romanização e estes ao progresso lento das novas civilizações.

O nome mais referenciado no passado era “muro”, em que os vestígios arqueológicos dão como comprovada a existência de uma fortificação para impedir a passagem de povos entre as duas vertentes. Segundo Luís Pinho e António Lima, “O Muro já não era funcional. Dilomas desta época chamam-lhe Muro Fracto o que indica o seu remoto abandono”¹⁷. A origem de Montemuro recai nesses vestígios da fortificação da Idade do Ferro, depois utilizada pelos romanos.

“Portas” é um local a 1214 metros de altitude onde a serra faz um declive em forma de V, relativamente estreito, entre as duas vertentes no cimo da serra. Era um ponto de passagem, como “... ainda hoje continua a manter-se,

¹³ Guido de Monterey, *Terras ao Léu*, pag 15

¹⁴ Luis M. Silva Pinho e Lima, António Manuel, *Antes de Cinfães*, pag 11

¹⁵ A. Teixeira, *CINFÂES A história e a Lenda*, pag 28

¹⁶ J. Ventura, *Terras de Serpa Pinto*, nº. 9 pag. 92

¹⁷ Luis M. Silva Pinho e Lima, António Manuel, *Antes de Cinfães* Pag 36

pois ali passa a estrada Castro Daire-Cinfães “¹⁸. Situa-se no cume da encosta que desce até ao Paiva com um acentuado declive, enquanto a outra para o vale do Bestança terminando no Douro, com uma inclinação média. Pelo nome poder-se-á concluir que nessa minúscula depressão existiria uma passagem estreita para controlo de identificação.

Para isolar e controlar a passagem entre ambas as vertentes edificaram uma muralha tosca.

Os cimos de ambas as vertentes eram pontos estratégicos, pois eram de difícil acesso, terra de ninguém, bastante agreste, e de fácil cilada. Sublinhe-se, que a altitude a que está localizada permite observar a área envolvente em larga distância. Isto certamente, num outro tempo, seria um ponto privilegiado de vigia e comunicação para quem detivesse o seu controlo. Este local tem um horizonte paisagístico que vai desde o Marão à Serra da Estrela, desde as Serras de Leomil e Lapa até as proximidades do Porto “...vê-se a Sul...a fechar o horizonte, a da Estrêla;”¹⁹.

Este maciço surgiu com o nome de *Mons Geronzo* no início do século X, mencionado num diploma de transacção de propriedade. “*Até ao longínquo ano de 925 da era cristã. É nesta altura lavrado um diploma...*”²⁰. Todavia, esta denominação desapareceu durante o século XI, surgindo, de outro modo, após a conquista de Fernando Magno, o nome de *Mons Muro*, “...Referido num testamento em que são deixados bens ao convento de S. João de Pendurada, datado de 1065”²¹, mais tarde Monte de Muro a seguir Montemuro. É de admitir que o repovoamento e as povoações cresceram a partir destas campanhas, e são desta data as povoações ainda existentes. Como o condado da Galiza de Fernando Magno era constantemente fragilizado pelos ataques dos mouros, fraccionou pelos dois filhos, sendo o Portucalense entregue a D. Henrique unificando-o. “...século XII já o condado Portucalense passará para as mãos de D. Henrique”²².

¹⁸

¹⁹ A. Girão, *MONTEMURO, A Mais desconhecida Serra de Portugal*, pag 25

²⁰ Luis M. Silva Pinho e Lima, António Manuel, *Antes de Cinfães* Pag 35

²¹ J. Ventura, *Montenuro Do Talegre à Pedra Posta*, pag 11

²² J. Ventura, *Terras de Serpa Pinto*, pag 41

Era o espaço que constituía a fronteira entre árabes e cristãos, existe referência, no final do século IX, da localização de um minúsculo edifício fortificado que a cristianização converteu para seu culto.

Com a exploração de toda a bacia Mediterrânica, da costa Atlântica e rios pela civilização Fenícia até à Romana, estes comerciantes e navegadores exploravam ao máximo os cursos de água para obtenção de recursos minerais e trocas comerciais, por isso o Douro não foi excepção. As encostas do Montemuro foi desde essa época célebre pela qualidade dos seus minérios, ouro, ferro, cobre, estanho e volfrâmio. “*Estrabão, celebre geógrafo grego, referindo-se ao nosso ouro dizia que o ouro que havia na Península e, entre nós, nas margens e areias do Douro...*”²³.

Outros atraídos por um clima ameno na parte mais baixa da serra, as encostas cobertas com boa vegetação, abundância de água foram pontos chaves para atrair outros povos invasores da Europa Central como os Celtas e Visigodos. Estes povos invasores muitas vezes eram considerados estranhos por isso eram rejeitados ou mal aceites pelas comunidades, e só à força o conseguiam vencer.

A exploração do subsolo não teve grande impacto no bem-estar destes povos, apenas o Volfrâmio ou um pouco de ouro. Foi no século XX que o volfrâmio considerado o «el dorado» para muitos aventureiros que vinha de outras paragens para a exploração em condições precárias. “...*a amena região onde em favores os deuses se esmeraram.*”²⁴. O tempo de exploração foi bastante curto não dando para alimentar o sonho de se tornar um pólo de atracção e riqueza para alimentar estas gentes que viviam em plena segunda guerra e que a fome e miséria coabitavam debaixo do mesmo tecto. “...*Esse «vil metal» que levava aqueles homens a uma vida quase de escravidão.*”²⁵.

Todas as aldeias da serra tinham uma rede de ruelas estreitas onde por vezes só passavam o gado e as pessoas a pé, e onde os beirais quase se tocavam. Este tipo de construção leva a concluir como uma auto defesa do frio, dos povos invasores e da alcateia de lobos esfomeados procuravam a presa nos povoados. Outras mais largas por onde os carros de bois transportavam os

²³ A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.22

²⁴ J. Saraiva, *Sinfaníadas, Proémio I,II* pág.17

²⁵ A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.24

haveres e as alfaias no dia-a-dia. Algumas eram empedradas com calçada romana, contudo todas elas eram entapetadas pelas fezes dos gados que em grande número iam e vinham para e das pastagens. “*O estrume e as imundices cobrem em guisa de empedrado os espaços irregulares dos quelhos.*”²⁶.

2.2. A CASA – MATERIAIS E TIPOLOGIA

As habitações com formato irregulares, construídas de granito rude ou xisto, de madeira, e de palha, eram construções arcaicas de fraco conforto. Enquadrando-se plenamente, na paisagem regional que caracteriza toda a região.

Os telhados de colmo escurecido seguros com varas de madeira e calhaus, as paredes das casas enegrecidas pelo tempo davam uma camuflagem natural aos povoados desta região, a telha era muito pouco usada.

Estas casas eram constituídas por um ou dois pisos, dependendo do poder económico. As paredes são de fenda aberta por onde o vento e o frio passa. “*...casas, de pedra solta de granito, cobertas quase todas de colmo, de telha muito poucas...*”²⁷.



Figura 7 – Casa Típica de Pedra
Fonte: Francisco Pereira (2011)

²⁶ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.96

²⁷ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.97

A cave ou loja tinha como finalidade a recolha do gado lanígero ou vacum, ou para arrumos dos poucos utensílios domésticos que possuíam, ou então habitação para os mais pobres. O piso superior era alcançado por escadas exteriores, que davam para uma varanda em madeira coberta por um telheiro que tinha várias funções tanto de inverno como de verão. Daqui entrava-se na residência, onde o soalho muito gasto protegia do frio os quartos ou a sala quando existia. Este espaço estava dividido pela cozinha bem ampla onde a lareira em lajes de pedra unidas por barro estava mais baixa que o nível normal da casa. Chaminé quase não existia, no lugar dela estava suspenso o caniço para secar a lenha ou as castanhas. Era aqui também que se suspendia o fumeiro para secar.

Esta dependência era o espaço onde toda a família convivia.



Figura 8 – Interior da Casa Típica (único compartimento: 1 - cama, 2 - lareira, 3 - Fumeiro, 4 -trafogueiro)
Fonte: Francisco Pereira (2011)

Aqui, cozia-se o pão, faziam-se as refeições, comia-se, convivia-se, jogava-se, preparava-se a lã ou o linho, recolhiam-se as notícias, faziam-se os serões, rezava-se, contavam-se histórias ou anedotas e discutiam-se assuntos da terra. Neste local, passavam-se saberes e sabores de geração em geração,

sendo os mais velhos um livro aberto de sabedoria para admiração e respeito dos mais jovens.

Além da lareira, o espaço era preenchido pelo forno, a masseira, a escudela e a pá, para semanalmente se cozer a broa e o bolo, a mesa, a salgadeira, onde se guardava o sustento para todo o ano e, por vezes, uma cama, onde em noites de invernia se dormia mais aconchegado. A caixa do milho ficava num canto, pois com o calor do lume conservava-se seco e pronto para ser moído. O aparador ficava fixo numa parede junto ao cântaro da água, feito em madeira.

O trafogueiro era uma pedra sobre o comprido que se colocava atrás da lareira que servia de suporte à lenha para arder. Ao lado um armário onde se fixava a mesa de levantar, quando baixava surgia um género de louceiro onde se guardava a broa, os simples talheres de ferro feitos pelo ferreiro ou comprados nas feiras, as tigelas para o caldo, os pratos, os alguidares, alguma toalha de riscado ou algum lençol de linho que foi convertido em toalha para certos dias, e garrafas de vinho.



Figura 9 – Trafogueiro
Fonte: Francisco Pereira (2011)

O restante espaço era ocupado por um ou dois quartos com minúsculas janelas com portadas de madeira. Nesta dependência, apenas exista uma cama de ferro ou de tábuas, com colchão cheio de palha de centeio, uma caixa para guardar o bragal e um cabide pregado na porta para arejar a roupa mais cuidada.

Uma extravagância aconchegante na alimentação era o ceote, servido às altas horas da noite, depois de finda a escarpiada, era o trabalho de desfiar enorme quantidade lã. Esta tarefa era confiada geralmente aos jovens e as mulheres, enquanto os homens jogavam cartas, e os mais idosos acomodavam-se junto à lareira contando aventuras, histórias ou notícias que chegavam pelos viandantes

Os campos de cultivo ficavam na parte mais abrigadas e solarengas das aldeias, são áreas bem estrumadas, tratadas e trabalhadas, bem irrigadas por açudes que traziam as águas dos ribeiros. Era nestes terrenos que se faziam as sementeiras e plantações do milho, batata, feijão, e os mimos. O suporte das terras era feito de torrões à base de terra e erva com bastantes raízes. Estas escadarias desordenadas e patamares largos dão uma panorâmica única em certos recantos da serra. “... *aqui, ali, vicejavam raquíticas escaleiras de campos de milho.*”²⁸

As gentes destas aldeias possuem terrenos baldios marcados por caminhos e vedações e pontos de referência, que também serviam para os guias da transumância, como: as Portas, o Talegre, ponto mais elevado, a Cruz do Rossão, o Perneval. “...*possuem os seus terrenos maninhos nas zonas mais altas da serra,...*”²⁹

Sobre as aldeias em estudo achamos necessário falar sobre as suas origens. Alhões, está aconchegada na vertente virada para Norte no Montemuro. A sua exposição ao fraco calor de inverno e abrigada do vento agreste e frio que vem da serra da Estrela, tornavam este local escolhido desde a antiguidade por povos pré-históricos muito provavelmente descendentes dos povos celto-ligures Allobreges e possíveis construtores da muralha que existia a uns duzentos metros deste povoado. A origem do seu nome é difícil dum

²⁸ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.88

²⁹ A. Girão, *MONTEMURO, A Mais desconhecida Serra de Portugal*, pag 126

consenso comum, já em 1140 era dado o foral à «villa Allonis» por D. Mendo Moniz. As inquirições de 1258 era mencionada por «Aloes», já nos cadraços do ano 1527 era escrita como «lugar d`alhos», levando Amorim Girão de «alho porro».³⁰

Rossão, é edificada ao longo das encostas de um vale aberto, voltado para Norte e Noroeste, é em parte também abrigada das intemperes do inverno, mas menos exposta ao sol. Pela sua camuflagem no meio da vegetação e da invisibilidade, a sua origem remontará à idade média, pois nos meados do século XI o «Roção» era despovoado, sendo subjugado ao julgado de S. Martinho de Mouros, pelo rei D. Fernando Magno, permanecendo nestes moldes até aos meados do século XII quando D. Afonso Henriques o doou a Egas Moniz. O concelho e vila do Roção já existia no século XV.

A Gralheira é referenciada já no século XI quando são abordadas as antigas povoações das duas importantes cidades romanas de Emerita Augusta (actual Mérida) e Bracara Augusta (hoje Braga).

O nome de Gralheiro no português antigo significava “ desabrido, agro, áspero, infértil...”

Este povo sempre teve uma vida comunitária própria, bastante fechada e unida como de uma só família se constituísse, símbolo do isolamento e da sobrevivência em que viveu durante séculos. A comprovar existe a *vigia* que é ainda um vestígio do comunitarismo agro pastoril.

Durante anos, esteve isolada a nível de infra-estruturas do resto do país, e só na década 60 é que abriram um estradão em terra batida.

As actividades desta população, durante o Inverno é quase nula, apenas sustentavam o gado com feno e batata. A taberna ou a sala do convívio eram os únicos pontos de encontro nesse período.

³⁰ www.memóriaportuguesa.com/alhões Outubro 2011

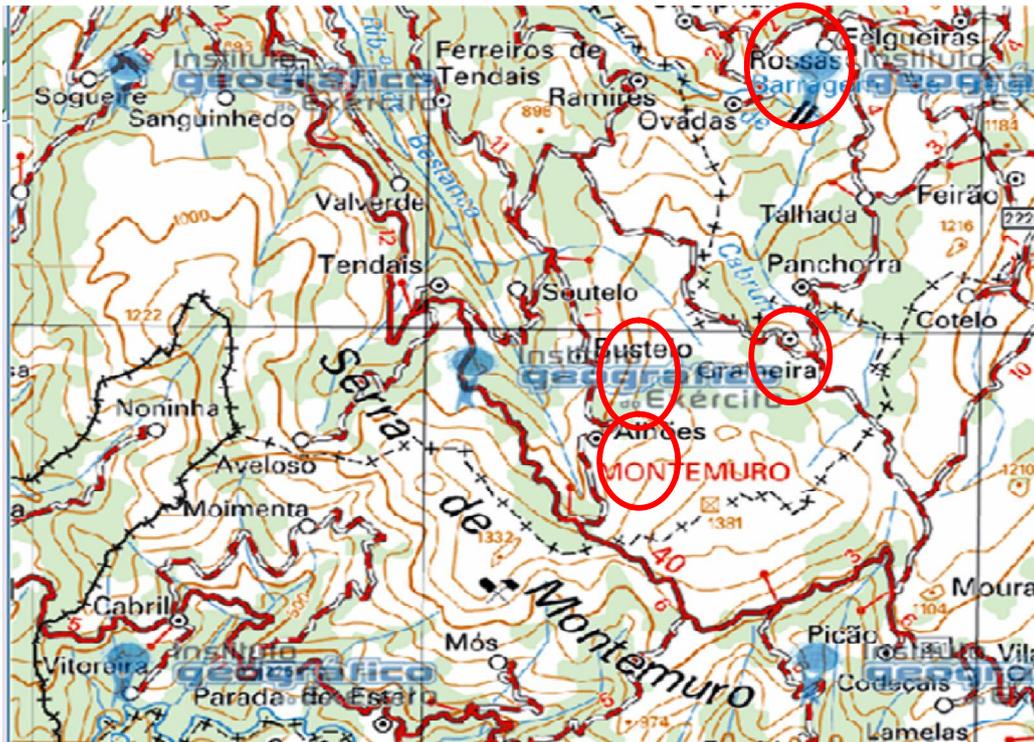


Figura 10 – Localização das aldeias em estudo esc.1/25 000
 Fonte: Francisco Pereira (2011)

Esta aldeia era o ponto fulcral da serra e um elo de ligação entre as aldeias vizinhas. Era quase obrigatório quando se ia de Castro Daire a Lamego, Resende a Viseu, o Douro e Paiva à serra. Era uma via comercial activa onde o milho, trigo, carvão, azeite, vinho, peixe, bagagens, eram transportados por almocreves de outras terras que cruzavam o cimo da serra em todas as direcções, fazendo comércio ou trocas comerciais com estes povos. Eram normalmente de Penude ou das redondezas de Lamego e também de S. Martinho de Mouros e da parte baixa do concelho de Resende, que cruzava os cumes em todas as direcções. Importa ainda evidenciar que no início do século XX, já existia uma estalagem para dar resposta à grande afluência de viajantes, que nestas paragens faziam o seu comércio, ou então, pessoas que com as bruscas mudanças climáticas demoravam mais ou se perdiam na neve, nevoeiro ou na escuridão, e tinham que se abrigar e alimentar.

Contudo, a Gralheira era uma aldeia desenvolvida e comunicativa, em relação a Bustelo, ao Rossão ou Alhões.

2.3. O ENQUADRAMENTO DEMOGRÁFICO

A Serra de Montemuro tem uma fraca rede de acessibilidade mesmo sendo rasgada do nascente a poente pela auto-estrada A24 e pela estrada Nacional Nº. 2, de norte para sul pela N. 321. Analisando pormenorizadamente a via rápida a A25 e a estrada nacional que liga Chaves a Faro, que pelo índice numérico tão baixo dá indicação que provavelmente seria a segunda estrada a ser construída no plano das estradas nacionais. Contudo esta região não priva de ser considerada ainda hoje a serra mais desconhecida de Portugal tal como Amorim Girão a descreve numa das suas obras de 1940.

A ligação entre as diferentes aldeias é realizada por uma rede rodoviária muito simples e estreita que nada prejudica a paisagem. Panchorra e Gralheira distam entre si 1.800 metros com o ribeiro do Cabrum a separá-las, como são aldeias de concelhos diferentes, tinham um percurso de 60 quilómetros a percorrer entre elas. “ *Por estrada eram certa de 60 quilómetros*”³¹ Pois não existe muros de suporte e até há bem pouco tempo o piso era em macadame. Para realçar esta teia de fracos acessos temos Carlos Silvestre que leva a viajar por aquelas rotas com uma sinalética decifrável pelo almocreve como o guia duma caravana no deserto. Havia alguns locais obrigatórios e de encontro « Portas», a Gralheira, a Cruz do Rossão entre outras daqui se ramificavam ou se encontravam todos os caminhos.” *A partir das Portas, tanto para um lado como para o outro, os carreiros ramificavam-se em forma de leque*³².

Só no fim da década sessenta do século passado é que a serra vê chegar os primeiros carros em estradas de macadame à Gralheira “ *Em Setembro de 1969, chegaram os primeiros automóveis...*”³³.

A vertente norte está dividida administrativamente pelos concelhos de Resende, Cinfães e Castro Daire. A parte de Cinfães está subdividida pelas freguesias de Ramires, Gralheira, Bustelo e Alhões. As distâncias entre algumas das sedes destas freguesias à sede do concelho variam entre os 20 e 35 quilómetros o que implica grandes dificuldades na deslocação destas gentes. Mesmo hoje a precária rede rodoviária continua deficitária, o serviço de

³¹ C. Silvestre, *Gralheira de Montemuro*, pag 14

³² C. Silvestre, *Gralheira de Montemuro*, pag 65

³³ C. Silvestre, *Gralheira de Montemuro*, pag. 108

autocarro que liga estas aldeias à sede do concelho faz-se duas ou três vezes por semana fora do ano lectivo.

