

Alberto Correia

FILHÓS DE MEL

MANJAR DE ELEIÇÃO

VÁRZEA · CALDE · VISEU



Alberto Correia

FILHÓS DE MEL

MANJAR DE ELEIÇÃO

VÁRZEA · CALDE · VISEU



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



VÁRZEA - O CHÃO LAVRADO DE UMA HISTÓRIA

Várzea nasceu aldeia maneirinha, não sabemos quando mas meia dúzia de séculos já vão, é de crer, que a lagareta cavada em pedra à beira de antigos chãos de cultivo traz eco dessa distância, traz eco das vinhas plantadas, do sol de Outono a adoçar o mosto.

Várzea nasceu à beira de um caminho de almocreves, de romeiros, de feirantes e pastores transumantes. E foi à beira do caminho, lá ao meio, que o povo abriu o Adro e levantou a capela de S. Francisco, o Santo que escolheu para padroeiro. Ao lado, onde assomava boa água de nascente, talhou as pedras de uma fonte para a gente e para o gado.

Cresceram em cruz outros caminhos, cresceu em cruz o casario e as calçadas que levavam às alpoldras da Ribeira, aos canastros e às eiras, aos moinhos.

Rua do Eirô, da Seara e da Calçada, rua do Marralheiro, da Comareira, rua Direita, rua da Fonte e tantas mais de nomes tão antigos que ninguém os sabe já explicar. Casinhas pobres, algumas, outras abonadas, com horta ou quintal, casas de lavradores também, de rés-do-chão e sobrado com seu pátio para onde abriam os currais do gado, o forno e o lagar.

E a capela nova da Senhora de Lurdes quando o povo cresceu. E a casa da Escola. E o Cruzeiro novo. E o Cruzeiro velho de que se apagou a data gravada e as Alminhas da Seara, da Tarouca e os nichos de devoção do Senhor da Boa Morte e do Senhor da Agonia. E as Pousas fincadas à beira do caminho que levava ao Campo Santo. Memórias, como as outras, as histórias que ao serão contavam as avós.

> Várzea. Paisagem urbana com Largo de S. Francisco



VÁRZEA - A TERRA CAVADA COM SUOR

“Comerás o pão com o suor do teu rosto” Génesis, 3,19.

Várzea é a encosta e a Ribeira. É a serra-madre, terras agras de pastagem com urze e pinheiral, o antigo chão centeeiro, trabalhoso e farto, que matava a fome antes de o milho chegar.

Várzea é a Ribeira, o chão fecundo regado pela Ribeira da Várzea, nome que lhe deram, à Ribeira, e ficou e pela água do rio Vouga que lhe corre aos pés. Chão de lameira, horta, regada, linhar. Chão de lavar. Suor no rosto antes que chegue à mesa o pão de cada dia. Sina de homem e mulher. De um tempo antigo de mulher se lembra a madrugada, o lume aceso, cântaros de água, pão para amassar, o filho pequeno que está quase a acordar e o jantar que há-de estar feito ao meio-dia. E o linho que espera para fiar. E a pastora ainda criança que leva sete ovelhas a pastar. E as mulheres da colha que partiam a cantar. Ao findar da faina compravam ao ourives, numa feira, três continhas de ouro que acrescentavam ao colar.

De um tempo de homem se escuta, ainda o sol está para nascer, o bater dos tamancos na calçada, as vacas jungidas e os carros a chiar, jornaleiros que passam com enxada e os resineiros com o ferro de lavar. E a esperança posta na terra cavada, vinho mosto fervendo no lagar, desfolhadas, milho-rei a dourar na quentura de uma eira, a arca cheia. À noite o pão sobre a mesa. Hora de ceia. E uma oração para rezar.

> Preparando a terra para a sementeira do linho



A FESTA E A FEIRA E AS ROMARIAS DE LONGE

Aos Domingos era Dia do Senhor. Festa de igreja. Os homens vestiam camisa lavada, de linho. As mulheres cobriam um lenço enramado e punham ao pescoço as contas de ouro de um colar.

Natal familiar na quentura da lareira, Entrudo gordo e mascarado, os cantos dos Martírios, demorados, a Páscoa de flores e dos folares de padrinho e afilhado, o S. João com fogueira e rosmaninho. E S. Francisco, o padroeiro, com a festa maior. E a Senhora de Lurdes. O alegre passar da procissão. Andores e anjinhos. Anho assado nos fornos de lenha em assadeiras negras de Molelos. A casa cheia. Aletria. Filhós de mel. E o Toco de S. Francisco. Depois havia as feiras que também marcavam a vida comunal. Aviúges. Ladário. E Viseu, à terça-feira. E a Feira Franca, como gostavam de dizer. Despejava-se a aldeia. Carrosséis. Brinquedos de lata e de pau. Tendas de farturas. Barros vermelhos comprados. Ou cestos de verga. E a merenda numa saca de quadrados.

