

Alberto Correia

FÁLGAROS

MANJAR CONVENTUAL

Tabosa - Carregal - Sernancelhe



Alberto Correia

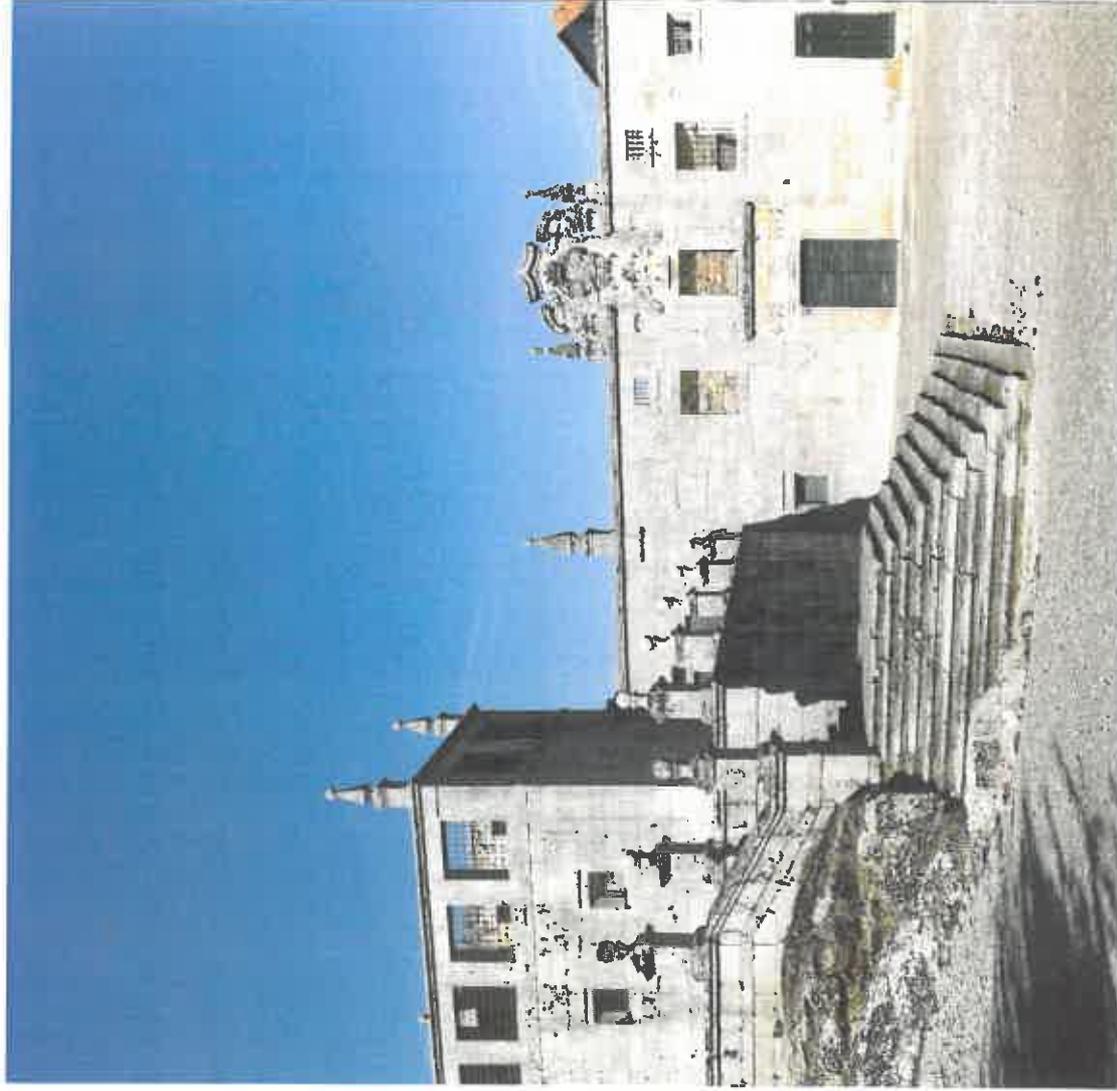
FÁLGAROS

MANJAR CONVENTUAL

Tabosa · Carregal · Sernancelhe



Edição
Confraria da Castanha
Sernancelhe 2019