A diminuição demográfica da população é uma realidade em todo o interior do país, mas há necessidade de consultar a evolução da população através dos últimos censos para melhor compreender esta realidade. Esta zona devido ao seu isolamento, cedo apostou na emigração para as colónias Africanas Angola e Moçambique, Brasil e mais tarde para países europeus como França, Alemanha, Inglaterra e Suíça. Estes fluxos ainda são visíveis nas casas com traços abasileirados, e mais recentemente as casas tipo chalés com linhas europeias. Ou então nota-se uma apetência por zonas mais desenvolvidas, onde a oferta de emprego e os factores de desenvolvimento são mais compatíveis com a realidade dos tempos actuais como Viseu, Porto, Castro Daire.

A desaceleração do crescimento demográfico é também devido à diminuição da população e ao fenómeno emigratório. Essa redução contrapõe-se com o aumento do envelhecimento, em espaços de fraco povoamento, como é esta região que estamos a estudar.

Podemos concluir que na região em estudo a dinâmica demográfica está muito condicionada com as dinâmicas migratórias populacionais. Contudo, a realidade é comprovada quando analisada no próprio local e com obtenção de dados com índices não demográficos.

A análise feita à população do Montemuro é idêntica à realidade da população portuguesa. Tem vindo a envelhecer, porque há uma grande diminuição dos nascimentos e morre-se cada vez mais tarde. Portugal é um país envelhecido nos distritos do centro e sul, e muito mais no interior.

A grande percentagem de analfabetismo, as pessoas com idades ignoradas, as fracas acessibilidades e muitos das vezes aos receios que existiam em fornecer os seus dados pessoais. Isto originou estimativas que não correspondiam em nada aos dados reais. Os dados de 1970 referem estas anomalias em que a estimativa é cerca de 20%. Isto passou-se a nível nacional e distrital com mais incidência e naturalmente o que sucedia nestas aldeias onde as notícias eram tardias e destorcidas. Por conseguinte, tivemos de nos limitar aos últimos censos, que parecem ser os mais importantes para a investigação. Todas as considerações que atrás foram tratadas só ganham

mais credibilidade quando a análise é a nível local como é pretendido para este trabalho.

Pelo motivo já focado, nota-se um decréscimo a partir dos meados do século XX, que se pode estimar numa diminuição de 10.000 indivíduos a nível global do concelho de Cinfães.

Com referência às freguesias em estudo, os valores que conseguimos apurar referem-se apenas aos censos a partir de 1960 até 2011, analisando os gráficos com este dado nota-se uma diminuição significativa da população.

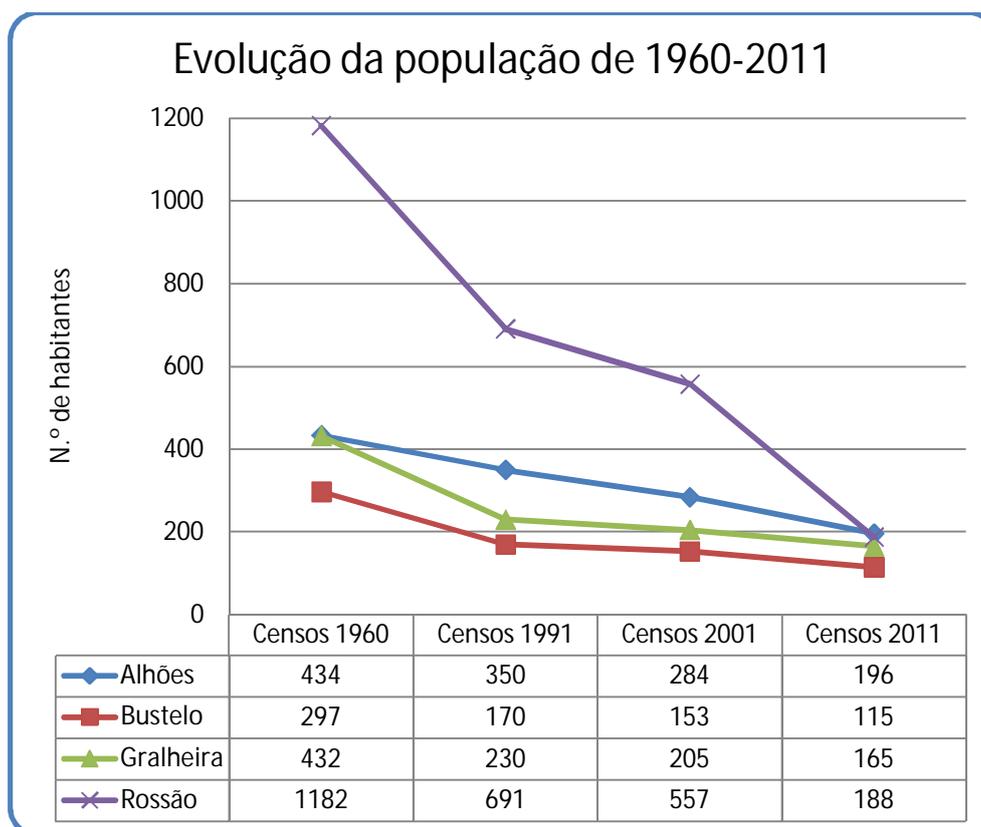


Gráfico 1- O número de habitantes das localidades em estudo (Alhões, Bustelo Gralheira e Rossão), a partir dos censos de 1960 a 2011.
Fonte: INE e C.M. Cinfães

Ao analisarmos o gráfico dos períodos censitários de 1960 a 2011, verificamos que o factor mais significativo a ressaltar é a diminuição acentuada da população nestas aldeias, destaca-se o êxodo rural, que tem afectado de forma indelével os espaços rurais desta região.

A diminuição ou o aumento da população depende de duas directrizes: o crescimento natural e dos movimentos migratórios.

Na área em estudo o factor emigratório tem originado uma percentagem muito negativa no crescimento natural. As migrações contínuas para os

grandes centros populacionais Porto e Lisboa foi uma realidade durante o século XX. Este êxodo provocou um ritmo acelerado do declínio populacional das zonas onde predominam as actividades económicas dependendo da agricultura.

Por outro lado as melhores condições económicas têm prolongado bastante o tempo de vida da população idosa, com uma percentagem elevada. Pode-se justificar também esta longevidade, com alguns factores mais concretos como o apoio médico-social, a evolução cívica, a aparecimento de tecnologias, equipamentos agrários tais como o tractor, a ceifeira, a malhadeira, a enfardadeira entre outros.

Como referi a população jovem emigra para fugir deste ritmo monótono da serra, onde apenas a pastorícia e algumas tarefas agrícolas ocupam o seu tempo. O trabalho agrícola é da responsabilidade dos mais idosos, onde eles o executam sempre em comunhão com as fases da lua, com o cumprimento integro do seringador e também com a sabedoria dos mais sábios da terra.

2.4. OS MODOS DE VIDA

Qualquer povo possui a sua cultura, essa cultura existe em qualquer aldeia ou região, ela é a base que identifica as tradições, as criatividades próprias e únicas do espírito dum povo através de valores, religiosos, históricos, artísticos, cultural, artesanais ou técnicos. Esta cultura define-se “*Ela é literatura, ela é música, ela é poesia, ela é arte ela é mais valia.*”³⁴. Esta legação perde-se nas histórias contadas à volta duma lareira quando a neve, e o frio invadiam as povoações como alguém que quer surpreender o mais descuidado. A cultura surge num utensílio rudimentar da lavoura, numa pedra trabalhada dum nicho indicando a religiosidade ou crença pelos seus antepassados. Nas canções populares que ecoavam por montes e vales iam os seus queixumes ou algum acontecimento marcante fora do seu quotidiano. Na alegria dos jovens quando iam para o monte com os rebanhos, em dias de romaria, nas ladainhas ou nas tarefas agrícolas como as ceifas, e nos serões invernosos. Para não abordar o cantar dos reis que se faziam de porta em porta, ou também a alegria contagiante da juventude quando cantava em torno

34 A. Teixeira, CINFÃES A História e a Lenda, pág.53

duma meda de espigas e quando encontravam espiga rei as palmas contemplavam esta euforia. Quando ecoavam pelos montes as rezas em queixumes das ladainhas que se faziam no alvor da madrugada. Essa cultura é transmitida pelo poeta popular, pela música, pelo artesanato, por uma tradição, que se perde nas brumas dos tempos, recordada em qualquer esquina ou sinal rudemente esculpido naquilo que o tempo, vento ou intempérie não conseguiu apagar. Cultura é a casa de colmo, são os artefactos feitos com palha de centeio para se defenderem dos elementos extremos da natureza, é o trabalho cansativo e prolongado para se obter o burel ou um par de meias da lã tosquiada das ovelhas, é o tronco de madeira que à machadada se transforma num arado, num carro de bois, num mangual para a malha do cereal ou num simples ancinho, é ainda a casca da silva que ajuda a confeccionar a cestaria de palha para levar os haveres ou as refeições para o campo, é a pele da cabra tirada com mestria que origina o odre para o transporte do vinho e azeite. Tanto havia para argumentar sobre as culturas destas gentes que salpicam estas terras. “... *uma arte que certamente tão antiga como o homem...*”³⁵.

A cultura dum povo é o aperfeiçoamento entre o passado e o futuro, onde a evolução dos tempos ajuda a manter viva a identidade de uma aldeia, dum povo, dum região ou dum país que ultrapassou tudo para se identificar. Ou a maneira de contornar as dificuldade que surgem diariamente ao homem emanadas pela Natureza. É uma autodefesa, de imposição ou de domínio, que surge e perdura desde o homem primitivo. No concreto a cultura não é mais que a técnica que o homem coloca ao seu dispor.

O artesanato dá a conhecer vários factores da vivência dum povo e demonstra a forma como encaravam e se defendiam das dificuldades, que a mãe Natureza lhe preparava.

A palha é um dos produtos de eleição. Para a cobertura das habitações, pois a telha era um artefacto quase desconhecido nestas esquecidas aldeias, para as polainas era uma junção de palha e junco que protegiam as pernas e o calçado da chuva e da neve e croças, vestuário tipo opa ou casaco manufacturado de palha e junco que se tornava impermeável á água e ao frio. Com a palha de centeio teciam a trança que produzia o chapéu para proteger

35 A. Teixeira, *CINFÃES A História e a Lenda*, pág.60

do abrasador sol, o abanador para reacender o lume, a cesta para transportar o novelo de lã quando iam para a guarda do rebanho, ou levar algum repasto para o campo. A palha para a trança era seleccionada, cortada e submetida a um tratamento especial para branquear através do fumo de enxofre.

Ainda hoje, se percorrermos estes lugares podemos testemunhar alguns exemplos que demonstram como a população, habitava/vivia este território.

2.4.1. PASTORÍCIA

A pastorícia na serra de Montemuro era uma mais valia como complemento económico para a maior parte dos habitantes.

A abundância de alimento verde durante quase todo o ano nos grandes pastagens e os palheiros repletos de feno seco para o inverno, contribuía para que cada família possuísse um rebanho para extracção da lã, venda das crias, e estrume para fertilizar a terra, assim como algumas cabeças de gado “arouquês” para aumentar o seu erário.

O parcelamento individual do alto da serra ainda era alugado de Junho a Setembro aos patrões dos rebanhos que chegavam da Serra da Estrela, ainda dava algum rendimento económico e ao mesmo tempo adubavam as terras para o cultivo do centeio.

Durante o Verão os rebanhos da terra alimentavam-se nos prados que rodeiam as aldeias, ou então com pasto que amanhavam junto as terras de cultivo.

Algumas parcelas serranas ficam bem distantes e encaixadas noutras freguesias havendo passagens próprias para os rebanhos se deslocarem para esses locais. Esta dispersão dava para que os cantares seculares ecoassem pela serra. Quando a pastagem abundava, o gado não dispersava, nestas ocasiões os pastores ensaiavam jogos tradicionais, cantares e danças típicas do folclore ao som de gaitas feitas pelos mais habilidosos ou então o despertar dum namorico que na aldeia era proibido, mas naquela imensidão era fortalecido. Estas povoações ganhavam vida quando pela manhã cada morador mandava o seu rebanho, comandado por um filho, familiar ou criado para que nas cumeadas da serra os seus gados se alimentassem e ao mesmo tempo adubassem as terras nas quais se iriam fazer as sementeiras mais tarde.

Com o desenvolvimento no século XX, da emigração para o Brasil, a guerra colonial e conseqüentemente os contactos de mais abertura com o exterior, a juventude despertou para novas aventuras e partiram na tentativa de explorar outros mundos como Lisboa e Porto. Eles para empregados de balcão de restaurantes, de padarias ou tabernas e elas para sopeiras como se

denominavam as criadas de servir em casas particulares. Grandes homens e mulheres fizeram-se depois de um longo penar e tormentas.

Com a escassez de mão-de-obra entre a população para guardar os rebanhos de cada família, a diminuição de reses foi a opção encontrada nestas comunidades tão fechadas e activas do Montemuro. A vigia foi a forma encontrada para salvar as cabeças de gado que existiam num povoado. Nalgumas aldeias, a junção dos vários rebanhos num só acontecia junto ao adro da igreja ou num local escolhido e o sino é que marcava a hora de partida. Quando o tempo não permitia o gado ficava nas cortes e eram alimentados com feno. Quanto maior fosse o número de cabeças duma família, mais vezes é escalado. O local de pastagem era escolhido consoante as condições atmosféricas.

Os cães que faziam a guarda durante o dia na vigia, eram alimentados pelos donos do gado, estes eram animais com uma certa qualidade e estimados por toda a população.

O gado vacum saía para o pasto acompanhado dos seus proprietários num horário estabelecido. Ao entardecer o rebanho chegava ao povoado e sem qualquer ordem os rebanhos desmembravam-se cada qual para a sua ruela e sua corte. Esta rotina quase que já se encontra inexistente nas terras de Montemuro. Embora com pouca significância ainda podemos encontrar vestígios desta actividade apenas em Alhões.

2.4.2. TRANSUMÂNCIA

Desde tempos remotos, em toda a Península Ibérica, que o gado se movimentava à procura de grandes extensões de terras onde abundassem ervas para alimentar os animais.

Como já foi abordado a serra de Montemuro tem um clima que permite durante o período de Verão preservar a vegetação verde e tenra para o gado

“Por pouco mais de um mês, desde os primeiros dias de Julho até ao S. Bartolomeu, costumam estes píncaros inóspitos ser demandados por uma população adventícia de pecureiros conduzindo os seus rebanhos.”³⁶.

Estes rebanhos eram oriundos dos concelhos de Oliveira do Hospital, Seia, Tábua, Santa Comba Dão, Tondela. *“ Povoam em chusma as montanhas por cabeças aos milhares. Indígenas pela maior parte da Serra da Estrela,..”³⁷.*

Os maiorais eram os únicos responsáveis pelos rebanhos, por isso quando regressavam tinham que entregar o mesmo número de cabeças de gado que tinham recebido ou então apresentavam as peles das reses que tinham morrido para receberem o que tinham ajustado por cabeça. Maioral era um homem de confiança dos patrões dos rebanhos, conhecedor do trajecto, respeitado por todos e organizado desde que lhe confiavam o gado, durante o percurso, na serra a distribuição dos rebanhos pelas pastagens e todo o apoio necessário aos pastores. *“ ... indivíduos chamados maiorais, que mediante a remuneração de vinte reis por cabeça por rez, se incumbem de levar o gado para a Serra , e para a guarda dele tomam criados e cães na proporção do número de cabeças...”³⁸.* Os donos dos rebanhos que vinham até à Serra do Montemuro eram bem vindos à serra, *“ eram homens de bem, pacíficos e considerados em toda a serra”³⁹.*

A movimentação de rebanhos da serra da Estrela para a de Montemuro, e a passagem dos rebanhos da transumância era um dia especial mas também a mistura de vários sons, desde o balir de gado, o falar das pessoas, o gritar dos pastores, do trotar dos cascos, o tanger dos chocalhos, os cães a latir era isto que se deparava quando se observava uma passagem destes rebanhos, em lugares seguros. *“...Despertou a um murmúrio grave e prolongado um cadenciado zoar,...que vinha a crescer, a crescer e a aproximar-se... Era um misto singular de vozes humanas, do lígubre dobrar dos sinos, do trotar de uma cavalgada. – Que é isto?! – Perguntou assustada a*

³⁶ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.122

³⁷ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.122

³⁸ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag.40

³⁹ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag. 60

*Delfina. – São os gados da Estrela. Olha, olha...*⁴⁰, com um percurso a durar alguns dias, por traçados bem demarcados e com locais de descanso e pernoita bem definidos. Era uma manifestação de alegria para quem se aglomerava em locais elevados para não ser ferido por aquela força brutal de animais encurralados em caminhos apertados. Mas de dobrada canseira para os poucos que controlavam estas multidões de milhares de reses. Esta movimentação era a transumância que trocavam a pouca pastagem da serra ou do sopé da Serra da Estrela por ervas tenras e abundantes das encostas do Rossão, Gralheira ou na zona das Portas de Montemuro. “*Chegados à Cruz do Rossão, lugar de significado especial para os pastores, que consideravam a verdadeira entrada na serra...*”⁴¹.



Figura 11 – Rebanho em Alhões
Fonte: Francisco Pereira (2011)

Os rebanhos depois de vários dias por caminhos tortuosos e encaminhados pelas canadas chegavam ao alto do Rossão, nos últimos dias de Junho onde existia o *rodeio*, para que os rebanhos repousassem da última etapa do trajecto. Importa ainda evidenciar que estes locais são escolhidos quando há um resguardo natural de penedia para resguardar o rebanho. Aí, o gado e os seus acompanhantes eram recebidos pelas populações circunvizinhas em festa, mas para que o motivo de festa fosse de cor e

⁴⁰ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.122

⁴¹ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag.60

espanto, os maiorais, os arrendadores e os pastores antes da chegada enfeitavam o seu melhor gado com flores de papel ou naturais, de chocalhos e outros adornos para que a recepção fosse apoteótica. “Quando chegavam à cruz do Rossão, acorria gente as povoações em redor, andando...”⁴² Este gado não chegava duma só vez, dependendo do local de partida da serra da Estrela. Ao imenso rodeio do Rossão chegavam enormes rebanhos já com destino definido, para o Monte da Gralheira, Monte de Bustelo, Monte de Alhões, Monte Rossão, Monte da Póvoa, Monte da lagoa de S. João e para o Monte da Fanqueira (S. Pedro). O rebanho que ia para a lagoa de S. João um ano ia pela canada de Santa Ovida, noutro ano ia pela de Campo Benfeito, devido às folhas do cultivo de centeio. O rodear o rebanho era quando os pastores e os cães tentavam guiar o enorme rebanho para que ele se orientasse para o rodeio.

O rodeio do Rossão ainda existe actualmente, mas um pouco degradado com o progresso das energias eólicas a povoarem os cimos da serra. Fica a pouco mais de duzentos metros da cruz do Rossão. É uma parte alta da serra onde a penedia abrigava parte do gado do vento fresco. O rodeio era um espaço amplo e pouco inclinado protegido por alguma colina ou aglomerado de rochas. Era nestes penhascos onde se deixava os parcos haveres destes homens, assim como o indispensável para confeccionar as refeições. O rebanho neste local era de fácil controlo, havendo a protecção dos rochedos e muros toscos para alguma investida de lobos ou raposas.

⁴² A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag.62



Figura 12 – Rodeio de Rossão
Fonte: Francisco Pereira (2011)



Figura 13 – Eólicas
Fonte: Francisco Pereira (2011)

Pela serra existe ainda vários rodeios, estes locais são facilmente identificados pelas pessoas idosas das povoações, pois cada freguesia ou povoado, tinha um dos rebanhos vindo da serra da Estrela após o arrendatário ter alugado os terrenos onde o gado pastava.

