

Alberto Correia

CAVACAS DE FREIXINHO

Freixinho · Sernancelhe



Alberto Correia

CAVACAS DE FREIXINHO

Freixo · Sernancelhe



Edição
Confraria da Castanha
Sernancelhe 2019



O RECOLHIMENTO DE SANTA TERESA DE JESUS

A fundação do Recolhimento de Santa Teresa de Jesus, de Freixo, deve-se ao licenciado João de Gouveia Coutinho que foi cura em Freixo com registo deixado entre 1674 e 1676 nos assentos paroquiais que assinou, e era Reitor de Fonte Arcada quando faleceu, no dia 13 de julho de 1704 como inscreve o assento de óbito assinado pelo cura Cristóvão Reboredo e a lápide sepulcral que repousa no chão da velha igreja do Recolhimento. A data 1693 inscrita no pórtico da Portaria do Recolhimento, a poente, indicará o término das mais vantajadas obras do edifício que mais tarde tiveram novos desenvolvimentos. O Decreto de 28 de Maio de 1834 não extingue o Recolhimento, como aconteceu aos vizinhos Mosteiros da Ribeira e Tabosa do Carregal onde as religiosas permanecem até ao fim dos seus dias despojadas das rendas e digna manutenção. O posterior Decreto de 18 de Abril de 1901 obriga o Recolhimento a definir-se como Associação de Santa Teresa de Jesus e os novos Estatutos publicados definem como missão das agora Associadas a beneficência e o ensino de crianças, não já das velhas "educandas".

O Decreto de 8 de Outubro de 1910 publicado mal fora estabelecido o novo regime republicano extingue a Associação de Santa Teresa de Jesus e as edificações pertencentes ao antigo Recolhimento, o espólio pertencente, as propriedades e foros são arrolados e incorporados nos bens do Estado que tudo restituirá a membros da família Cunha Souto, anos depois, por sentença do Supremo Tribunal da Justiça.



A SUAVE VIDA DAS “RECOLHIDAS”

Os Recolhimentos assemelhavam-se na sua arquitectura física aos ambientes conventuais com seu claustro, núcleo de celas, cozinha e refeitório, igreja com seu coro alto e coro baixo e a Cerca contígua, murada, abundante de água. As Recolhidas que habitavam a casa não cumpriam votos, poderiam sair com expressa licença da Regente, mas guardavam inteira clausura, como se monjas fossem e, quando convidadas para madrinhas de criança, delegavam em procurador que na pia baptismal cumpria os gestos do ritual. Entravam na casa ao jeito de noviças mediante o pagamento de um dote que pelos meados do século XIX se mantinha na forte quantia de 250 000 reis, a entrada ou piso estabelecidos em 100 000 reis e as propinas (uma espécie de presente) individualmente pagas às dirigentes, Madre Regente e Madre Superiora, aos padres Procurador e Confessor (1 200 reis), a cada uma das Recolhidas, incluindo a Dispenseira (600 reis) e às criadas e criados que ali serviam (240 reis). Contas que só abonadas bolsas suportavam. Mais se obrigando a noviça, no dia da entrada e à data da profissão a pagar um “jantar” à comunidade.

Missão complementar era o acolhimento de “educandas”, filhas-família que ali recebiam instrução de mestra de música e outra mestra, lições de vida para quem um dia iria cumprir, quase sempre, a missão de mães de família e a agência do seu lar.



A “INVENÇÃO” DAS CAVACAS EM FREIXINHO

As ditas cavacas de Freixinho que uma alongada tradição, sustentada por testemunho de Aquilino Ribeiro datado de 1918, consigna como manjar conventual, ganharam fama com o tempo e assento tiveram, certamente, no Recolhimento, em data de que não ficou registo, ali inventadas por industriosa recolhida ou, como será antes de crer, adaptadas ao lugar a partir de receita ali entrada em data incerta.

Na memória escrita de um “jantar” oferecido por abonado senhor local (o Dr. António Duarte Ferreira do Souto) aquando da entrada de uma sua irmã no Recolhimento, à data de 9 de Janeiro de 1837, entre os inúmeros ingredientes destinados à ementa surge a importância de 1 000 reis de um “doce seco”, ao caso oferecido, como outros elementos da ementa, e não repugna que se trate das ditas cavacas, neste caso feitas no exterior do Recolhimento, situação que não tolhe a estreita ligação que as mesmas possam ter à casa, já ao tempo.

As educandas que ao longo do tempo ali faziam sua aprendizagem de donas, foram elas, ali formadas, quem levou consigo o jeito de fazer.

Algumas ali ficaram, em Freixinho, onde as cavacas mantêm residência e selo de origem; outras, ou suas herdeiras, umas e outras levaram saberes, pelo menos para as vizinhas povoações de Vila da Ponte e Castainço onde também ganharam fama.

CAVACAS - MODO DE FAZER

Não se chamaram “doceiras” as sábias mulheres que foram herdando de mãe para filha, num seio de família, como nos ofícios antigos, o saber-fazer das “Cavacas de Freixinho”. Permaneceram com seus nomes, herdeiras convencioneadas de tal mestria e ao longo dos anos que corriam vinha gente de longe bater-lhes à porta, mais na festiva quadra pascal, requerendo satisfação de encomenda, cesto ou cabaz e a ajustada medida de uma ou mais dúzia de cavacas e as mãos logo postas em acção repetindo os gestos ancestrais.