E as romarias de longe. Promessas de ir a pé que então se cumpriam. Às vezes sem fala. Senhor dos Caminhos. Senhora da Lapa de Longe. Santa Eufémia, em Cepões. Madrugadas de caminho. Três voltas que se davam à capela. As moedas na bandeja dos mordomos e o registo do orago que os homens armavam na fita do chapéu. E as flores de namorados, os raminhos multicores com versos amorosos que os rapazes também punham no chapéu para enfeitar, lá na aldeia, o peito das raparigas que estavam mortas de esperar. E as bancas das doceiras com garrafas de licor, santinhas de açúcar, cavacas, rebuçados e beijinhos. E os farnéis abertos, partilhados.

> Festa de S. Francisco. Procissão





VÁRZEA - UMA ALDEIA VESTIDA DE LINHO

*“Maçadeiras do meu linho, / Maçai o meu linho bem,
Não olheis para a portela / Que a merenda logo vem!...”*

De um Canto das maçadeiras

Várzea sempre se vestiu de lã de ovelhas e de linho. Mais de linho. De linho eram, não há muito tempo, os cueiros dos meninos, de linho se talhavam as camisas de homem, as de trabalho e as domingueiras, de linho, com enfeites de renda, se talhavam as camisas da intimidade da mulher. Eram de linho os lençóis do enxoval, as toalhas de usar no dia-a-dia, as toalhas de Páscoa, de baptizado, as toalhas oferecidas para o altar, os guardanapos da cozinha. De linho era o alforge da merenda em romaria e a colcha branca que cobria a albarda da burrica. De linho se fazia a taleiga que ia e vinha do moinho. As voltas que o linho dá!... Sementeiras de Março ou Abril em boa terra lavrada, fartura de águas de rega, monda, flores azuis como estrelas numa verdura de céu, o linho maduro e os cantos de arranque em Junho já entrado. O ripar da baganha à sombra de carvalha, oito dias de água na Ribeira para curtir, a seca na lameira, as mulheres a maçar no maçadoiro. E as merendas delas com filhós de mel!... E a espadela batendo no tascar. A assedagem no sedeiro. O feminino jeito de fiar. Os serões. As meadas armadas no sari-lho, o branqueio com elas a corar nas ervas da lameira, a dobadoira, os novelos na urdideira a encarrear, o armar da teia no tear e o solitário labor da tecedeira. E as varas de linho. E o mais estranho é que o trabalho fazia-se a cantar!...

> Maçadeiras maçando o linho sobre muro transformado em maçadoiro



ABELHAS, MEL E A MEMÓRIA DE ARISTEU

Aristeu é um herói de uma velha lenda grega. Era filho de Apolo e da ninfa Cirene. Foi pastor e cultivador de campos na Beócia.

Aristeu foi o primeiro apicultor. Na sua quinta tinha cortiços de abelhas construídos com rolinhos de palha cosidos com tiras de piteira. E foi este deus menor e benévolo quem ensinou aos homens os gestos da apanha dos enxames, o resguardo das abelhas nos cortiços, a cresta ou colheita do mel no solstício de Verão.

Nas encostas da Várzea, as mais expostas ao Sul e ao sol, mal o Inverno finda desponta a flor vermelha da matoeira e logo ao rebentar da Primavera os mantos da urze recobrem com uma límpida e macia cor azul o chão dos pinheirais. Pelo Verão fora a serra cheira a rosmaninho e nas lameiras e entre as ervagens da Ribeira crescem florinhas sem nome e sem conto para pasto das abelhas.

Os lavradores da Várzea, aqueles que aprenderam as artes de Aristeu, escolhiam na serra, antigamente, o sítio justo para pouso dos cortiços, esses ingênuos abrigos das abelhas construídos com a casca ondulada dos sobreiros. Adoptaram mais tarde as modernas colmeias, abrigo mais certo para as abelhas e mais rentável para a produção de mel e as abelhas que têm na fartura das flores manutenção de bom pão e abundante água na Ribeira, lá andam em incansável vai-vem, carregando o néctar que há-de encher os favos de mel. E quando o Verão chega, à volta do S. João, os apicultores da Várzea fazem a cresta, nome antigo que se dá à colheita do mel, essa riqueza de mel que antigamente se guardava em potes vidrados. Foi assim que nasceram as filhós de mel!...