Ainda hoje se consegue encontrar algumas minúsculas fortificações feitas com pedras, onde o pastor cozinheiro confeccionava as refeições colocava a

caldeira para fazer a habitual caldeirada, à base de couves-nabiças, feijão, batata e carne entremeada e da a suã (carne gorda que existia entre o couro e lombo do porco).



Figura 14 – Rebanho
Fonte: Francisco Pereira (2011)

A vida na serra era dura, sem qualquer comodidade para quem chegava com os rebanhos de longínquas paragens. A altitude e o clima rigoroso requerem espírito de sacrifício e uma personalidade dura. A amplitude térmica e as bruscas mudanças do estado do tempo, originam temporais repentinos, e ventos fortes, nevoeiro fechado e trovoadas tenebrosas, “*o tempo está assim tão depressa de sol como de aguaceiros*”.⁴³ Este mau tempo dificultava ainda mais o trabalho quotidiano e obrigatório da serra.

Nesta zona, não há abrigos para o pastor se proteger das intempéries, quando muito existem covas ou passagens entre as rochas. Pela madrugada, o rebanho saía para a pastagem quando não ia pernoitar ao alqueve e, ao fim da manhã, regressava para este abrigo para descansar e se proteger do calor, à tarde saía de novo para regressar à noite. O alqueve era uma pequena porção de terreno arável nas encostas da serra muradas onde os proprietários cultivavam centeio. Eram de fácil controlo, havendo por vezes a protecção dos rochedos e muros toscos para alguma investida de lobos. Só depois de tudo arrumado era a hora do pessoal que andava neste trabalho se encontrar para comerem a refeição. “*...a caminho para Alhões, e pouco depois entravam no fresco recinto escolhido pelo «maioral»...*”⁴⁴

⁴³ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag. 89

⁴⁴ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.124

Após a refeição descansavam ou tratavam de alguma rez que tivesse algum problema. Outros iam até à aldeia contar as suas aventuras, beber, comprar tabaco ou jogar. Na taberna jogavam à *escura*, um jogo a dinheiro. Ainda recordam com nostalgia esse tempo em que as aldeias fervilhavam de gente que vinham de férias nesta altura.

O proprietário de cada alqueve (parcela de terreno para cevada), “*oferecia os mantimentos para a ceia, vinho e pão*”⁴⁵, e tinha a guarda do rebanho durante essa noite. Muitos dos dias, os pastores pouco comiam, porque tinham poucas possibilidades financeiras e também pela escassez de produtos. Enquanto o gado era guardado pelos donos dos alqueves, os pastores dormiam por perto, ao relento, em camas feitas de feno e cobertos por mantas de lã ou de farrapos onde o frio e a chuva não entravam. “...*as noites dormidas ao relento, enrolados em mantas de lã...*”⁴⁶.

O pastor ia ao povoado, apenas para cuidar da sua higiene pessoal (barbear, corte de cabelo ou então para mandar lavar a roupa), para sustentar os vícios, comprar tabaco ou beber, ou em caso de doença. Havia uma mulher que estava incumbida de cozer a broa e de cuidar da roupa. Estes produtos eram diariamente procurados pelo cozinheiro que ia à povoação, assim como outros produtos que eram necessários.

As refeições dos pastores eram pagas pelo arrendatário excepto quando o rebanho ia pernoitar no alqueve. Era ele também que pagava à mulher que cozia o pão. De quinze em quinze dias os arrendatários e alguns dos donos vinham ver o rebanhos trazendo produtos para as refeições. Quando chegavam o arrendatário tinha que entregar ao dono o mesmo número de cabeças, quando morria alguma levavam a pele como prova. Como já referenciados, os rebanhos não tinham uma data precisa de partida, mas quando a água começava a escassear nas nascentes naturais o rebanho começava a preparar o seu regresso.

Na semana antes da partida, as povoações vizinhas reuniam-se de novo junto ao rodeio do Rossão para uma festa muito simples como de despedida aos pastores. Alguma concertina ou viola, bombo ou realejo era o bastante para animar o convívio destas gentes. O odre do vinho e a broa de milho eram

⁴⁵ A.Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO - A Última rota de TRansumância*, pág.26

⁴⁶ A. Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO – A Última Rota de Transumância*, pag. 90

tudo o que sustentava a alegria e a tristeza desta comunhão de amizade e de um adeus até breve. Ainda hoje recordam os mais velhos que a prova do vinho para acalmar a sede se transformava em estados de satisfação desagradáveis.

As refeições eram confeccionadas numa caldeira de cobre que era colocada sobre três ou quatro pedras entre as quais era colocada a fogueira. O local escolhido era sempre junto aos rochedos ou encostada às paredes para se abrigarem do vento. No dia em que a chuva ou o vento apagava o lume, não havia comida quente. Quando não se cozinhava ficava-se a “seco” com pão, presunto, bacalhau seco e vinho.

Na hora da refeição, o “maioral” era o primeiro a ser servido, acomodando-se no chão ou sobre pedras soltas em círculo à volta da caldeira.

A fritada “ *Comem-na de ordinário só ao dia santo, ou por uma ou outra data para eles comemorável...*”⁴⁷. A fritada era descrita por Abel Botelho como uma refeição de eleição só para dias especiais para os pastores que vinham com os rebanhos da transumância e por alguns viandantes que cruzavam estes caminhos em dias tão especiais. Todavia não era conhecida pelos habitantes das aldeias do Montemuro, ou melhor não é muito conhecida. “*Junto a um fio de água, um rapaz tisonado e forte lustrava com um trapo e terra humedecida o interior de uma caçarola...*”⁴⁸. Era uma receita feita na caldeira de cobre, sobre umas pedras para que o lume circulasse pelo fundo. No recipiente colocavam bastante água e azeite quase até metade. Em seguida com uma navalha cortavam grosseiramente cebolas, temperando de seguida com sal, pimenta em grão e colorau. O testo era indispensável para ferver mais rápido. Depois de todos os ingredientes estarem bem diluídos no caldo, colocavam o anho, e de tempos e tempos era mexido. Por fim a caldeira era tapada de novo com o testo e barrado com terra húmida para que a cozedura fosse mais concentrada e apurada. Era comido com broa e regado com vinho. Os participantes deste manjar comiam sentados nas pedras soltas que conseguiam colocar em círculo. “*...todos acorados em circulo...na sua frente os pratos lisos de barro, garfos toscos de ferro, boroa, o queijo e o vinho.*”⁴⁹

⁴⁷ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.125

⁴⁸ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.125

⁴⁹ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág.127

A ceia era servida já noite cerrada depois de todo o trabalho acabado, o gado acomodado e aconchegado para enfrentar o frio desagradável da altitude . Esta refeição servia para recuperar forças de um trabalho sobre um calor abrasador e terreno agreste. Anteriormente ao século XX, todos comiam com o garfo da caldeira, ultimamente já cada um usava o seu próprio prato.

Aos domingos, a comida era melhorada, umas vezes era rancho, outras vezes dobrada (consistia numa feijoada com o estômago de vitela), era trazida pelos patrões dos rebanhos que se deslocavam para saber se estava tudo bem com o gado e com o pessoal.

Os poucos passatempos destes homens eram o toque de algum instrumento, o tornear e talhar de paus ou raízes, por vezes, produzindo a sua colher de pau, “ *Outros dedicavam-se a ornar cajados com desenhos muito originais.* ”⁵⁰, diálogos com os almocreves, carvoeiros que produziam na serra o seu ganha pão ou as pessoas que trabalhavam nas cegadas do feno ou cereais. iam à aldeia com permissão do maioral, quando o rebanho estava no rodeio a descansar.

O pastor tinha uma vida árdua, de isolamento e depressão, desprovida de qualquer comodidade não apenas pelas condições adversas, da solidão, do transpor declives acentuados, do afastamento da família, das noites em claro e encharcados, da falta de diálogo com outros, o contágio de gado com a brucelose ou constipações do frio que apanhavam, levando-os a entrar em depressão.

Este movimento começou a entrar em decadência antes da década de quarenta do século passado como é referido na obra MONTEMURO A última Transumância, “ *A regressão do movimento sazonal de gados, entre regiões de diferentes condições orográficas e climáticas, com o objectivo de aproveitar os recursos naturais, julga-se ter começado há mais de 80 anos.*”⁵¹.

⁵⁰ Américo Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO A Última rota de Transumância*, pag.94

⁵¹ Oliveira, Filomeno Silva, *MONTEMURO A Última rota de Transumância*, pag. 65

2.4.3. A VIGIA

É um ritmo de pastorícia que existe no Montemuro. Antigamente a guarda dos rebanhos era mais movimentada pela juventude, porque as quantidades de cabeças de gado eram enormes e a saída com o gado, serviam como distração com os outros na serra enquanto se guardava o gado. Com a diminuição dos rebanhos organizou-se uma escala da guarda dos rebanhos consoante o número de cabeças que eram registadas no início do ano. A escala da ida com a vigia era feita em relação à quantidade de cabeças de gado. Existiam roteiros próprios para a pastorícia, locais que têm designações próprias conhecidas pelos donos do gado, dependendo da quantidade de pasto verde ou mesmo do tempo que iria fazer nesse dia.

Em Alhões existia nesta altura tanto gado que um rego de água que atravessava a aldeia de poente para nascente dividia o gado em duas vigias. Estes dois rebanhos não iam juntos para a serra. Escolhiam itinerários diferentes. Esta contagem era feita na casa dos proprietários do gado era efectuada na altura do S. João. “«*Em Alhões, na serra de Montemuro, as reses do povo andam em Vigia sempre, excepto quando Há neve ou temporais. Em cada dez dias vai um dia quem tiver vinte reses,*”⁵².

Com a escassez de mão-de-obra entre a população, para guardar os rebanhos de cada família, devido ao surto de emigração, a diminuição de reses foi a opção encontrada nestas comunidades tão fechadas e activas do Montemuro. A vigia foi a forma encontrada para salvar as cabeças de gado que existiam nesta povoação. A junção dos vários rebanhos num só acontecia junto ao adro da igreja ou num local escolhido e o sino é que marcava a hora de partida. Quando o tempo não permitia o gado ficava nas cortes e eram alimentados com feno. Quanto maior fosse o número de cabeças duma família, mais vezes é escalado. O local de pastagem era escolhido consoante as condições atmosféricas.

⁵² A. Girão, *MONTEMURO, A Mais desconhecida Serra de Portugal*, pag 128

Os cães que faziam a guarda durante o dia na vigia, eram alimentados pelos donos do gado, estes eram animais com uma certa qualidade e estimados por toda a população.



Figura 15 – Vigia a caminho da serra do Montemuro
Fonte: Francisco Pereira (2011)

A vigia saía às nove e trinta até às nove da noite. Contudo o farnel era simples pão um naco de carne entremeada ou a suã, umas lascas de bacalhau, sardinha frita e pão, para beber e água que abunda por toda a serra. “A serra cobria-se de rebanhos e pastores...”, “...mas bela e alegre com o cantar dos pastores e o balir das ovelhas”⁵³ Quando à tardinha o rebanho começava a ecoar e a surgir na encosta alguns habitantes iam ao seu encontro trazendo molhos de giesta ou urze seca para armazenar para as lareiras de inverno.

Quando o sino da igreja dá o toque para sair a vigia, os dois responsáveis pela vigia tomam o controlo do gado, indo um à frente para conduzir o gado para o trajecto escolhido, o outro segue na traseira para que nenhuma faça estragos ou fique para trás. Desde que o sino dá o sinal, os donos do gado vão abrindo os currais e o seu gado vai engrossando o rebanho. No geral há um percurso dentro da povoação onde o gado espera para se juntar. O som é impossível de descrever das campainhas, chocalhos, do berrar do gado o latir

⁵³ Oliveira, Silvestre Carlos de, *Crónicas da Serra*, pág. 21

dos cães e das pessoas que ajudam a conduzir o gado. A seguir segue um calendário mensal para melhor se conseguir compreender o trabalho dum vigia. A vigia era das nove e trinta até às nove da noite. Contudo o farnel era simples pão um naco de carne entremeada ou da suã, umas lascas de bacalhau, sardinha frita e pão, para beber e água que abunda por toda a serra.

Os molhos de giestas secas que traziam as mulheres e os homens das encostas da serra quando iam esperar a vigia, eram colocados em medas no «solhal da lenha». Todos os dias, as mulheres iam aqui com um cutelo buscar lenha para acender o lume.

Na Gralheira em tempos passados também existia uma vigia, mas com a diminuição das cabeças de gado, este tipo de pastoreio, deu lugar a guarda individual e pessoal.

Com toda a juventude longe, resta a faixa etária a partir dos 40 anos para as tarefas agrícolas. A lavragem, a sementeira, a cega, as malhadas, a pastorícia que ocupava toda a serra começa em decadência, a grande quantidade de rebanhos vão-se reduzindo começando a agruparem-se inicialmente em dois cuja divisão era delimitada pelo rego da água que atravessavam os povoados isto em Alhões e Gralheira. Este reagrupamento de vários rebanhos num só tomou o nome de «vigia». Com a escassez de mão-de-obra entre a população, para guardar os rebanhos de cada família, devido ao surto de emigração, a diminuição de reses foi a opção encontrada nestas comunidades tão fechadas e activas do Montemuro Com a continua redução de cabeças de gado ficou reduzida a uma e em cada povoação e actualmente só existe unicamente em Alhões.(ver anexo 5)

2.5. – O SÉCULO XXI

“Quem viveu na Gralheira há 500 ou 50 anos, teve uma vida muito idêntica, com pequenas alterações apenas.”⁵⁴

⁵⁴ Carlos Silvestre, *Montemuro da Gralheira*, Nota de Abertura.

Esta citação é dum escritor e investigador que a Gralheira viu nascer conhecendo bem a evolução lenta destes povos.

Montemuro no século XXI continua uma serra sonâmbula distante da realidade e do progresso.

A tecnologia de ponta encontra-se presente e espalhada no gume de qualquer elevação em todo o dorso favorável a ventos que persistem durante todo ano nesta serra. A energia eólica é uma referência na paisagem e uma fonte de rendimento para as autarquias. Com esta iniciativa não foi possível criar postos de trabalho capaz de trazer alguma fonte de rendimento para estas pessoas pois são empresas contratadas de longe e trazem a sua gente para trabalhar.

Contudo estes gigantes de ferro, que mais parecem como cogumelos a surgir na humidade outonal, enquanto as linhas que transportam a energia confundem-se com cabelos soltos ao vento ou teias cintilantes quando pela manhã o sol espreita por cima dos cumes.

Com a implementação destas torres surgiu uma rede de caminhos diferentes dos existentes, originando locais paradisíacos nos fins-de-semana, para contemplar os efeitos que proporcionam estas pás. Parecem surgir do nada e querem roer a penedia ou a elevação que lhe ofusca a sua corpulência e grandeza, enquanto o seu gemido fraco alerta o seu humano para a sua altura.

Também por estes cumes existem outros tipos de torres em numero quase insignificante para cobrir enormes áreas para funcionamento das telecomunicações, (rádio, televisão e comunicação). Porém toda a serra e zonas envolventes estão quase isoladas, e restritas a pequenos locais de captação do sinal de rede.

A rede de acessibilidades persiste no seu serpentear estreito, com alguns restauros. Outras ligações rasgaram montes e atravessam cursos de água para encurtar distâncias, porém sempre camufladas pela vegetação ou pelos relevos. Enquanto a rede rodoviária continua muito deficitária na ligação da sede do concelho com estas aldeias. Fora do ano lectivo estas aldeias ficam reduzidas no máximo a 3 ligações por semana do serviço de autocarros. Este

trajecto é demorado pela distância e pelo estreitamento da via. A Gralheira por exemplo só tem ligação nos dias de feira para Cinfães.

Estas mudanças reflectem-se também na alimentação/gastronomia da região. Verifica-se uma evolução no desuso de alguns pratos simples como as papas, o caldo de unto, as confecções variadas com a carne da suã, ou o aproveitamento do pão duro. Porém os pratos típicos mais requintados continuam a ir à mesa em dias festivos, a apreciados nos restaurantes da Gralheira e do Mezio.

A gastronomia antiga teve alguma repercussão e representatividade no Montemuro no que respeita aos restaurantes da Gralheira e do Mezio, onde a técnica de preparação e confecção continuam a ser as mesmas que utilizavam as pessoas particulares, referimo-nos nomeadamente ao prato típico da região do famoso cabrito assado no forno a lenha ou o conhecido arroz de salpicão malandro. Actualmente a população também confecciona muitas vezes estes pratos principalmente o cabrito, para festejar aniversários, comunhões, baptizados, festas de família ou mesmo a refeição de domingo. Os pratos mais apreciados continuam a ser o borrego ou cabrito no forno, e o cozido à Montemuro onde a batata é substituída pelo feijão catarino.

Este bem-estar da população serrana deve-se ao facto dos emigrantes enviarem os rendimentos financeiros do estrangeiro aos familiares, alguma outra população trabalha na construção civil, o que lhe permite ter também, alguma fonte de rendimento, outros vivem do comércio ou no sector público nas vilas mais próximas. A população mais velha que nunca saiu destas localidades, continuam a dedicarem-se á pequena agricultura de subsistência, e a terem a sua ovelha ou cabra como fonte de algum rendimento.

3. ALIMENTAÇÃO COMO IDENTIDADE TERRITORIAL E RECURSO TURÍSTICO

3.1. COMO ERA

A alimentação era a festa do comer e também um factor de bem-estar, de sociabilidade, da união, da comunhão entre famílias e até da população de uma terra.

A refeição para o homem “serrano” teve sempre um carácter sagrado e ao mesmo tempo cultural. Antes da refeição agradecia-se o alimento e no final da acção davam graças por aquilo que ingeriam. Este hábito foi-se perdendo, assim como o terço que se rezava depois da ceia em família com o pessoal que ganhava o dia, mas ficou marcado no imaginário dos mais idosos e gravado na cultura deste povo.

Dos contactos pessoais que foram feitos com a população destas aldeias consegue-se perceber que os povos do alto da serra, muitas vezes lutavam pela sobrevivência, tinham as suas dificuldades dado que tinham muito trabalho e conseguiam poucos rendimentos.

Como a terra não era trabalhada no Outono e Inverno alguns homens e mulheres partiam em rogas para o Douro para a poda, apanha da azeitona, escava dos vinhedos. Estas rogas, grupo de homens, mulheres e jovens que em certas alturas do ano deixavam as suas terras partindo à procura de trabalho nos vinhedos e olivais das margens do Douro e seus afluentes, outros procuravam trabalho nas azenhas existentes nas margens dos rios Paiva e Douro e parte desse trabalho era pago em azeite.

As várias entrevistas feitas à população serrana resultaram na descrição das várias práticas de confecção de pratos que dependiam dos produtos que cada um semeava e colhia.

O receituário alimentar resultante do dia-a-dia destas comunidades, englobam quer os dias festivos quer as tarefas mais duras dos trabalhos agrícolas.

Por vezes, era pouca a variedade e pouca quantidade de ingredientes que tinham para confeccionarem as suas refeições. Devido à cultura comunitária, desde os tempos da Idade Média, a alimentação destes povos baseava-se nos produtos agrícolas como o feijão, couve-galega, milho e centeio. Quanto à carne era a de porco que ia para a salgadeira, pois os presuntos e o fumeiro eram para vender nas feiras. A carne de galinha era muito rara, pois a criação baseava-se na produção de ovos para vender ou trocar. Outras carnes, como a de cabra ou a de ovelha, eram apenas consumida na festa do Padroeiro. O peixe fresco mais predominante era a sardinha, chicharro que por vezes era salgada. O pão e algum leite de vaca eram o bem fundamental deste povo serrano. Nos maus anos agrícolas, das guerras ou crises, estas gentes limitavam-se à ceia que se compunha duma sopa de feijão, alguns legumes e um pouco de toucinho. “Cearam essa noite muito triste, caldo de berças com pão de rala” refere Aquilino Ribeiro na sua obra “*Terras de Demo*”.