Dois tempos havia de há muito marcados - a lenta preparação da massa com os habituais ingredientes, as matérias-primas que durante muito tempo mantiveram a marca do lugar e depois a preparação do forno com as conseqüentes tarefas da cozedura a que se seguia a aposição da leve calda de açúcar como glorioso remate do demorado e intenso ciclo do fabrico. Originalmente era matéria-prima fundamental a farinha de trigo, “olhinho de farinha” chamavam as mulheres a essa farinha de fina peneira trazida dos moinhos da beira do rio Távora onde era moída a partir das taleigas do trigo tremês da lavoura local. Da terra eram os ovos, dessas poedeiras que se sustentavam de milho e de ervagens e da terra era o azeite de dourado fio trazido da azenha que ficava à beira dos moinhos. Hoje vem de longínquos mercados a farinha, nem sempre bastam os ovos da terra, permanece o azeite. De um tempo de memória mantêm-se os gestos do saber-fazer que adiante se enunciam.



CAVACAS - GESTOS CATIVOS NO TEMPO

Sobre a banca de trabalho, pequena masseira, largo tacho de cobre, alguidar abonado de barro vidrado ou larga bacia de plástico (hoje suprido o vasilhame e os gestos pela acção da bateadeira mecânica) coloca-se a justa quantidade de farinha de trigo e na cavidade aberta com as mãos despejam-se os ovos entretanto partidos para vasilha numa quantidade proporcional à farinha e acrescenta-se a justa quantidade de azeite e entram em acção as mãos da mulher para esse acto de amassar que se prolongará pelo paciente tempo de duas horas (o mesmo tempo que a bateadeira mecânica levará). Não há uma acção de levedar e então a massa é colocada sobre tabuleiro onde a mestra a talhará nos ajustados pedaços com a rapadoira, a justa medida que depois alongará cumprindo formulário antigo antes de colocá-los, em tabuleiros metálicos, latas se dizia às vezes, no forno que previamente terá sido aquecido por um outro membro da família, aqui podendo intervir a figura masculina.

Com a pá do forno distribuem-se as latas no interior do forno e aguarda-se cerca de uma hora, vigiando a mestra o crescimento das cavacas que ganham a tostada patine do lume e o côncavo aspecto que lhes confere natureza.

Retiradas do forno arrefecem em tabuleiro enquanto a mestra prepara, ao lume, a calda de acúcar que depois, limpas da farinha, irá recobrir as cavacas, de uma face e outra, à vez, utilizando-se agora um pincel macio para não queimar a mão, como antigamente, com o *acúcar em ponto* que em breve lhes tornará aquela cor ambarina a que também devem a graça.







CAVACAS - SOCIABILIDADE

Da vida interna do Recolhimento sabe-se que um dia, num jantar de profissão, se consumiu um “doce seco”, provável designação antiga das “cavacas” que deteriam já este nome nos finais do século XIX, tempo em que seriam já familiares a Aquilino Ribeiro que às mesmas se refere em sua obra. Testemunhos bibliográficos referem as cavacas como manjar de distinção no primeiro quartel do século XX e testemunhos vários de forte presença vinculada aos anos quarenta situam-nas no contexto antropológico da dádiva nessa geografia das Terras do Demo, oferenda a abade, a professor de primeiras letras, a médico ou burocrata local a quem se devia favor. E lá seguiam, normalmente por ocasião da Páscoa, acondicionadas pela alvura de uma toalha de linho que recobria cesto ou cabaz.

No tempo presente ainda configuram o jeito da dádiva em ocasião festiva, voltaram a ganhar sentido na comensalidade familiar e conquistaram uma nova expressão, a de representação em termos de cultura, no âmbito de actos festivos ou celebratórios de natureza municipal ou de distinta agremiação, confrádica ou outra.

Podem acompanhar a distinção de um “chá” à meia tarde, um cerimonial brinde com vinho do Porto ou com espumante Terras do Demo. Podem saborear-se num alegre acto confrádico ou ao redor de uma mesa de amigos acompanhando a distinção de um saboroso Café Delta. Virtuosas ficarão sempre.



RECEITA TRADICIONAL

- 1 kg de farinha de trigo
- 18 ovos
- Meio litro de azeite
- 2 kg de açúcar branco para a calda

Coloca-se o montículo de farinha num tacho de cobre, alquidar ou bacia de plástico, abre-se uma cavidade e despejam-se os ovos entretanto partidos e logo depois o azeite.

Amassa-se durante cerca de duas horas, deixando depois repousar a massa cerca de meia hora. Com rapadoira ou faca talham-se pedaços de massa. Moldam-se com a mão dando-lhe forma rectangular e colocam-se sobre "lata" apropriada.

Introduzem-se as latas no forno previamente aquecido, fecha-se a porta vigiando-o constantemente. O aspecto tostado e côncavo das cavacas assinalará o fim da cozedura.

Desenforma-se e sacode-se com pincel a farinha presa no corpo das cavacas depois de arrefecerem.

Num tacho colocam-se 2 kg de açúcar branco e um copo médio de água. Mexe-se até ferver. O aparecimento de bolhas anuncia que o açúcar está "no ponto". Com pincel recobre-se o corpo das cavacas, primeiro uma face e depois outra, depois de breve secagem. Colocam-se sobre casto ou tabuleiro. E ficam prontas a servir.

FICHA TÉCNICA

Título · Cavacas de Freixinho. Sernancelhe

Autor · Alberto Correia

Fotografia · José Alfredo

Design · Sónia Ferreira

Edição · Confraria da Castanha

Depósito legal · 456199/19

N.º de exemplares · 500

Impressão · Eden Gráfico, Lda, Viseu

Patrocínios: O autor agradece a prestimosa colaboração da mestra maior, a senhora D. Alcina Dias (Freixinho).

A Direcção da Confraria da Castanha agradece o apoio dado à presente edição pela Gerência do Hotel Rural - Convento de Nossa Senhora do Carmo e o generoso apoio dos Cafés Delta.