> Merenda com filhós de mel após o arranque do linho





> Azeite / Ovos / Farinha Branca de Neve / Mel de urze



> Farinha solta sobre os ovos batidos / Batendo a massa / Colocação dos bolos de massa na sertã / Filhós ainda a fritar



MODO DE FAZER - GESTO E MEMÓRIA

As raparigas aprendiam com as mães os gestos do dia-a-dia. O caminho da horta, do tanque e da fonte. O custoso acto de fiar. O governo do pão. Os magros segredos da cozinha. O caldo. O assar do anho. E as filhós de mel. Na banca da cozinha junto à cantareira o alguidar vidrado. Farinha do moinho, de milho, de fazer o pão. Assim fez quem primeiro as inventou. E fermento. Ovos de galinhas criadas no quintal. Azeite, o sal e o mel na justa medida. As filhós ficavam com sabor a mel mas faltava ao paladar a fina textura que só podia vir da farinha de trigo moída na mó alveira. Um quilograma de farinha, Branca de Neve, hoje, do mercado, seis ovos, quanto basta para as filhós da merenda da família, das mulheres do linho e da mais gente de lavoura.

Partem-se os ovos para um alguidar. Junta-se um pouco de água, meia pedra de sal, a farinha e mexe-se com um garfo de ferro, mesmo hoje em que há a batadeira, mexe-se intensamente até se obter uma massa cremosa. Pode juntar-se de novo água e farinha se a mestra entender. Mexe-se de novo e deixa-se a repousar apenas o tempo de aquecer o azeite na sertã ou frigideira.

Agora, com uma colher de sopa retiram-se pequenos bolos de massa que se colocam na frigideira. Espera-se que ganhem a cor do alourar e viram-se com um garfo. Tomada a cor loura do fritar retiram-se as filhós para um tabuleiro coberto com uma toalha de papel. Escorre a gordura e transferem-se para apropriada vasilha, travessa ou alguidar. E regam-se com mel. As filhós estão prontas a servir. Mornas saberão melhor.





SOCIABILIDADE. COSTUME E INOVAÇÃO.

As filhós de mel não nasceram em berço de ouro. Nasceram no meio rural. Camponesas, ao jeito das mulheres que lhes deram o ser. De graça natural e doces como elas, se acrescentadas de mel.

As lavradeiras da Várzea serviam as filhós de mel em alguidares enramados em horas de merenda, nas fainas do linho. Na eira, sobre toalha de linho. Às vezes à sombra de carvalha. Eram mimo desejado nos largos dias da segada, a foice pousada, o suor enxuto com o lenço tabaqueiro, uma cabaça correndo com o vinho caseiro. E depois, na malha do centeio, indo a pino o Estio e em Setembro no corte das canas e nas desfolhadas do milho. Eram manjar em festa de orago e manjar de Páscoa e Natal. Vinha então do armário, para as servir, uma louça mais fina.

Manjar de memória, as filhós de mel ganharam agora distinção.

Podem vir à nossa mesa em travessas enramadas, podem vir em taças de cristal, uma caneca com mel e essa graça de as cobrir ao nosso jeito e a chávena de chá ou de café a acompanhar. Serão grata surpresa em cerimónia de honra prestada a figura histórica ou de outra qualquer cívica celebração. Haverá, na hora, um escolhido vinho do Dão para servir, o de colheita tardia fica bem. Ou um espumante da mesma região. Soalheiras encostas do Dão onde também se criou o mel das leves filhós de mel.





RECEITA:

Ingredientes:

1kg de farinha Branca de neve; 6 ovos; meia pedra de sal; água que baste; mel a contento.

Modo de fazer:

Partem-se os ovos para um alquidar. Junta-se um pouco de água à temperatura ambiente, meia pedra de sal, a farinha e mexe-se, preferentemente com um garfo de ferro, mexe-se intensamente até se obter uma massa cremosa. Pode juntar-se de novo água e farinha se a mestra entender. Mexe-se de novo e deixa-se a repousar apenas o tempo de aquecer o azeite na sertã ou frigideira.

Com uma colher de sopa retiram-se pequenos bolos de massa que se colocam na frigideira. Espera-se que ganhem a cor do alourar e viram-se com um garfo. Tomada da outra face a cor loura do fritar retiram-se as filhós para um tabuleiro coberto com uma toalha de papel. Deixa-se escorrer a gordura e transferem-se para apropriada vasilha, travessa ou alquidar. E regam-se com mel, a gosto. As filhós ficam prontas a servir. Mornas saberão melhor.

FICHA TÉCNICA

Título • Filhós de mel. Manjar de eleição. Várzea · Calde · Viseu

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 12

Fotografia • José Alfredo

Design • Sónia Ferreira

Edição • Município de Viseu

Iniciativa • Pelouro da Cultura, Património, Turismo e Marketing Territorial de Viseu

Impressão e acabamento • TD – Meios e Publicidade

Nº de exemplares • 500 exemplares

ISBN • 978-972-8215-59-0

Depósito legal •

Viseu, 2020

Agradecimento: A D. Engrácia dos Santos Casal, 83 anos, ainda activa cultivadora de linho, pela informação e demonstração do receituário.



MUNICÍPIO DE
VISEU