A mesa típica baseava-se nos produtos que a terra produzia, parte deles eram simplesmente de subsistência. Com os tempos a alimentação de sobrevivência alterou-se e tornaram-se pratos com referência regional. O frio para curar a carne, o pasto para alimentar, o aroma das ervas aromáticas, os legumes criados no clima agreste, os cereais guardados nos canastos ou secos, nas enormes lajes ao sol, prontos para entrarem nas caixas de madeira, ou então no forno depois da cozedura do pão, o leite para elaborar a manteiga e como bebida, a água pura e cristalina são os elementos base para tornar um prato vulgar numa delícia degustação.

A vaca arouquesa deixou de ser um animal de esforço e de trabalho, na lida doméstica, para viver quase em plena liberdade para a produção de carne e leite do qual se elaborava o leite maçado para a extracção da manteiga ou o leite batido. As vacas não vinham para a serra com o gado miúdo, mas após ter comido a ração de palha (feno), vinham com os donos para os pastos mais verdejantes pela manhã ou pela tarde. O cabrito e anho que num passado recente era um produto quase só de venda, passou para um prato regional com o respectivo arroz e a batata. Pratos que conseguiram chegar do passado como as painças feita de milho partido, couve e por vezes alguma carne de porco. As papas de milho com feijão, couve e carne salgada ou de vinha de

alhos, que eram conhecidas também por papas porcalhadas por ser com carne de porco.

Alguns pratos eram comuns nesta área estudo apenas com algumas alterações no método de preparar ou de confeccionar.

Falaram da comida típica e rural destas gentes durante o seu dia-a-dia, nas suas lides agrícolas, nas quadras festivas do Natal, Carnaval, Páscoa, e dias especiais como a festa do padroeiro, o casamento, o baptizado ou matança do porco.

A metodologia das refeições era diferente da actual, pois o pequeno-almoço era o almoço que era tomado pela manhã. O jantar era o almoço e a noite a ceia era o jantar. O termo cear ainda é muito utilizado em muitas aldeias. Na Gralheira estas refeições tinham uma ordem diferente; o pequeno-almoço era o almoço. O jantar era o almoço por volta do meio dia e á noite a ceia.

Descrevemos de seguida alguns dos alimentos que entravam nas refeições destes povos no seu quotidiano.

Durante o mês de Agosto era feita a sementeira do centeio e a colheita da batata. O centeio era cegado e colhido em Julho, seguindo-se a malha feita nas grandes eiras de pedra pelos manguais.

O cultivo da batata era em quantidade, pois além da base de todas as refeições de peixe e carne, servia também de alimento para o gado. Este cultivo é feito num terreno menos produtivo, porque o estrume e o bom terreno era para a sementeira do milho.

As vessadas e as sementeiras do milho faziam-se em Abril e Maio. Mas o trabalho mais árduo do milho aparece apenas em Outubro, com a apanha da espiga, a desfolhada e a malha. O grão era seco em mantas sobre camas de palha ou em grandes lajes de pedra para ir para as caixas de madeira, tulhas ou arcas.

A avessada era um trabalho diferente de outros, fazia-se quando se podia e não havia o problema de saber o estado do tempo. Nesta tarefa a alimentação não era tão rica como a da malha, mas o leite massado era uma bebida comum.

O feijão era semeado junto ao milho, ou em extensões separadas. É também um bem de primeira necessidade, para a alimentação.

Os produtos hortícolas produziam-se facilmente, à excepção das pencas (tronchuda) para a ceia da consoada que eram plantadas em Maio.

O castanheiro abunda nesta região, logo a castanha ocupava um lugar de relevo na alimentação do povo serrano, dada esta abundância, consumiam durante o Outono e o Inverno cozida ou assada e secas para fazer as falachas, filhoses ou mesmo o bolo de castanha. As castanhas eram secas no caniço que era um estrado feito em madeira ou madeira e rede que colocavam sobre as lareiras. Também faziam sopa de castanhas seca que marcava certos dias do calendário litúrgico, por exemplo no dia de Ramos, pelo fato de não poderem colocar flores nos altares, também não colocavam verduras na sopa e estas eram substituídas pela castanha. Algumas pessoas também faziam arroz seco com castanhas.

A água era a bebida por excelência nesta região ainda não colocavam o problema da imputabilidade desta, embora também não fosse analisada, no entanto eram fontes de nascentes naturais e pouco exploradas.

O leite também era um produto abundante, porém pouco consumido pelo facto de ser o alimento base da cria, as pessoas só bebiam leite depois de venderem o bezerro. A partir daqui, o leite tinha duas utilidades: a elaboração da manteiga, quando o leite adquiria uma textura mais grossa e o leite batido.

O vinho era de qualidade, pois vinha dos vales do Douro, mas consumia-se com moderação e só às vezes. Era uma bebida por excelência, comprado em mosto na zona ribeirinha do Douro, ou da Encosta de S. Cipriano ou dos vinhedos de S. Martinho de Mouros e encubado em pipas na serra. A temperatura negativa e constante eram os ingredientes essenciais e fundamentais para o tratamento para se obter uma boa qualidade.

Este néctar delicioso chegava em mosto em odres, outro era transportado em pipas, mas este era mais arriscado, pois os caminhos de ligação eram degradados, sinuosos e com muitos obstáculos.

A broa era o alimento pronto para qualquer refeição, com um punhado de azeitonas, a cebola aberta com sal e vinagre, a sardinha salgada ou frita estendia-se sobre uma fatia, o toucinho frito com ela para se envolver numa folha de louro e vinagre, a sopa era muito das vezes engrossada com miolo de

pão duro, presunto, salpicão e pão era o pitéu servido quando alguém vinha visitar um parente.

O pão era alimento de todas as casas, cozido de quinze em quinze em fornos de lenha. Quando faltava numa casa iam, pedir a outra, trazido de volta mais tarde. O peso de troca não se efectuava com pesos, mas com aquilo que se tinha a jeito, a pedra vulgar era a mais usada. Onde havia a cozedura de pão era onde se fazia o serão. O serão começava perto das oito horas e durava até à meia-noite e reunia normalmente cerca de trinta pessoas. O braseiro retirado do forno e o calor eram convidativos para estas reuniões nocturnas. Na sua elaboração entra uma mistura de farinha de centeio, milho fermento, água quente e sal. Muitas vezes fazia-se a bola ou bolo que era cozido antes de o forno estar pronto para enfiar a broa. A bola tinha o formato dum disco achatado com alguma espessura, podendo ser simples sem qualquer suplemento ou então colocava-se sardinha fresca ou meia salgada embutida na superfície ou então mais completa com carne gorda, entremeada ou de vinha de alhos. A broa algumas vezes era partida ainda quente com a mão para uma malga à qual se juntava alho picado e regada com azeite caseiro, ou então era acompanhada com carne gorda ou chouriça cozida.

O peixe fresco comercializado era a sardinha, carapau, e por vezes cação chegava à serra, vindos de comboio de Matosinhos até Mosteirô, chegava pelas 4 horas da manhã. As típicas sardinheiras de Boassas, com o xaile traçado pelo ventre e lenço a proteger a cabeça, iam buscá-lo e, descalças, percorriam os caminhos tortuosos até às povoações serranas onde vendiam ou trocavam o seu produto por géneros agrícolas. Também é notório referir que em Alhões havia sardinheiras que iam buscar o peixe a Porto Antigo

A sopa era feita com pouca batata levava couve, ou nabiças, com nabos, feijão e toucinho. Muitas vezes esta carne era partida em tiras para se colocar num naco de pão para servir como condoito para o trabalhador retemperar as forças. A sopa estava sempre quente no borralho em qualquer casa, para quem chegava sem se esperar ou de quem chegava depois dum dia de invernia.

A matança do porco fazia-se nos meses gelados do Outono e Inverno. Era uma festa familiar, dos amigos e vizinhos, por isso, fazia-se a serrabulhada para confraternizarem. Era um ritual quase sagrado que perdurou até à pouco tempo. Em tempos antigos para esta refeição eram também convidados os que guardavam os rebanhos da casa.

O porco para a matança era bem cevado, isto é, bem alimentado e muitos deles para além de um ano. O peso do animal era avaliado pelo peso do unto.

No dia da matança, os quatro homens e o sangrador quando chegavam comiam pão, ou figos e aguardente como “mata-bicho”. Quando o trabalho estivesse acabado iam-se embora sem outro alimento, pois este trabalho funcionava como uma troca. Na desmancha comia-se os miolos fritos com cebola, sangue frito e pão de milho.

O animal depois de toda a preparação da sangra, era queimado com palha, ou gesta, ou caruma seguia-se a raspagem e a lavagem. Após estes trabalhos era suspenso na trave da loja e abria-se para esvaziar o interior para arrefecer. Descolavam os panos da gordura do interior do animal que se chama unto. A desmancha normalmente era de manhã onde a azáfama era grande, mas com intervalo para se comer a carne frita com broa que o sangrador seleccionou para a prova. A primeira tarefa era retirar o unto que se estendia sobre uma tábua, sobre estas mantas colocava-se uma maga de sal e embalava-se esse sal com a gordura e formavam uma bola. Esta bola de unto era guardada na salgadeira. Pela manhã cortava-se uma fatia desta gordura e mediam no pote onde a água fervia. Era o caldo de unto, feito para a primeira refeição do dia, bebido pela malga ou então na malga colocavam pão migado polvilhado com açúcar e regada com ela. Outras vezes coziam um ovo e ia como acompanhamento desta água. Era com este alimento que se ia para a escola, para o trabalho, para o monte, para a feira ou para a labuta do campo.

À noite, o jantar era melhorado com batata cozida com pele esmagadas, passadas num estrugido de banha, para finalizar adicionava-se sangue cozido ralado.

A carne para a salga, para o fumeiro e para oferecer era preparado pelo sangrador. Em muitos dos casos o sangue para as moiras, e o “vinha de alho” era também sua tarefa, já que a salga é da sua inteira responsabilidade. Uma

boa salga dá o afamado presunto que tomou a dominação do local onde era comercializado em feiras semanais durante séculos *de Lamego*. As peças para os salpicões e chouriças estão durante três semanas na vinha de alhos. Ainda se fazem os torresmos com o rebanho e com toucinho, extraindo desta preparação a graxa (banha) guardada em recipientes de barro vidrado para governo quase anual.

O fumeiro era um produto para realização de dinheiro, presente para pagar algum favor ou pedido, o que estava à mão para receber um amigo ou desconhecido.

A carne salgada era governada com rigor e regra. Exceptuando os dias que se tinha que se cumprir o calendário litúrgico como na época do Entrudo, que engloba o Carnaval em que a orelheira salgada era o prato obrigatório desse dia. Na maior parte das aldeias serranas esta orelheira era obtida em leilão que se efectuavam nos fins das missas dominicais como recompensa a Santo António pela protecção que exercia sobre estes animais.

Para além da banha e toucinho como gordura base para cozinhar, o azeite era o terceiro produto nestas terras serranas.

Apesar da grande labuta desta gente com os trabalhos agrícolas apenas tinha como finalidade a subsistência, pois a sua fonte monetária era a criação de gado. Há décadas, a riqueza de uma família era avaliada pelo número de bovinos que possuía.

3.1.1 – AS REFEIÇÕES

De manhã bebiam o caldo de unto com broa. Ao almoço uma sopa de couve, feijão, batata e uma gordura, ou um osso para lhe dar paladar e o pão de milho.

A merenda, que partilhavam no campo, quando faziam a vessada, na sementeira, na ceifa, ou a malha ou em outras actividades que surgiam durante o ano agrícola, era transportada num cesto de vime coberto com um pano de linho. Dada a ordem para comerem, estendiam a toalha à sombra ou sobre um penedo, e a merenda era composta de salpicão, presunto e cebola com sal.

O jantar era a sopa do meio-dia, quando esta sobrava. Por norma era este o alimento quotidiano dum agregado familiar de segunda a sábado. Ao domingo no caldo cozia-se carne e esta carne comia-se com a broa.

Quem tivesse leite de vaca misturava-lhe broa, em lugar da sopa. Por vezes, comiam fatias de broa finas fritas com açúcar e carne de suã, o pão duro, as batatas solteiras, a omeleta de pão, as batatas refervidas, as batatas fritas na panela, as filhoses das vacas.

3.1.2 – ALIMENTAÇÃO NOS DIAS FESTIVOS

Abordemos também a comida típica e rural destas gentes, nas quadras festivas do Natal, Carnaval, Páscoa, e dias especiais como a festa do padroeiro, o casamento, o baptizado ou matança do porco.

Na época natalícia a alegria do presépio da igreja alertava toda a comunidade, mas em especial os miúdos para mais alegria e ansiedade, pois o dia da consoada era um dia normal como tantos, apenas ao anoitecer a azáfama da preparação da ceia o cheiro a fritos ou a canela alertava os narizes puros para um aroma fora do normal. Na ceia de consoada comia-se as batatas com bacalhau e cebola cozida regadas com azeite. A seguir comia-se as migas de couve troncha cortada como para caldo verde com bacalhau desfiado e pão de trigo farelado. Fazia-se um refogado, no qual se adicionava a couve e o bacalhau e por fim o pão regado com azeite. A sobremesa era muito simples as fritas e os figos secos. As fritas eram fatias de pão de trigo embebidas em vinho ou leite com açúcar, tinto aromatizado com canela, que ia a ferver e depois nesta calda se embebia o pão frito em banha ou azeite e polvilhado com açúcar e canela. Bebiam vinho e aniz neste dia.

No dia de Natal ao almoço era confeccionado arroz de moura, ou então batata cozida também com moura e bebiam vinho.

O Ano Novo era considerado um dia normal, daí que, a refeição era composta de qualquer coisa simples, embora fossem à missa e não trabalhavam.

O dia de reis pouca importância tinha, as pessoas apenas davam como reis castanhas picadas aos miúdos que cantarolavam algumas lengalengas alusiva à quadra .

A festa do Entrudo trazia bastante animação a estes povos, pois eram permitidos os bailaricos e a corrida dos compadres e comadres. As pessoas pintavam a cara com o preto das padieiras dos fornos de cozer o pão. A refeição do domingo gordo (o domingo antes do dia de carnaval)era mais rica e abundante , cozia-se carne de porco e comia-se com pão e sopa. À noite fazia-se arroz de salpicão da língua e cabeça de porco meia salgada com pão e regada com vinho.

O carnaval como era uma época onde a alegria e a animação tornava-se contagiante em toda a população e como lhe antecedia um período de penitência, as pessoas além de viverem a tradição também entravam em excesso na alimentação com essa animação. Neste período matava-se um galo para ser estufado, acompanhado com arroz. O salpicão, a moura, a orelheira eram os ingredientes essenciais para fazer o prato para esta quadra. Com os ingredientes atrás referidos elaboravam entre outros o típico e famoso arroz de salpicão que para ser tradicionalmente confeccionado deveria ser metido no forno, tal como procediam com o arroz que acompanhava o anho. A orelheira e a moura, regra geral, eram utilizadas para fazer a feijoada, que era costume com massa de meada. A cabeça salgada e algum fumeiro, muitas das vezes, eram oferecidos pela população ao Santo António em agradecimento na devoção que tinham aos seus animais. Estas ofertas eram leiloadas nos fins das missas de Domingo anteriores ao carnaval.

O Domingo de Páscoa no lugar do Rossão, comia-se arroz de salpicão, e não havia qualquer doçaria. Na Gralheira, era diferente este dia de Páscoa enquanto as pessoas iam à igreja, deixavam o cabrito temperado de véspera e o arroz no forno de lenha. Este tipo de carne requer um grande tempero com um tipo de pasta feita com vários ingredientes esmagados como o sal, o toucinho branco, louro, alho, sal, alecrim, carqueja, cebola, banha, azeite, colorau e salsa. As batatas eram descascadas também de véspera e colocadas em água. O arroz era feito com uma calda de cozer diversos tipos de carne.

Ainda é de realçar que, em algumas famílias destas localidades da serra, o almoço de Páscoa era um galo ou galinha estufado e acompanhado de arroz seco. Os doces eram poucos, mas os seus aromas passavam para a rua e proliferavam o ar. Os doces eram os queques e as bolas de azeite. As bolas de

azeite eram uns doces de pequenas dimensões feitos à base de farinha, ovos, açúcar, azeite e bicarbonato. Depois da massa pronta moldavam com duas colheres umas pequenas doses que se colocavam num tabuleiro e iam ao forno para cozer, idênticos aos matulos que eram também típicos de Cinfães. Os queques eram feitos de uma massa idêntica a do pão-de-ló, a sua mistura era de ovos, açúcar e farinha que depois de pronta vai cozer nas formas do pão-de-ló.

Todavia, haviam famílias que neste dia comiam a cabeça de porco salgada, salpicão da língua e por vezes chouriça. A cabeça era colocada de véspera em água de molho para extrair o sal. Colocavam-nas num pote com água, depois de cozidas retiravam-se e na calda metia-se arroz que comiam malandro. As carnes depois de cortadas, eram metidas no arroz ou então colocadas numa travessa para cada um puder servir-se.

Neste dia os padrinhos davam como foliar aos afilhados um «trigo», pão de trigo de duas cabeças. Os que tinham mais posses davam uma regueifa da padaria.

A festa do padroeiro, era um dia especial para os habitantes, era dos únicos dias em que se metia ao forno. Na véspera matava-se a cabra ou ovelha velha, lavava-se e temperava-se. A carne era temperada com carne da suã, banha, alho, louro, sal e vinho. No dia fazia-se a calda para o arroz apenas com o osso do presunto, assim como o estrugido que se colocava no fundo do alguidar antes de ir ao forno com batata e arroz e a carne. A carne pingava no alguidar e na assadeira para dar gosto ao arroz e às batatas., a carne era colocada a assar sobre paus de urze. Faziam também o basulaque, comiam como um pitéu antes do almoço, era feito com a colada da ovelha ou cabra que matavam e pão. Esta era cozida em água com louro e sal, depois era cortada em bocados pequenos, num pote à parte cozia-se a cabeça para fazer um caldo; faziam um refogado e juntavam a carne cortada, em seguida o caldo feito com a cabeça adicionavam e deixavam apurar e engrossar. Por fim metiam massa de meada ou trigo.

Bebiam vinho e como doces compravam rosquilhos e doce da Teixeira, mais tarde o pão-de-ló coberto com calda de açúcar que ficava branco.

O casamento era um dia especial para a aldeia, os convidados davam géneros para o almoço. A boda era feita pelos pais da noiva em casa. Vinham cozinheiras contratadas para a confecção, iniciavam um ou dois dias antes para prepararem o espaço, as loiças as carnes e alguns doces.

Após a cerimónia religiosa o casamento acabava com o almoço na casa da noiva, o anho ou cabrito muitas das vezes era substituído pelo cozido à portuguesa, porque todos os ingredientes eram produzidos na aldeia por isso os gastos eram reduzidos. Os doces para esta ocasião eram feitos na casa da noiva por uma doceira, que ia de Quinhão, de Valverde ou da Faifa outros eram oferecidos pelas pessoas da aldeia como estima e amizade.

No dia da boda antes de irem para a missa os convidados e familiares comiam o basulaque, ou rodela salpicão com broa. A aletria e o arroz doce eram elaborados pelas cozinheiras na véspera. A sopa seca era feita no dia para aproveitarem o forno de assar a carne. A sopa seca era feita com fatias de trigo que demolhavam numa calda à base de água, açúcar, canela e manteiga. Num alguidar colocavam as fatias molhadas e sobre cada camada polvilhavam açúcar e canela, depois levavam ao forno para tostar. A noiva levava para a igreja um bolo da noiva feito pelas ditas doceiras. Este ia sobre um pano de linho branco, em substituição do ramo de flores.

Às pessoas que não eram convidadas, às grávidas e ao padre, o almoço era entregue em casa. À noite e nos dias seguintes iam comer à casa da noiva as sobras do casamento.

O almoço do baptizado era melhorado também, preparavam frango com arroz ou com batata, por vezes batata estufada com carne gorda ou então a “batata frita” numa panela de ferro.

Com o objectivo de verificar até que ponto ainda há uma memória desses tipos de alimentação fizemos um conjunto de questões a algumas pessoas mais idosas dos lugares em estudo.

4. ENQUADRAMENTO EMPÍRICO

Para um melhor conhecimento nas alterações da alimentação na região em estudo, entendemos realizar o questionário que, foi orientado através de um guião de entrevista direccionado a residentes em algumas aldeias da Serra do Montemuro. As perguntas são simples porque o público-alvo tem, na sua maioria, alguma idade. Escolhemos esta faixa etária, uma porque são as pessoas mais comuns da região mais sábias em termos de hábitos alimentares ancestrais, usos, costumes e tradições e porque são as pessoas que mais sabem falar da sua terra. Têm bem presente o passado e sabem reconhecer a diferença do presente.

Caracterização da amostra:

- Idade
- Sexo
- Profissão exercida
- Localidade
- Onde nasceu

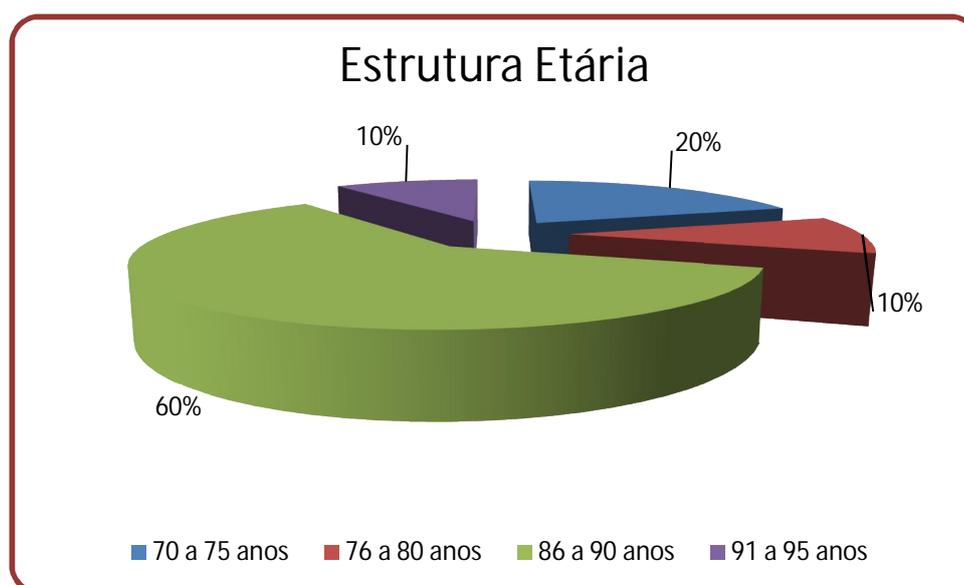


Gráfico 2- Estrutura etária
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

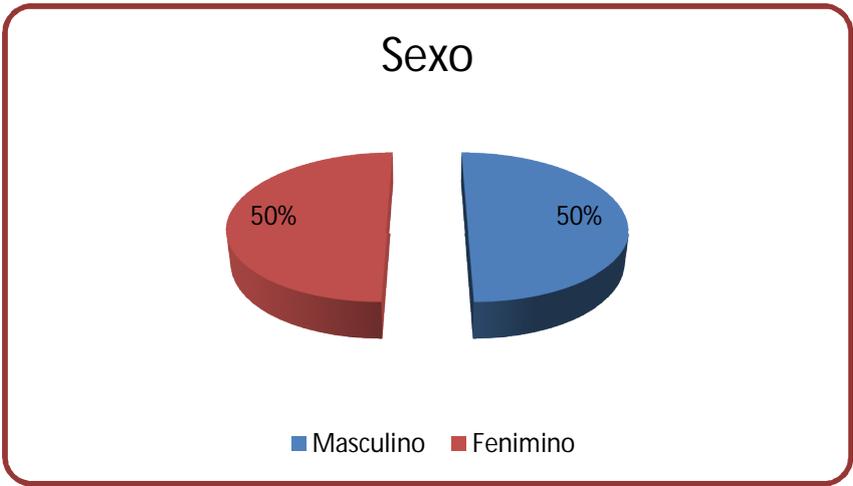


Gráfico 3- Sexo
 Fonte: Inquérito 2011
 Elaboração própria

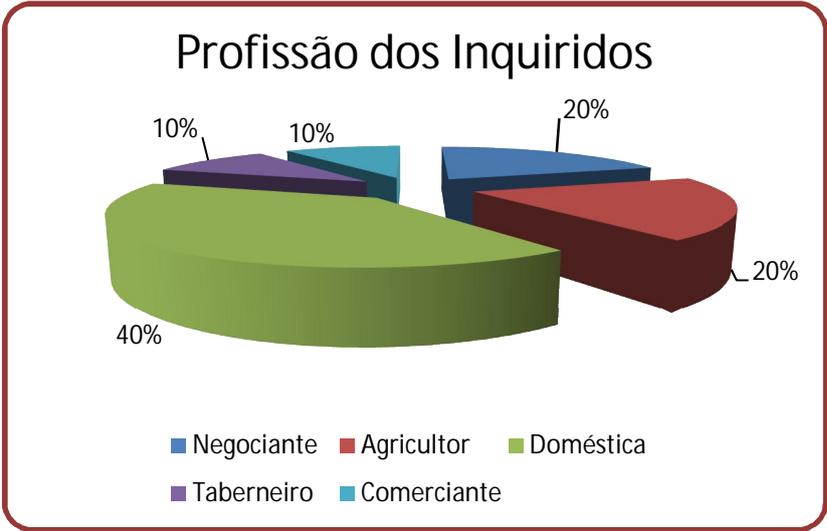


Gráfico 4- Profissão dos inquiridos
 Fonte: Inquérito 2011
 Elaboração própria

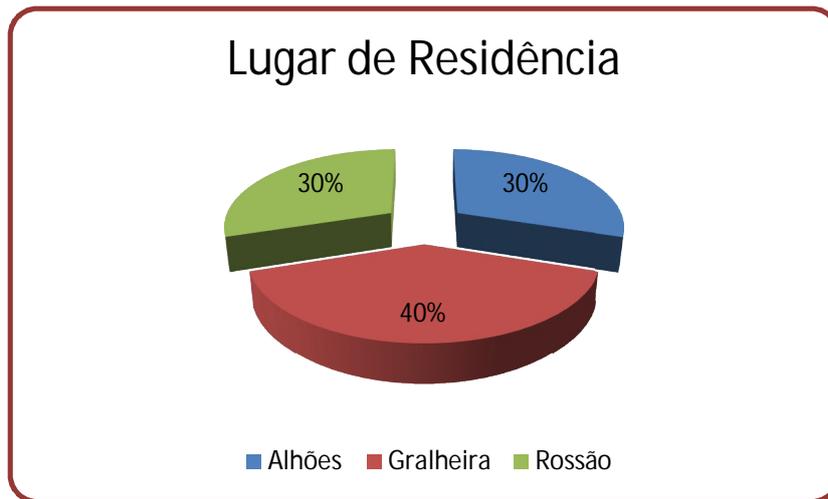


Gráfico 5- Lugar de residência
 Fonte: Inquérito 2011
 Elaboração própria

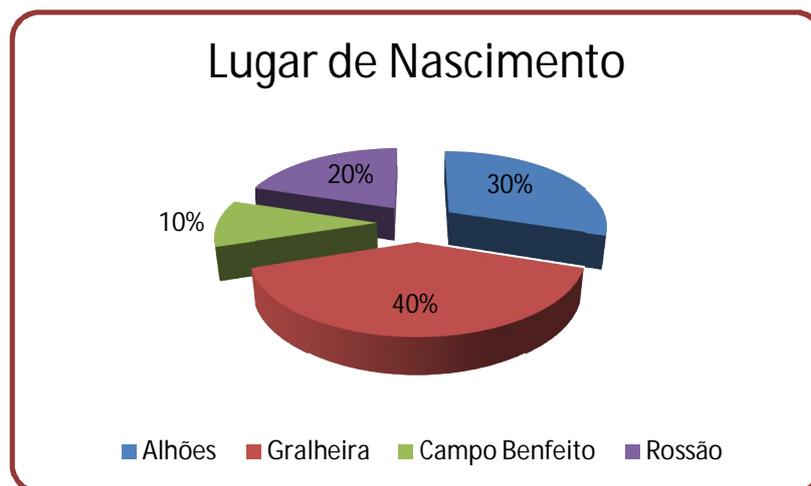


Gráfico 6- Lugar de Nascimento
 Fonte: Inquérito 2011
 Elaboração própria

As abordagens feitas nas entrevistas nas povoações em estudo, Alhões, Gralheira e Rossão, permitiu-nos verificar que dos dez inquiridos que consta a amostra, a estrutura etária é compreendida entre os setenta e os noventa e cinco anos. No entanto a maior percentagem (sessenta por cento) está entre os oitenta e seis e os noventa anos, isto porque foram estas pessoas que mais vivenciaram estas diferenças alimentares. Quanto ao sexo a percentagem foi equivalente, o mesmo número de inquiridos do sexo masculino foi igual ao feminino. A profissão dos inquiridos teve a sua maior percentagem na

qualidade de domésticas, a seguir a profissão de agricultores e negociantes e por fim em minoria um comerciante e um taberneiro. Verifica-se que todos os inquiridos são residentes nas aldeias em estudo, no entanto o seu lugar de nascimento para além de constar na sua maioria dessas aldeias há um elemento que é natural de Campo Benfeito, e a maior percentagem são da Gralheira.

I - Número de refeições de dia

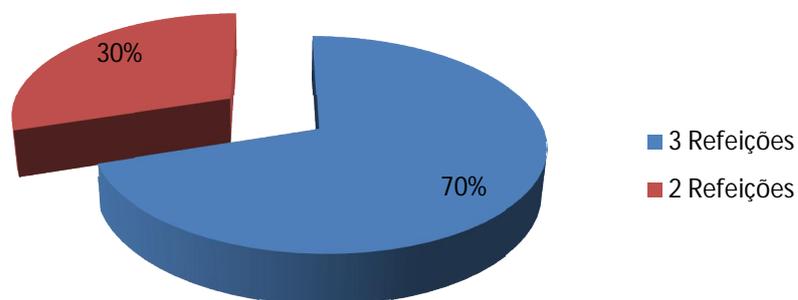


Gráfico 7- I – Número de refeições de dia
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

II - Designação das refeições

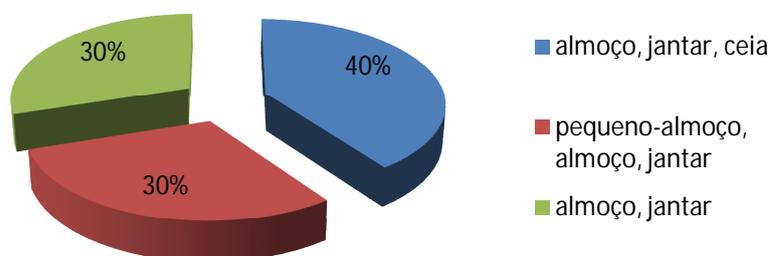


Gráfico 8- II – Designação das refeições
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

III - Características de cada refeição

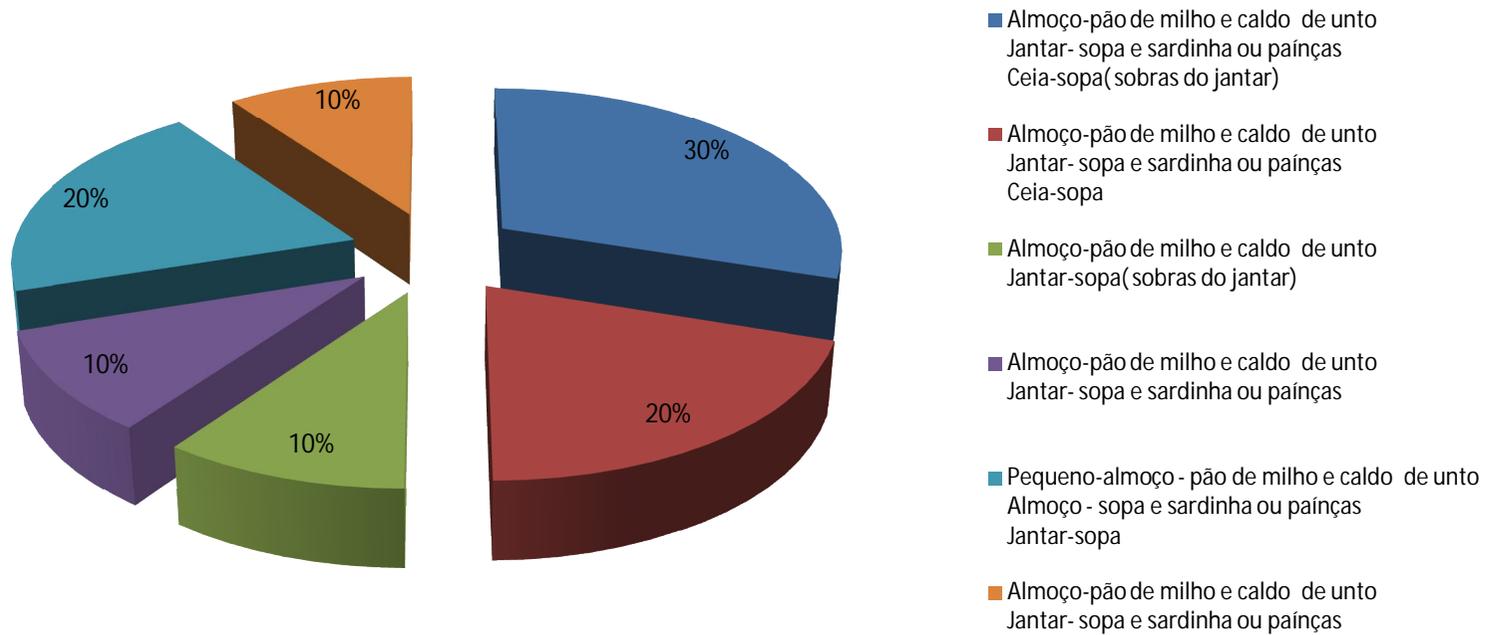
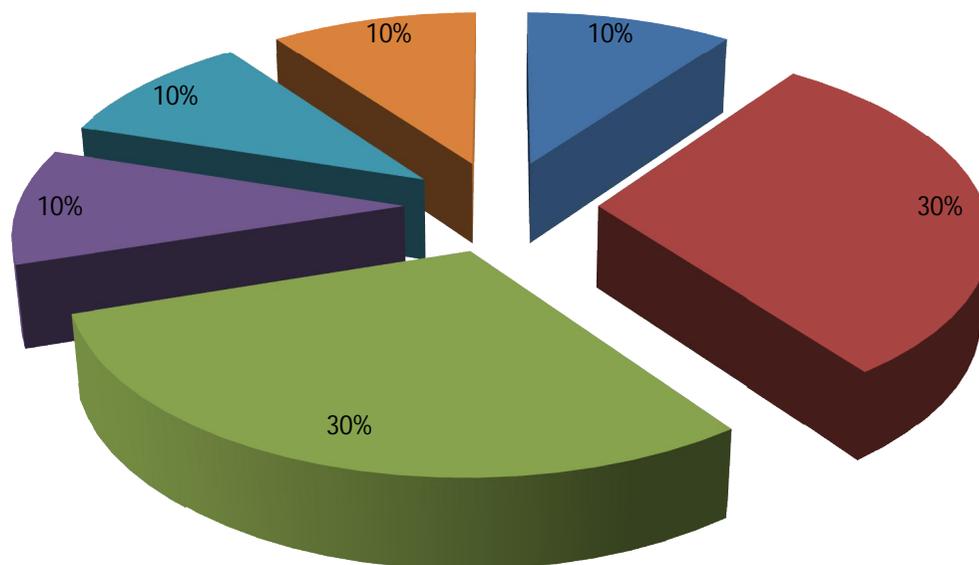


Gráfico 9- III – Características de cada refeição
 Fonte: Inquérito 2011
 Elaboração própria

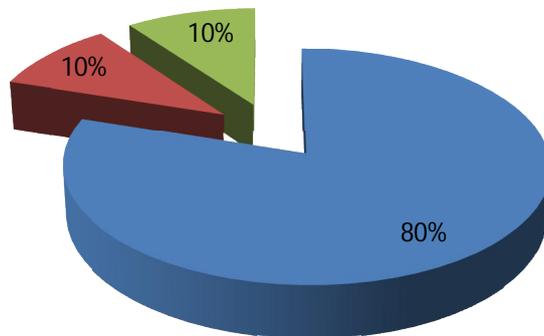
IV- N.º e título de refeições actualmente



- Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.
- Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) batatas, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.
- Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito e à noite uma sopa.
- sim
- Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) arroz com peixe frito e à noite uma sopa.
- Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) batatas, arroz com peixe ou carne e à noite uma sopa.

Gráfico 10- IV – N.º e título de refeições actualmente
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

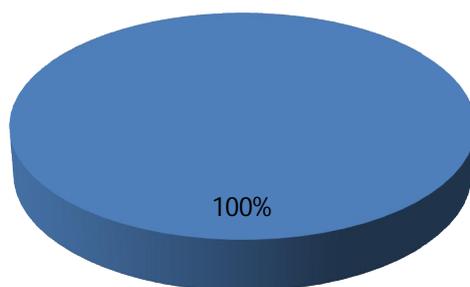
V - Refeições em dias festivos



- Às vezes , era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.
- Às vezes , era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.
- Às vezes , era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

Gráfico 11- V –Refeições em dias festivos
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

VI - Tipos de alimentos predominantes



- Era a carne de porco , de frango e o fumeiro.

Gráfico 12- VI Tipos de alimentos predominantes
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

VII - Refeição no dia da matança do porco

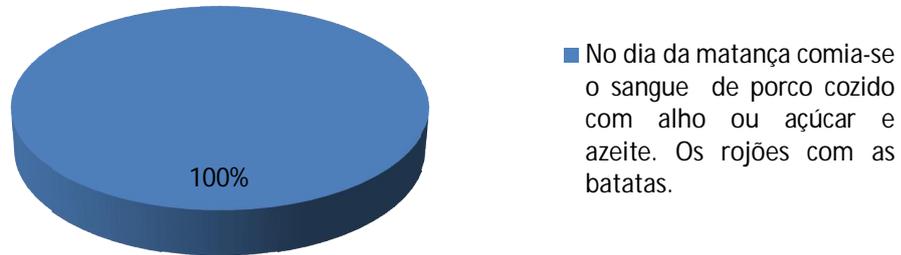


Gráfico 13- VII - Refeição no dia da matança do porco
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

VIII - Tarefas agrícolas e refeições

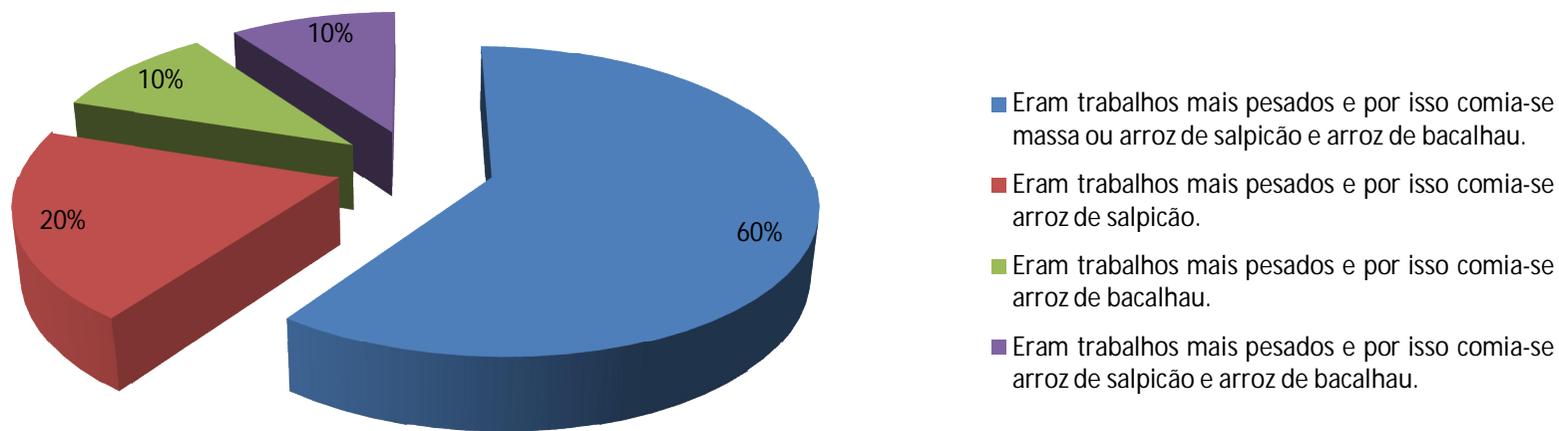
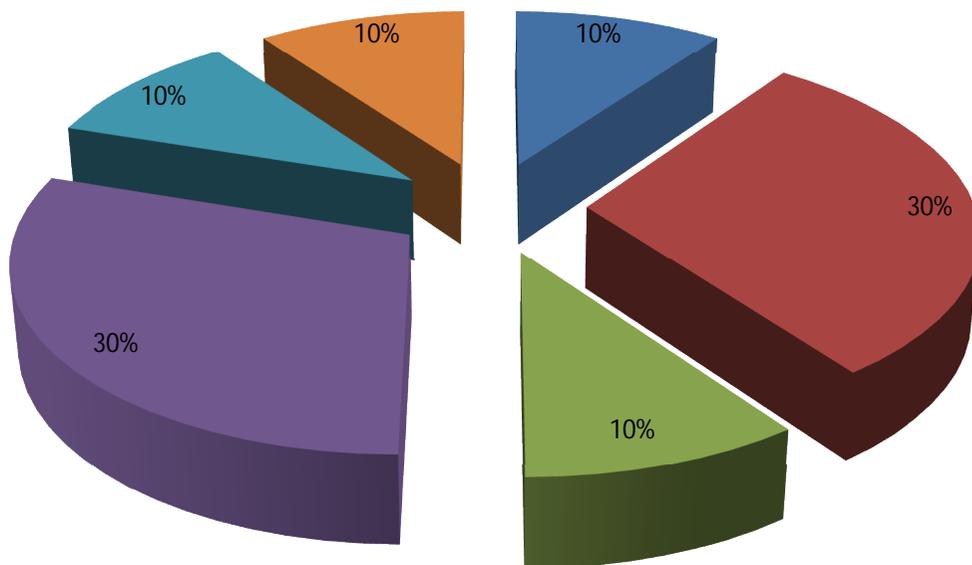


Gráfico 14- VIII – Tarefas agrícolas e refeições
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

IX - Alimentos mais frequentes



- As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa, o salpicão e as sardinhas.
- As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, o salpicão e as sardinhas.
- As tarefas eram as ceifas, as malhas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa e as sardinhas.
- As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa, o salpicão e as sardinhas.
- As tarefas eram as ceifas e malhas. Os alimentos eram o arroz, a massa, o salpicão e as sardinhas.
- As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras e sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa, o salpicão e as sardinhas.

Gráfico 15- IX – Alimentos mais frequentes
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

X - Modos de conservação dos alimentos

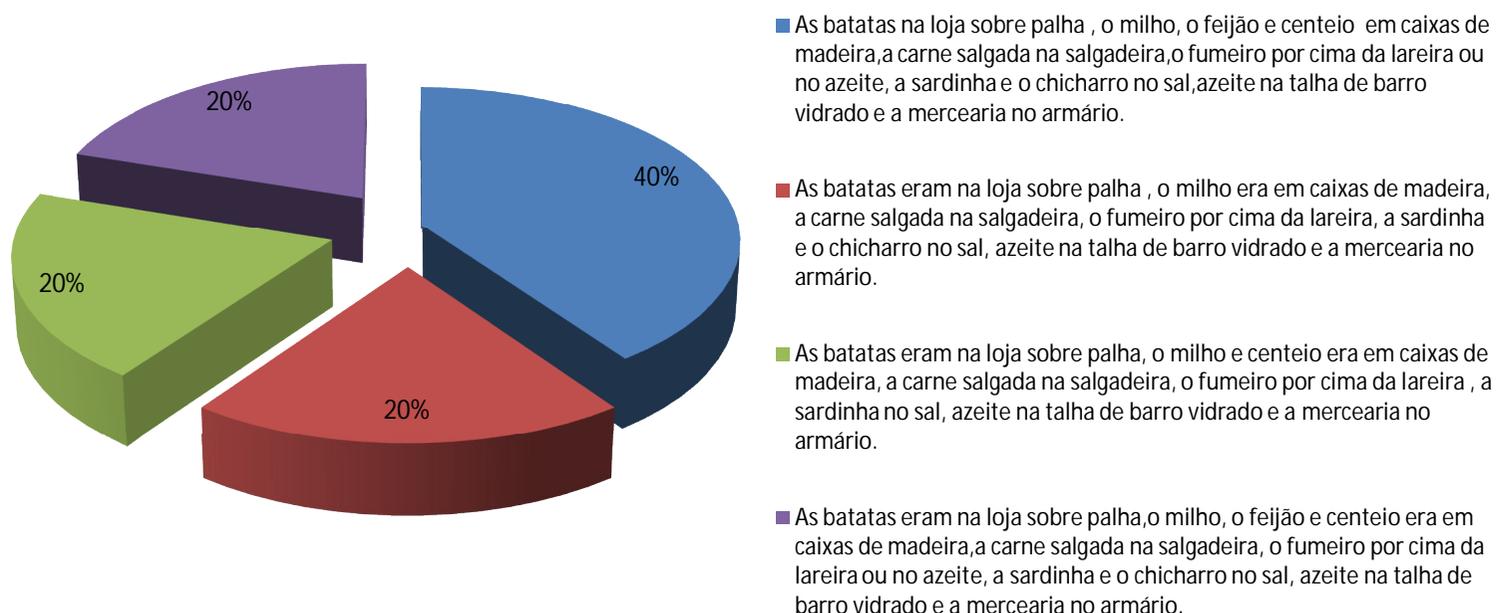


Gráfico 16- X – Modos de conservação dos alimentos
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

XI - Modo de conservação actual

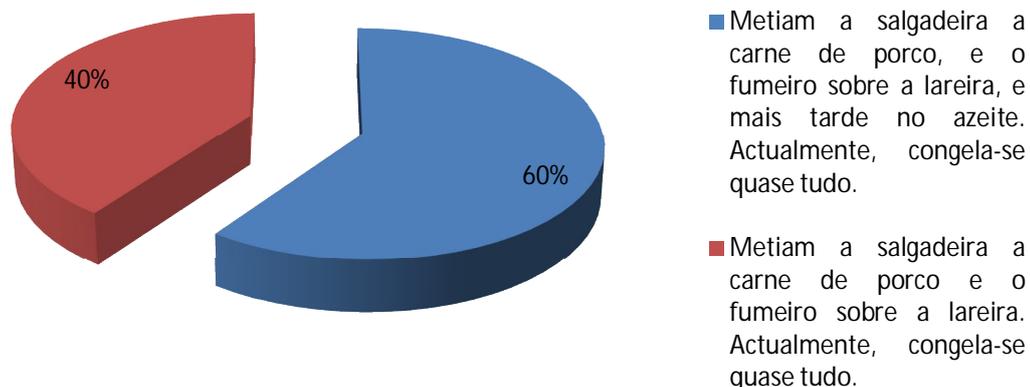


Gráfico 17- XI – Modo de conservação actual
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

XII - Emigração e alteração de hábitos alimentares

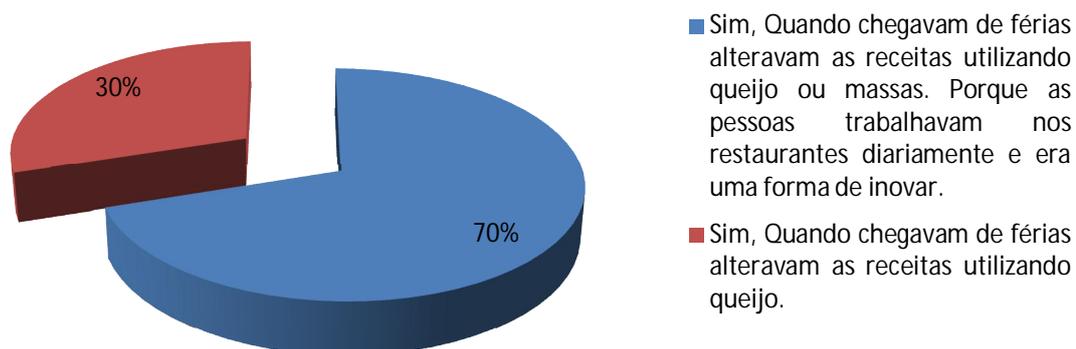


Gráfico 18- XII – Emigração e alteração dos hábitos alimentares
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

XIII - Alimentação "ontem e hoje"

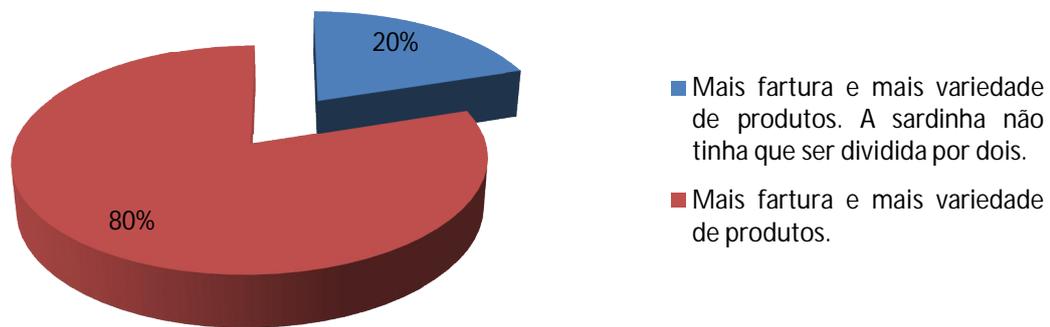


Gráfico 19- XIII – Alimentação "ontem e hoje"
Fonte: Inquérito 2011
Elaboração própria

Relativamente, ao primeiro gráfico, as respostas divergiram entre 70% e 30%, porque as pessoas quanto mais velhas menos refeições faziam, pois as possibilidades económicas eram muito poucas. No que concerne, ao segundo gráfico, podemos concluir que, a denominação das refeições diferiam mais propriamente no pequeno almoço (almoço) e no Jantar (ceia); No que respeita, ao terceiro gráfico, as maiores percentagens (30% e 20%), confirmam ao almoço comerem realmente pão de milho e caldo de unto; ao jantar sopa e sardinhas ou painças e á ceia as sobras do jantar que era sopa. Os restantes 10% e 20% não faziam almoço e comiam o mesmo nas restantes refeições. Relativamente ao quarto gráfico, no que comem ao pequeno-almoço foram unânimes na resposta, em relação ao almoço diferiram, as maiores percentagens de 30% comem batatas com bacalhau, arroz e peixe frito, frango ou outro tipo de carne e ao jantar são unânimes a afirmarem comerem só sopa. No que diz respeito ao quinto gráfico, todos os inquiridos referiam que as refeições eram melhoradas, por ser dia de descanso. Relativamente ao que comiam, 80% referiu carne de porco, 10% alguma carne de porco ou galinha e 10% outro tipo de carne. Em relação ao sexto e sétimo gráficos, todos os entrevistados responderam por unanimidade que, usualmente comiam a carne

de porco, de frango e o fumeiro, a percentagem foi de 100%.e que no dia da matança a percentagem foi também de 100%, afirmando comerem no dia da matança, o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite e os rojões com as batatas. No que concerne ao oitavo gráfico, a maior percentagem 60% confirma que comiam a massa ou o arroz de salpicão e o arroz de bacalhau. Os 20%,comiam o arroz de salpicão, 10% era o arroz de bacalhau e os restantes 10% comiam o arroz de salpicão e o arroz de bacalhau. Relativamente ao nono gráfico, as maiores percentagens foram de duas parcelas de inquiridos de 30% cada uma, referiram que as tarefas agrícolas eram as ceifas, as malhas, as lavouras as sementeiras e estas não mencionaram as vessadas; os alimentos mais utilizados foram unânimes em responder que o arroz de salpicão e as sardinhas. No décimo gráfico temos a considerar que, onde guardavam as batatas era sempre na loja, o milho, o feijão e o centeio na caixa de madeira, a carne na salgadeira, o fumeiro á lareira ou no azeite, o peixe no sal, o azeite na talha e a mercearia no armário. Em relação ao décimo primeiro gráfico, foram unânimes a referir que, guardavam a carne na salgadeira como forma de conservar mais tempo, e que actualmente é no congelador que, conservam tudo. Relativamente ao décimo segundo gráfico, 70% responderam que acrescentavam queijo e massas, influências dos hábitos alimentares dos países onde estavam ou tinham estado emigrados e 30%, era mais usual acrescentarem o queijo. Por fim, no décimo terceiro os inquiridos afirmaram que realmente hoje tudo é bem diferente e para melhor uma vez que há mais fartura e mais variedade.

4.1. COMO É HOJE

Os tempos actuais não se compadecem com os encantos da serra, por tal a juventude encontra saída para o seu futuro na emigração que a leva para os países europeus e um pouco por todo o mundo.

Há um facto real, que tem sido o regresso do emigrante às suas origens, depois dum período mais ou menos longo num país de acolhimento. Nunca deixam esquecidos os locais onde viveram a sua juventude tão atribulada, sempre que possíveis vêm retemperar energias durante alguns dias de férias e começam a sonhar com uma habitação com traços do país onde o receberam. Muitas dessas pessoas vêm casar à sua terra mesmo com pessoas de outras regiões e idiomas. Num futuro próximo deixam os seus filhos entregues aos familiares para que sintam nestas paragens o aconchego, o carinho, o odor da terra que os torna filhos duma comunidade unida e solidária com herança delegada de geração em geração. São fiéis seguidores dum tesouro invisível e indescritível, mas com responsabilidade de transmissão aos seus vindouros.

São estas gentes que trazem os seus conhecimentos, muitas vezes embrulhados em lágrimas, tristezas, desânimos para as suas terras para demonstrarem aos seus conterrâneos aquilo que com tantos sacrifícios faziam tão bem depois de tantas horas de dor, sem dormir e lágrimas. É neste contexto que abre uma pizzaria na serra de Montemuro. Uma pizzaria no coração desta serra pode ser motivo de crítica mas também de muita satisfação, quando se conhece o percurso destes exploradores destemidos que partem com o sonho de um dia voltar para quem os viu crescer e partir e por fim retomar. Temos que aceitar a degustação duma piza ou duma boa pastelaria nestas terras altas, como temos que aceitar a picanha, ou sushi numa minúscula vila ou cidade portuguesa. Pois esta gente conhece como ninguém o progresso e a evolução que a civilização exige para competir na oferta de mercado. Com este prato típico italiano, a Gralheira atrai a juventude, assim como com o cabrito e o arroz no forno e o fumeiro num cozido bem á portuguesa, que delicia o bom apreciador da gastronomia, faz atrair também as pessoas mais adultas. A Gralheira consegue convidar em simultâneo todas as faixas etárias a degustarem as suas iguarias quando grandes centros industriais não o conseguem ou pelo menos têm mais dificuldades.

No Rossão, encontra-se ainda a arte de fabricar o queijo fresco, que se encontra facilmente à venda nas feiras ou tascas acondicionados dentro das cestas de palha forradas com pano de linho. Cada queijo precisa de um litro de leite. Como o coalho é do industrializado, a sua fabricação fica pronta em poucos minutos. Com o tempo este género de queijo ganha uma crosta

amarelada. No tempo da floração o leite é mais fraco, porque o gado não tem uma alimentação tão eficaz como quando tem a erva tenra. O leite mamadiço também é mais fraco, porque é a altura em que as crias se alimentam, e é necessária maior quantidade de leite para o fabrico do queijo.



Figura 16 – Queijo fabricado em Rossão
Fonte: Francisco Pereira (2011)

No Rossão, o queijo artesanal é também para ser comido ao pequeno-almoço ou então no farnel do guardador do rebanho. Além de ser fabricado pela maioria dos criadores, serve também como fonte de receita. Era e é comercializado nas feiras de Senhora de Ouvida, Malhada, das Portas e Lamego e nas vilas de Cinfães, de Castro Daire e Resende. Actualmente este produto (queijo) constitui uma fonte de rendimento para a população local, para além de constituir uma marca da região.

5. A GASTRONOMIA COMO RECURSO DE DESENVOLVIMENTO

Iniciamos este tema com as receitas que o tempo começa a apagar das lareiras e do paladar dos mais novos. Este desuso depende por vezes do produto que entra na sua composição como a painça que é um pouco áspero, os nabos ou nabiças que têm aquele paladar característico de áspero e azedo, as frituras feitas em banha ou com a carne da soa e o leite com o paladar intenso.

Esses dados levam-nos a concluir que a gastronomia de outrora chegou a até aos nossos tempos com algumas alterações e esses reparos são introduzidos pelas novas normas gastronómicas.

Apesar da variedade gastronómica antiga encontrada na área em estudo, é importante evidenciar que actualmente os poucos restaurantes existentes confeccionam ainda pratos pelos processos ancestrais tal como já foi referido anteriormente o cabrito ou anho no forno, o cozido à serra e o arroz de salpicão. O cordeiro, o anho e o cabrito ainda são criados nas íngremes encostas da serra onde todos os dias procuram o seu alimento. O cordeiro é o anho até atingir no máximo de cinco quilos, enquanto que o anho toma esta designação dos cinco aos dez quilos. Estes animais que são criados ao ar livre e alimentados apenas com verduras tomam um paladar em termos de carne mais saborosa e diferente. A carqueja, o alecrim, o tomilho, e a giesta ou a piorna ainda são trazidos dos montes para tempero ou fonte de combustão. As carnes para o cozido, ainda são preparadas e conservadas pelo fumo das lareiras negras durante o Inverno, que lhes proporciona um paladar também diferente e mais saborosas.

No entanto, observamos e achamos necessário evidenciar que devido às regras impostas pelas actividades económicas, no que se refere à higiene e segurança alimentar, alguns pratos perderam algum paladar e características em relação ao fumeiro. Contudo, ao saborearmos estes pratos leva-nos até aquelas cozinhas descritas por Abel Botelho na obra "*As mulheres da Beira*" e na obra de A. Girão "*Montemuro a serra mais desconhecida de Portugal*".

Os dois restaurantes que existem nesta área – Gralheira, elaboram ainda as iguarias com base nas receitas antigas tornando a gastronomia da região

um recurso de desenvolvimento que, para além de servir de rendimento económico para as pessoas que exploram aquelas áreas comerciais, criam também alguns postos de trabalho, dinamizam e desenvolvem a economia da região. Ao mesmo tempo que promovem o conhecimento da região às pessoas que procurem estes locais paradisíacos.

Nestes restaurantes também servem a cabra ou a ovelha que no lugar de ser assada no forno, requer uma confecção diferente e mais demorada. É então, cozinhada numa panela de barro estufada em vinho tinto e fica tipo da chanfana. Embora não seja típica da região, serve de aproveitamento quando o número destes animais são muitos e não têm a procura que devem ter e entretanto aumentam de peso

Da abordagem feita aos restaurantes da região o anho ou cabrito continua a ser o prato de excelência preferido pelos visitantes principalmente aos fins de semanas, ou então durante os meses de Verão com grande fluxo da emigração. Nos restantes dias ao longo da semana também confeccionam estes pratos, mas requer marcação prévia.

Quanto à posta arouquesa que surge em todas as ementas é um prato recente com muita qualidade onde a batata a murro regada com azeite quente e alho, lhe confere um aroma único.

Convém ainda referir a fritada, “ *Enquanto, não longe, os pecueiros preparavam «a fritada», a sua refeição mais saborosa dilecta*”⁵⁵. Este prato de origem incerta, mas provavelmente de serra da Estrela de origem francesa era confeccionado só em dia santo ou dia memorável para esta gente que vinha de longe, era confeccionada com um cordeiro adulto, na caçarola de cobre. Cobriam com metade de água e azeite, cortavam bastante cebola, e juntavam sal, colorau e pimenta em grão. Seguidamente tapavam e deixavam ferver. Passado algum tempo nessa calda metiam o anho, e iam mexendo com um colherão, e pulverizando com mais colorau e pimenta. Por fim tapavam e barravam com terra humedecida. Ao fim de dez minutos era destapada e estava pronta a fritada a comer.

⁵⁵ A. Botelho, *Mulheres da Beira*, pág. 124

EXEMPLOS DE SUCESSOS

5.1.1. SUCESSO DO RESTAURANTE “ O RECANTO DOS CARVALHOS”

O concelho de Cinfães apresenta uma morfologia muito heterogénea, tanto apresenta as margens verdejantes do rio Douro como agreste paisagem da serra de Montemuro.

Neste contexto, sendo um concelho onde a indústria é escassa, e a existente é somente a pequena indústria familiar, a grande maioria da sua população, ou se dedica à agricultura e pastorícia ou então, muito dela emigrou e continua a emigrar para países onde o trabalho e o emprego ainda são uma realidade.

Vem tudo isto a propósito de um caso de sucesso de um jovem casal, que em tempo oportuno abriram o restaurante “O Recanto dos Carvalhos”, exactamente na mais alta freguesia do concelho de Cinfães e da serra do Montemuro, a Gralheira, onde os invernos rigorosos, amiúde a cobrem de um manto de neve, tornando impraticáveis as acessibilidades.



Figura 17 – Restaurante “Recanto dos Carvalhos”
Fonte: Francisco Pereira (2011)

Os proprietários do “Recanto dos Carvalhos”, ele natural daquela freguesia ela de França, onde a altura o seu agregado familiar se encontrava emigrado, mas de origem gralheirense.

Ambos frequentaram a escola na Gralheira, onde concluíram o 6º. Ano e por aqui se ficaram, ele posteriormente emigra para a Suíça, onde vai trabalhar para o ramo da restauração, mas as saudades da sua família e da sua terra natal, levam-no ao regresso e a ideia que já o apoquentava, de abrir uma pizzaria na sua terra. E se o pensou, melhor o executou, em já há vários anos, decide abrir o “ Recanto dos Carvalhos”, inicialmente como pizzaria, onde a qualidade deste produto, logo de imediato foi notória e alvo dos mais rasgados elogios, sendo frequentado por pessoas apreciadoras da iguaria, deslocando-se de longe, subindo a serra.

Entretanto as pizzas deram lugar aos pratos tradicionais, em especial o cabrito assado, a posta de carne arouquesa e o mais famoso de todos, o cozido à portuguesa, confeccionado como o faziam os mais antigos.

A qualidade dos produtos, originários da serra do Montemuro, aliado à sabedoria das gentes da terra, tornou o “Recanto dos Carvalhos” num sucesso.

Hoje, a casa encontra-se normalmente cheia e em especial, aos fins-de-semana. Para se garantir um atendimento célere, torna-se obrigatório reservar mesa, para saborear todas as iguarias, e são imensas, que têm para o repasto de cada um.

A simpatia dos seus proprietários e outros funcionários, comunga na perfeição com o aconchego da sala, decorada com utensílios ancestrais das lides do campo e com a qualidade dos pratos que têm para nos brindar. Isto é Cinfães, no seu melhor, para se dar a conhecer ao exterior. De salientar que, a influência deste restaurante atrai sobretudo no tempo de férias clientes da região do Porto e Lisboa que por ligação familiar, quer pelo conhecimento foi passado de «boca em boca.» Ver anexo 3 um artigo do jornal «Lamego hoje arquivo de edição de 7-10-2004 – Olanda Vilar.

5.1.2. SUCESSO DO RESTAURANTE DA ENCOSTA DO MOINHO

Há trinta anos na Gralheira, quem quisesse “petiscar”, não encontrava onde. Os caçadores que eram os visitantes mais assíduos desta região na altura da caça, necessitavam de comer depois de calcarriar a serra atrás da lebre ou coelho. A taberna da “Ribeirinha” era o ponto de encontro, e nesta casa tão familiar para eles, a esposa começou a fazer umas refeições com o que havia na casa para o governo da sua família (pois tinha cinco filhos). Confeccionava o cozido tradicional à portuguesa com o feijão catarino, a batata, a trouxuda (couve penca) e as carnes do porco, do fumeiro e algum galo. E ainda o arroz de enchidos (salpicão, moura e chouriça). Com estes dois pratos saciava a fome aos caçadores de então.



Figura 18 – Taberna “Ribeirinha”
Fonte: Francisco Pereira (2011)

Os pratos da taberna do senhor Amadeu começaram a ganhar fama a trás dos caçadores, vinham os campistas e os alpinistas e outros amigos.

O senhor Amadeu homem hoje com 72 anos, naquela altura, com um pensar que a sua taberna podia dar num grande negócio mesmo na Gralheira. Nada o temia e se o pensou melhor o concretizou. Para além da sua taberna

no seio da aldeia, tinha um curral mais a sul e já um pouco desviado da aldeia, onde tinha uma pocilga e gado ovino e caprino, de onde provinha também o sustento para a família. Então nesse mesmo curral abriu um cafezito com uma esplanada onde continuou a servir os petiscos. Até que em 1992 ampliou o café e passou à exploração de um restaurante típico “ A Encosta do Moinho”, por aí perto passa o ribeiro do Cabrum que em tempos possuía muitos moinhos a trabalhar.



Figura 19 – Restaurante “Encosta do Moinho”
Fonte: Francisco Pereira (2011)

A partir de então deu à exploração a duas filhas que são ainda hoje as proprietárias, que continuam com os pratos típicos da antiga taberna do seu pai.

O senhor Amadeu e esposa não necessitou de sair da Gralheira para singrar na vida e criar os seus filhos, alguns deles ainda prosseguiram estudos. As proprietárias, suas filhas são as cozinheiras, também preferiram ficar por aí e conseguem fazer face à vida.

Este é um exemplo de sucesso que não necessitou de emigração, e demonstra que é um exemplo para esta região tão isolada do mundo actual.



Figura 20 – Excerto do Jornal de Notícias – Filomena Silva «As nossas Tasquinhas» de 10 de Abril 1999
Fonte: Francisco Pereira 2011

5.1.3. UM CASO DE SUCESSO EM ALHÕES

Em Alhões há gente de sucesso que também, conseguiram singrar na vida na área da panificação. Falamos com o senhor Manuel Pontinha e a sua esposa, um casal relativamente novos que depois de alguns anos emigrados na Suíça, pretenderam regressar à sua terra natal e por conseguinte, montaram o seu próprio negócio, abrindo uma padaria/pastelaria, há cerca de catorze anos. A partir daí, criaram postos de trabalho e têm tido uma grande projecção nesta actividade comercial. Com esta iniciativa, valorizaram a região de Alhões e as aldeias vizinhas. O fabrico de vários tipos de pão de trigo, milho e centeio, permite uma escolha cuidada do cliente ao mesmo tempo que lhe oferece uma variedade grande no âmbito da panificação. Têm aumentado o negócio com o fabrico também de pastelaria. A distribuição começou a aumentar que obrigaram-se a investir numa frota de carrinhas.

Neste momento “a padaria de Alhões” tem uma projecção de venda que envolve todas as aldeias vizinhas e um raio de acção que abrange as áreas de Cinfães e Castro Daire. Uma vez que, o negócio tem sido um sucesso, mas requer muito trabalho e empenho, O senhor Manuel Pontinha está a pensar

seriamente em sugerir ao filho neste momento emigrado na Suíça que regresse pois tem um futuro assegurado nesta padaria.

CONCLUSÃO

Após a realização deste trabalho, conclui-se que ainda há muito por pesquisar, registar e fundamentar nesta região da serra do Montemuro. Um dos grandes constrangimentos foi mesmo encontrar suporte bibliográfico suficiente para proceder a uma fundamentação clara, precisa e construtiva. No aspecto da gastronomia ancestral, foi mais fácil tomar conhecimento verbal desses hábitos, usos e costumes da região em contacto directo com as pessoas através de entrevistas do que propriamente através de registos bibliográficos. A falta desses mesmos registos limitou e dificultou bastante a realização e levantamento deste estudo. No entanto, não deixou de ser um desafio interessante e as próprias limitações não constituíram impedimento para que o estudo se concretizasse. Este levantamento servirá como uma primeira anotação bibliográfica que demonstra que a serra mais desconhecida de Portugal poderá ter em termos de futuro uma projecção maior no que respeita aos seus hábitos gastronómicos mediados com as tradições antigas em conjunto com as mais recentes. Podemos também concluir que, a região embora pouco reconhecida historicamente, de parcas acessibilidades pode tornar-se um potencial turístico com dinâmicas organizacionais capazes de fomentar o desenvolvimento económico, social, cultural e gastronómico. Isto porque as gentes destas terras são empreendedoras, dinâmicas e do pouco que aprenderam fizeram uso dos seus talentos e persistem em investir na sua terra para que esta se torne igual ou superior a muitas outras. Constatamos, também que os seus antepassados foram exemplos de vida que serviram de modelos aos seus vindouros e que pretendem dar continuidade para as gerações futuras. Abordar esta temática com as pessoas da região rejuvenesce a alma desta gente, como também enobrece a terra que os viu nascer e envaidece também o ego de cada um deles, assim como enriquece cada um de nós. No entanto começaram a aparecer alguns restaurantes que aproveitando o conhecimento local, introduziram alguma inovação. É nestes «lugares gastronómicos», que outras populações procuram pratos tradicionais para

degustarem o que ainda existe na serra do Montemuro. São exemplos de sucesso, de inovação, que trazem visitantes a esta região. Poderá ser um exemplo a seguir por outros.

BIBLIOGRAFIA

Alhões.(s.d.).Obtido em 20 de Outubro de 2011, de www.memoriaportuguesa.com

Botelho, A. (2004). *Mulheres da Beira*. Tabuaço: Lello Editores.

Correia, A. (1995). *Roteiro Turístico*. Castro Daire: Câmara Municipal de Castro Daire.

Costa, A. (1997). *Alto Douro*. Lisboa: Cosmos.

Duarte, J. (2000). *Monografia de Resende*. Resende.

Girão, A. (1940). *A mais desconhecida serra de Portugal*. Coimbra: Coimbra Editora, Lda.

Gomes, B. (1876). *Observações florestais de uma jornada pela Beira*.

Gralheira. (s.d.). Obtido em 20 de Outubro de 2011, de www.gralheira.net

I.N.E. (1984). *População residente por sexos e idades. Portugal, continente e regiões autónomas*. Lisboa: Centros de estudos demográficos.

Lima, L. P. (2000). *Antes de Cinfães - Monografia de Cinfães*. Cinfães: Nova Lello.

Matos, F. C. (1990). " *A população portuguesa dos anos 60 ao final do século XX o envelhecimento acelerado*". Coimbra: cadernos de Geografia.

Matos, M. V. (2000). *Geografia e Cinfães*. Cinfães.

Mendes, N. M. (1997). *Retratos da Terra e da Família*. Cinfães: Câmara Municipal de Cinfães.

Nazareth, J. M. (1995). *As dinâmicas populacionais*. Portugal.

Nazareth, J. M. (1984). *Conjuntura demográfica da população portuguesa no período 1970-80*. Análise Social Volume XX.

Oliveira, A. S. (2000). *Montemuro "A última rota da transumância*. Arouca: Associação de defesa do património arouquense.

Oliveira, J. V. (2000). *Etnografia Cinfanens*. Porto: Lello Editora.

Pereira, N. R. (2002). *Fanucos da Serra - Vida e lugares do Montemuro*. Castro Daire: Gráfica castrense.

- Pereira, N. R. (2001). *Um Xis de Montemuro*. Castro Daire: Gráfica castrense.
- Pinho, L. (1996). *Subsídios para o inventário arqueológico do vale de Bestança*. Cinfães: Edição.
- Pinto, C. M. (2000). *Arquitetura popular do concelho de Cinfães*. Cinfães.
- Queirós, E. d. (1880). *O crime do padre Amaro*. Lisboa: Livros do Brasil.
- Ribeiro, A. *Terras do Demo*. Livraria Bertrand.
- Ribeiro, A. *Volfrânio*. Círculo de leitores.
- Rodrigues, C. (1956). *A moleirinha das fragas*. Lamego: Tipografia Voz de Lamego.
- Saraiva, J. B. (1938). *Sinfaniadas*. Lisboa: Livraria Bertrand.
- silva, F. (1999). As nossas tasquinhas. *Jornal de Notícias* .
- Silvestre, C. d. (2002). *Gralheira do Montemuro*.
- Vasconcelos, A. (2001). *Cinfães: A história e a lenda*. Brasília.
- Ventura, J. (2005). *Marcelim: " Tradições e costumes de uma aldeia no vale do Bestança"*. Viseu: Etigrafe.
- Ventura, J. (2005). *Montemuro do Talegre à pedra posta*. Cinfães: Associação para a defesa do vale do Bestança.
- Ventura, J. (1999). *Terras de Serpa Pinto*. Cinfães: Câmara municipal de Cinfães.
- Vilar, O. (7 de Outubro de 2004). *Lamego Hoje* .

ANEXO 1

INQUÉRITO

I -Questão

Qual o número de refeições que habitualmente faziam ao longo do dia?

II Questão

Indique o nome de cada uma dessas refeições.

III Questão

Explique em que consistia cada uma delas.

IV Questão

Hoje faz o mesmo número de refeições?

V Questão

Aos fins-de-semana, principalmente ao Domingo, a refeição era diferente?

Era melhorada?

Como?

Porquê?

VI Questão

Em dias festivos, a refeição era melhorada. Que tipo de alimentos, usualmente, faziam parte dessas refeições?

VII Questão

O dia da matança do porco era uma ocasião especial na aldeia e as refeições desse dia estavam ligadas às tarefas realizadas. Quais os pratos tradicionais dessa altura?

VIII Questão

Em dias de tarefas agrícolas mais intensas, como por exemplo, as ceifas, as refeições eram diferentes?

Em quê?

Porquê?

IX Questão

Indique algumas dessas tarefas agrícolas e diga quais os alimentos mais utilizados.

X Questão

Onde guardavam antigamente os alimentos?

E agora?

XI Questão

Como faziam para conservar os alimentos por mais tempo?

Como os conservam actualmente?

XII Questão

Acha que a imigração alterou de alguma forma os hábitos alimentares de antigamente?

De que forma?

Porquê?

XIII Questão

Encontra mais alguma diferença entre a alimentação que fazia quando era novo e a alimentação que se faz hoje em dia?

Respostas às Entrevistas

Entrevistado 1

I Questão

Resposta: 3 refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar, ceia

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou paíñas; Ceia – sopa (sobras do jantar)

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho, o feijão e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira ou no azeite, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos. A sardinha não tinha que ser dividida por dois.

Entrevistado 2

I Questão

Resposta: 3 refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar, ceia

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou paíncias; Ceia - sopa

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco, de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco e o fumeiro sobre a lareira. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Mais fartura e mais variedade de produtos. A sardinha não tinha que ser dividida por dois.

Entrevistado 3

I Questão

Resposta: 2 refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar – sopa (sobras do jantar)

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço, toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira a sardinha no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo.

XIII Questão

Resposta: Mais fatura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 4

I Questão

Resposta: 3 refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar, ceia

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou paíncias; Ceia - sopa

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço, toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho, o feijão e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira ou no azeite, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 5

I Questão

Resposta: 2 Refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço, toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas e malhas. Os alimentos eram o arroz, a massa o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo.

XIII Questão

Resposta: Mais fatura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 6

I Questão

Resposta: 3 refeições

II Questão

Resposta: pequeno-almoço, almoço, jantar

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou paíncias; Ceia – sopa (sobras do jantar)

IV Questão

Resposta: Sim

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho, o feijão e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira ou no azeite, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco e o fumeiro sobre a lareira. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 7

I Questão

Resposta: 3 Refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar, ceia

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou paíñas; Ceia – sopa (sobras do jantar)

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço, toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas, arroz com peixe frito ou frango e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se massa ou arroz de salpicão e arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: O milho era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira a sardinha no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 8

I Questão

Resposta: 3 refeições

II Questão

Resposta: pequeno-almoço, almoço, jantar

III Questão

Resposta: Pequeno-almoço - pão de milho e caldo de unto; Almoço - sopa e sardinha ou paíñas; Jantar - sopa

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas com bacalhau, arroz com peixe frito e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se arroz de salpicão.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho, o feijão e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira ou no azeite, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco e o fumeiro sobre a lareira. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 9

I Questão

Resposta: 2 Refeições

II Questão

Resposta: almoço, jantar

III Questão

Resposta: Almoço - pão de milho e caldo de unto; Jantar - sopa e sardinha ou painças.

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço (meio dia) batatas, arroz com peixe ou carne e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se arroz de salpicão.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras, as vessadas e as sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira a sardinha no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco, e o fumeiro sobre a lareira, e mais tarde no azeite. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

Entrevistado 10

I Questão

Resposta: 3 Refeições

II Questão

Resposta: pequeno-almoço, almoço, jantar

III Questão

Resposta: Pequeno-almoço - pão de milho e caldo de unto; Almoço - sopa e sardinha ou paíças; Jantar - sopa

IV Questão

Resposta: Não. Actualmente ao pequeno almoço toma-se café ou cevada e leite, ao almoço(meio dia) arroz com peixe frito e à noite uma sopa.

V Questão

Resposta: Às vezes, era diferente, era melhorada. Comia-se alguma carne de porco ou galinha. Porque o Domingo era o dia de maior descanso.

VI Questão

Resposta: Era a carne de porco, de frango e o fumeiro.

VII Questão

Resposta: No dia da matança comia-se o sangue de porco cozido com alho ou açúcar e azeite. Os rojões com as batatas.

VIII Questão

Resposta: Eram trabalhos mais pesados e por isso comia-se arroz de bacalhau.

IX Questão

Resposta: As tarefas eram as ceifas, as malhas, as lavouras e sementeiras. Os alimentos eram o arroz, a massa, o salpicão e as sardinhas.

X Questão

Resposta: As batatas eram na loja sobre palha que guardavam, o milho, o feijão e centeio era em caixas de madeira, a carne salgada na salgadeira, o fumeiro por cima da lareira ou no azeite, a sardinha e o chicharro no sal, azeite na talha de barro vidrado e a mercearia no armário.

XI Questão

Resposta: Metiam a salgadeira a carne de porco e o fumeiro sobre a lareira. Actualmente, congela-se quase tudo.

XII Questão

Resposta: Sim, Quando chegavam de férias alteravam as receitas utilizando queijo ou massas. Porque as pessoas trabalhavam nos restaurantes diariamente e era uma forma de inovar.

XIII Questão

Resposta: Mais fartura e mais variedade de produtos.

ANEXO 2 - RECEITUÁRIO ANTIGO DO MONTEMURO

RECEITUÁRIO ANTIGO DO MONTEMURO

Das várias entrevistas feitas à população serrana resulta uma volumosa descrição das várias práticas de confecção de pratos que dependendo dos produtos que cada um possuíam o resultado final era sempre ansiado por um apetite devorador.

O receituário obtido é do dia a dia destas comunidades, destacando como atrás já foi mencionado, os dias quer festivos quer nas tarefas mais duras dos trabalhos agrícolas.

Iniciamos este tema com as receitas que o tempo começa a apagar das lareiras e do paladar dos mais novos. Este desuso depende, por vezes do produto que entra na sua composição como a paínça que é um pouco áspero, os nabos ou nabiças que têm aquele paladar característico e azedo, as frituras feitos em banha ou com a carne da suã.

RECEITA DA PAÍNÇA

Ingredientes

Milho traçado (paínça)

Bacalhau corrente

Cebola

Banha

Sal

Couve (facultativa)

Confecção

Coloca-se o bacalhau de molho de véspera.

Pica-se a cebola e faz-se um refogado em banha de porco, num pote de ferro ao lume. Adiciona-se água de demolhar o bacalhau e deixa-se apurar um pouco. Junta-se as paínças e deixa-se cozer um pouco. Por fim adiciona-se o bacalhau desfiado, mas com as espinhas e pele. Em certos locais, adicionam a couve, antes das paínças.

PAPAS DE MILHO SIMPLES OU APORCALHADAS

Ingredientes

Farinha e milho

Feijão

Azeite ou banha

Carne de porco salgada ou alguma peça de fumeiro (facultativo)

Couve galega

Confecção

Peneira-se a farinha para sair algum farelo.

Coloca-se um pote ao lume com água e o feijão. Quando cozido junta-se alguma gordura ou então a carne de porco. Prepara-se a couve ripada e, quando a carne estiver meia cozida, adiciona-se a couve e por fim a farinha dissolvida em água morna para que a farinha não fique com grumos. Retira-se do calor para que coza em lume brando.

MASSA DE BACALHAU

Ingredientes

Bacalhau corrente

Massa de meada

Cebola

Banha

Feijão

Batata

Confecção

Demolha-se o bacalhau e o feijão de véspera. Coloca-se o feijão a cozer. Corta-se o bacalhau em pedaços. Pica-se a cebola e faz-se um refogado com a banha, depois de bem louro junta-se alguma água de cozer o feijão, as batatas cortadas depois o bacalhau. Deixa-se puxar um pouco, adiciona-se o feijão e a

água de o cozer. Por fim junta-se a massa de meada. Deixa-se cozer. Serve-se com alguma água.

ARROZ DE BACALHAU

Ingredientes

Arroz
Bacalhau
Cebola
Banha

Confeção

O bacalhau utilizado no arroz era, por vezes, o resto do bacalhau lascado que se dava à merenda. Colocava-se este bacalhau de molho. Picava-se a cebola e faziam um refogado com a banha. Adicionava-se o bacalhau deixando puxar um pouco. Juntava-se a água quando fervesse o arroz. Este arroz podia ser seco ou malandro.

CABRITO ASSADO NO FORNO COM ARROZ

Ingredientes

Cabrito
Batata miúda
Arroz
Osso de presunto
Louro
Banha
Alho
Cebola
Carne da assoa
Sal
Piri - piri
Paus de urze

Confecção

Na véspera matava-se o cabrito. Quando estivesse frio, lavava-se tiravam-se algumas gorduras e partia-se em quatro porções. Esmagava-se o louro, o alho, a cebola, a assoa, o sal e a banha obtendo uma massa consistente. Barra todo o cabrito e colocava-se um local fresco. Descascavam as batatas. No dia seguinte, pela manhã, colocava-se um osso do presunto e uma cebola num pote com água ao lume para fazer a calda para o arroz, Faziam um refogado com a restante cebola e banha. Aqueciam o forno e quando estivesse o calor necessário colocavam o refogado no fundo dum alguidar juntavam o arroz e por fim o dobro da calda. Colocava-se um paus de urze apoiados no rebordo do alguidar e sobre estes põem-se as peças de carne. Numa assadeira de barro colocavam as batatas temperadas com sal e colocavam outros paus para colocar a restante carne. Quando estivesse a cozer a gordura da carne e da massa do tempero caía sobre as batatas e no arroz. Abria-se o forno para virar a carne.

MIGAS DE FEIJÃO

Ingredientes

Couve-galega

Feijão

Batata

Ossos do presunto

Confecção

Colocavam um pote ao lume com água, o feijão e o osso do presunto. Enquanto cozia escolhiam, preparavam as couves e cortavam o caldo mais grosso que para o caldo verde. Descascavam as batatas e partiam-se (...). Por fim adicionavam-se as batatas e as couves na panela onde se cozeu o feijão com o osso.

ARROZ DE SALPICÃO

Ingredientes

Arroz
Salpicão
Cebola
Banha
sal

Confecção

Com a cebola faziam um refogado num pote com a banha. Cortavam o salpicão em rodela e juntava-se ao refogado. Acrescentava-se água e temperava-se de sal. Quando fervia metia-se o arroz. Este arroz servia-se malandro.

Receita do Arroz de salpicão no forno

Ingredientes

Salpicão
Cebola
Alho
Louro
Azeite ou banha
Arroz
Sal

Confecção

Coloca-se um pote de ferro ao lume com água com o salpicão. Para se fazer uma calda. Acende-se o forno onde habitualmente se coze a broa. Enquanto a calda coze, faz-se um refogado com cebola e o alho picado, ao qual se adiciona mais tarde o louro. Depois de cozido o salpicão é cortado às rodela. Lava-se o arroz. Coloca-se o refogado num alguidar de barro junta-se o arroz e as rodela do salpicão e envolve-se tudo muito bem. Por fim adiciona-

se a calda onde foi cozido o salpicão. Leva-se ao forno onde vai a cozer. Este arroz é seco tipo do arroz do forno.

FATIAS DE BROA FRITA COM AÇÚCAR

Ingredientes

Broa

Banha

Açúcar

Carne assoa

Confecção

Cortava-se a broa em fatias finas. Colocavam uma frigideira ao lume com a banha, quando quente colocava-se as fatias do pão e deixavam fritar um pouco. Retiravam-se e colocavam-se um prato e polvilhavam-se com açúcar. Na mesma frigideira fritava-se a carne cortada fina e deitava-se sobre as fatias. Quando havia ovos estas fatias podiam ser enriquecidas com uma omelete sobre as fitas já polvilhadas de açúcar.

PÃO DURO

Ingredientes

Feijão

Broa de milho dura

Confecção

Colocavam um pote de três pernas ao lume com água e o feijão. Desfazia-se o pão duro em miolos assim como as côdeas. Quando o feijão estava meio cozido adicionava-se o pão desfeito. Isto fica como uma açorda.

BATATAS SOLTEIRAS

Ingredientes

Batatas

Azeite

Sal

Confeção

Colocar ao lume um pote, para cozer as batatas com pele e sal. Quando cozidas coavam-se e comiam-se com sal. Tinham este nome por ser um prato tão simples.

OMOLETE DE PÃO

Ingredientes

Ovos

Pão de milho duro

Banha

Sal

Confeção

Desfazia-se o pão o mais possível. Numa malga mexia-se os ovos e em seguida misturava-se o pão e sal. Colocava-se uma frigideira média com banha sobre uma tempere (grelha) em lume, Quando a gordura estava quente estendia-se a massa dos ovos e pão na frigideira e mexia-se para cozer uniformemente. O formato é redondo e um pouco alta. Colocava-se num prato grande e as pessoas partiam à mão ou com faca ou garfo.

BATATAS REFERVIDAS

Ingredientes

Batata

Água de sopa

Farinha de milho

Confeção

Lavavam as batatas. Colocavam um pote ao lume com as batatas com pele e cortadas. Quando cozidas coavam-se e retiravam a pele. Depois de descascadas colocavam num prato e esmagavam com um garfo. Iam de novo ao pote ao lume e adicionavam um pouco de água da sopa e mexiam. Por fim enchiam a mão com farinha e polvilhavam as batatas mexendo bem para absorver um pouco a água. O resultado final era tipo de um puré. Comia-se sem outro acompanhamento. Era para variar a batata cozida que se servia diariamente.

BATATA FRITA NA PANELA

Ingredientes

Batata

Banha

Carne de entremeada

Carne da assoa

Confeção

Descascavam as batatas e cortavam em rodela finas. Colocavam um pote ao lume com a banha, e a carne partida muito fina. Em seguida as batatas que coziam e depois com o calor da parede do pote ficavam fritas.

FILHOSES DE VACA

Ingredientes

Leite tenro

Sal

Farinha de milho

Açúcar

Banha

Açúcar

Confecção

Quando as vacas pariam, tirava-se o primeiro leite, este tomava o nome de leite tenro e temperava-se com sal e mexia-se. Adicionava-se farinha de milho para engrossar. Ao lume colocavam uma frigideira untada com banha, quando estivesse quente deitavam uma porção do preparado e viravam com um garfo. Quando pronta era polvilhada com açúcar. Muitas das vezes adicionava-se um pouco de água para que não ficasse tão forte

ANEXO 3

Em pleno coração de Montemuro, numa das serras mais desconhecidas de Portugal, como escreve Amorim Girão, encontra-se uma das mais requintadas e típicas cozinhas portuguesas. "O Encosta do Moinho".



É seu proprietário Amadeu do Carmo Francisco, homem nado e criado na Gralheira, Cinfães. Além desta, muitas são as aldeias que salpicam. o vasto e esplendoroso planalto que se estende por uma área pertencente aos concelhos de Arouca; Castro Daire, Cinfães e Resende.

Outrora merceeiro, o "Costa do Moinho", na gíria popular, depois de um regresso de África onde fora combatente em Angola, resolveu investir numa estrutura mais funcional. Já antes procurava dar uma resposta eficiente no antigo café e mercearia que explorava no coração da aldeia, onde os visitantes se deliciavam com a confecção das iguarias locais que o Ti Amadeu sempre tão bem soube fazer. A fama depressa correu. O estabelecimento existente no centro do lugar, não dava resposta às muitas solicitações que lhe eram dirigidas. Pensando maduramente, construiu um restaurante com linhas modernas. É hoje nesse restaurante, com capacidade para cerca de 180 pessoas, que todos os visitantes do "Encosta do Moinho" poderão deliciar-se com a mais genuína e característica cozinha regional portuguesa.

As matérias-primas empregues na confecção dos pratos – carne de porco – são de produção familiar, possuindo para o efeito uma estrutura própria capaz de poder responder às necessidades que o restaurante exige. O mesmo acontece com o gado bovino, dado que no restaurante só entra carne de bovinos autóctones, neste caso a raça arouquesa.

Os legumes são igualmente produzidos pelo proprietário do restaurante, que dispõe de uma horta contígua onde são cultivadas as várias espécies hortícolas que se produzem na região e que fazem o acompanhamento de uma maioria substancial dos manjares. O mesmo acontece com a broa de milho, cujo cereal é moído em moinho da casa e a sua confecção em forno do restaurante.



A exploração do estabelecimento é feita em regime familiar. Além do proprietário e esposa, ajudam-no igualmente duas filhas e um genro. Aliás, como o próprio nos confidenciou, foi esta a solução encontrada para fixar a sua família num planalto belo e diferente, mas, simultaneamente, inóspito para o dia-a-

dia.

À semana o restaurante raramente se encontra repleto. Todavia, ao Domingo a casa está sempre cheia. Se o leitor quiser, pois, visitar, ao Sábado ou Domingo, o "Encosta do Moinho", lembre-se de que só o poderá fazer se fizer marcação prévia (255 571 159).

A variedade de pratos é grande. Pela sua tipicidade tomamos a liberdade de lhe sugerir, sobretudo: "Cozido à Portuguesa" ; "Arroz de salpicão" : "Cabrito assado no forno"; "Anho"; "Vitela à Arouquesa". Como entradas, não queremos deixar de lhe sugerir o presunto da casa, acompanhado com broa de milho.

Para chegar à Aldeia da Gralheira, poderá fazê-lo através da Estrada Nacional Castro Daire - Cinfães seguindo para o efeito a sinalização existente desta aldeia. Não queremos ainda deixar de lhe dizer que, a par desta preciosidade gastronómica", poderá, ainda, visitar um conjunto de valores naturais ímpares, como são muitas das aldeias primorosamente construídas em socacos, circundadas por carvalhais de uma rara beleza, ou os monumentos arquitectónicos, que no sopé desta elevação se encontram, entre os quais se destacam o Mosteiro de Cárquere e a Ermida do Paiva também conhecido por Templo das Siglas.

Jornal de Notícias, Filomeno Silva, As nossas Tasquinhas 10 de Abril de 1999

ANEXO 4

Gastronomia típica num recanto da SERRA DE MONTEMURO

Comer com qualidade é o convite personalizado que o Restaurante Recanto dos Carvalhos oferece a quem subir o Montemuro.



Imaginou ser possível comer uma pizza Lavrador ou Capucha? No Recantos dos Carvalhos, na Gralheira, uma das especialidades da cozinha italiana foi convertida no vocabulário genuíno das gentes da Serra do Montemuro, de modo a tornar mais familiar às gentes daquela freguesia, um prato que foge à gastronomia regional, explicou Alfredo Rodrigues, proprietário deste restaurante.

Se escolheu entrar em Cinfães através da Serra do Montemuro, este estabelecimento gerido pelo jovem casal Alfredo e Elisabete Rodrigues vai convidá-lo a saborear, para além deste ‘sabor estrangeiro’, o que há de mais típico e saboroso da gastronomia desta região. Tudo isto com uma particularidade: salvo raras exceções todos os produtos que aparecem na mesa são caseiros. Uma opção tomada por Alfredo Rodrigues para “criar com o cliente um elo de confiança no produto que tem no prato”. “Seria mais fácil comprar em qualquer mercado, mas como são animais criados nestas pastagens, tem uma qualidade muito superior”, reafirma este gerente. Desde a vaca arouquesa - que mal se entra nesta freguesia, vemos a pastar calmamente nos lameiros - ao porco, galinha ou cabrito todos ou legumes são criados ‘sem corantes, nem conservantes’. A fase final dos animais, que passa pelo matadouro, completa este ciclo de qualidade e segurança alimentar.

Assim, uma vitela assada no forno ou uma simples costeleta de porco, no forno de lenha, com batatas fritas e arroz tem um sabor diferente. Mas, para provar a verdadeira gastronomia deste recanto, passe os olhos pelas especialidades da casa, desde cabrito, anho, vitela, “bacalhau à casa”, sem esquecer o “Cozido à maneira da aldeia”, que leva uma grande variedade de carnes e fumeiros e legumes frescos. “Temos que apostar em algo que nos distinga dos outros restaurantes, por que se não, dada a nossa interioridade, acabaríamos por não ter clientes”, alerta Alfredo Rodrigues.

Qualquer destes pratos, servido em loiça de barro personalizada, promete-lhe uma opípara refeição. Habitualmente, ao fim-de-semana, a broa de milho - cozida em forno de lenha - consta os aperitivos. Os pãezinhos com a base da massa das pizzas, sempre quentinho, também consta desta lista. O segredo desta casa passa pelas mãos hábeis das cozinheiras, onde se destacam a sogra e a esposa de Alfredo Rodrigues. A ajuda familiar é fundamental, como relata este empresário. “Ao longo destes anos dediquei-me 100 por cento a este negócio, mas para além da sorte, não posso esquecer a ajuda da minha esposa, dos meus pais e sogros”, e 9 empregados, frisou.



O Recanto dos Carvalhos nasceu em 1995, apenas como café. A experiência do seu proprietário na confecção de pizzas na Suíça, levou-o a aventurar-se neste negócio. Uma “brincadeira” que o levou a recuperar um velho palheiro. Ainda que pizzas não tenham qualquer ligação com

uma aldeia metida na serra, a população da Gralheira aderiu bem a esta novidade gastronómica. O amassar da sua base, igual à do pão e o facto de ser cozida no forno de lenha, contribuiu para essa empatia, recorda o empresário. Dois anos mais tarde decidiu apostar também na gastronomia típica do seu concelho. “Com as pizzas e a gastronomia típica consigo agradar a um maior número de clientes”, remata Alfredo Rodrigues, que exemplifica com uma mesa familiar, onde os pais comem um cabrito assado e os mais novos uma pizza.

A particularidade das pizzas centra-se nos seus nomes: Capucha, Lavrador, Senhora da Saúde. Os condimentos são iguais a qualquer outra, mas os seus nomes - associados à toponímia da freguesia e à vida da aldeia - são uma forma de atrair os mais cépticos a prová-las. Os pratos de peixe não foram esquecidos do menu. Por exemplo, o “Bacalhau à casa”, uma iguaria onde o ‘porco’ dos mares aparece frito e regado com um molho de natas, cogumelos e polpa de tomate e acompanhado com puré. Salmão e filetes de pescada também constam da lista.

A intenção desta casa localizada no Largo dos Carvalhos, passa por apostar naquilo que mais genuíno a terra oferece, desde os legumes, às carnes, aos vinhos do Douro e de Baião. Aqui a interioridade não constitui entrave à imaginação, já que desde o arroz de salpicão, aos pratos de forno, pizzas, o cozido de carnes ou à simples fatia de broa de milho, tudo é pensado para agradar até os paladares mais exigentes. Num qualquer dia da semana, experimente sair da rotina e rume até à Gralheira, em qualquer altura do ano, que simpatia e um ambiente típico e acolhedor vão tornar a sua refeição, num encontro com os Deuses.

Lamego Hoje, Arquivo Edição de 7 de Outubro de 2004, Olanda Vilar

ANEXO 5

A calendarização dos responsáveis que seguem com a vigia em Alhões

Os que têm 8 vão 3 vezes de 11 ou 12 dias e depois vai o que tem 3.

Quem tem 8 vai 2 vezes de 12 ou 12 dias e depois vai o que tem 4.

E assim sucessivamente.

Exemplo: Laura tem 3 férias, foi no dia 27-06-2011, no dia 09-07-2011, e no dia 21-07-2011.

No dia 02-08-2011 foi o senhor José com 3.

O senhor Henrique tem 8, foi no dia 01-07-2011 no dia 13-07-2011.

No dia 25-07-2011 foi o senhor Uscan com 4.

No dia 06-08-2011 voltou a ir o senhor Henrique.

Eu agora faço isto tudo por escrito tenho o rol como aqui se vê e a sei quantas vezes as pessoas sabem com o gado, mas tenho que estar sempre atenta porque há pessoas que não tomam conta por não é o dia do gado delas; principalmente as que têm férias e eu tenho que avisar.

O meu pai já fazia isto, mas ele não sabia ler nem escrever e então fazia isto tudo de cabeça. Depois eu comecei a escrever e já era eu que fazia o rol.

Quem corta o gado por tradição não vai com ele, eu tenho 10 e nunca fui com o gado.

Alhões, 10-08-2011