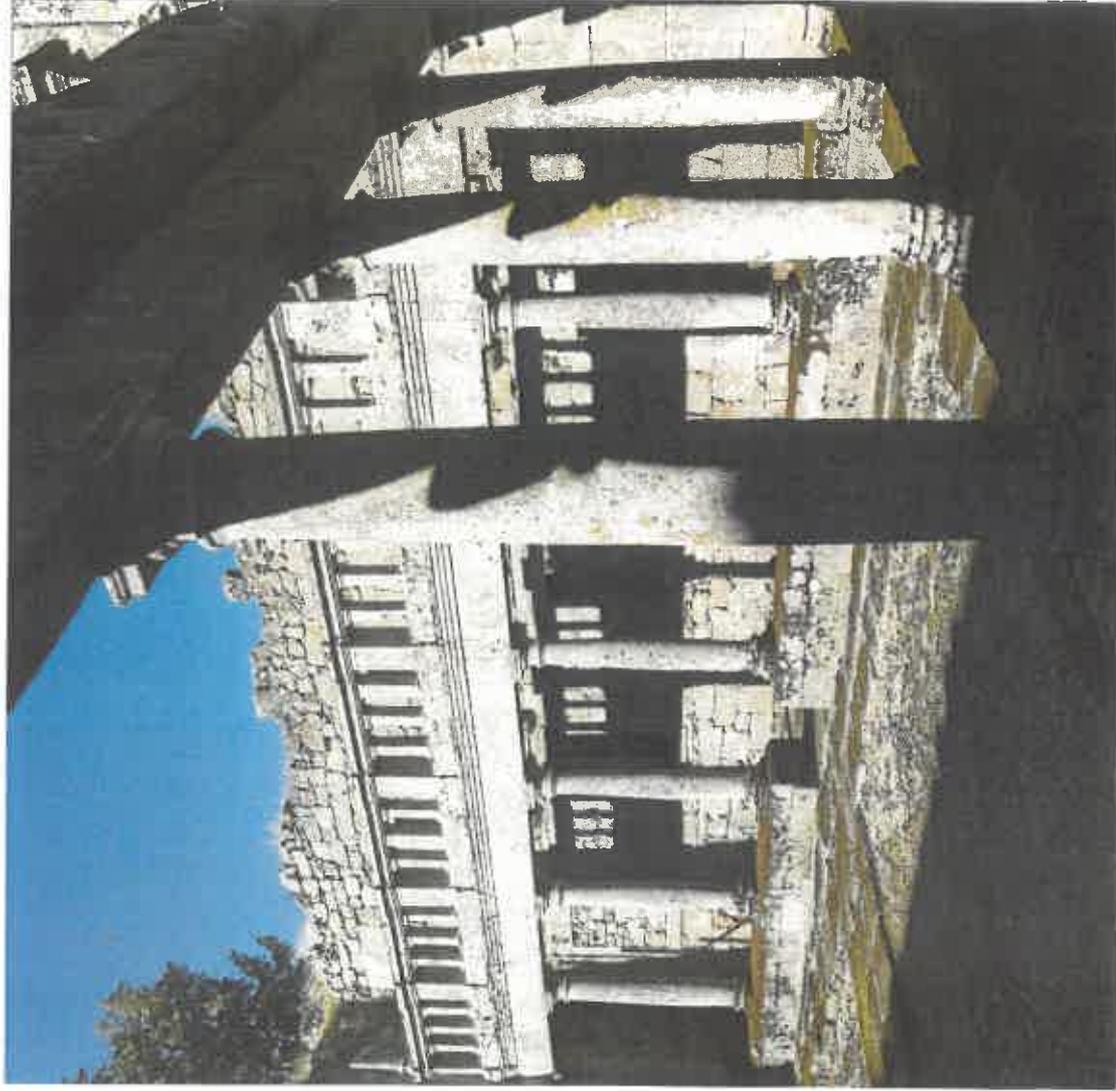


SERNANCELHE - TERRAS DE AQUILINO E DA CASTANHA

Sernancelhe, município antigo cujo primeiro foral tem data pré-nacional (1124), ganhou seu moderno desenho após a Revolução liberal que nele integrou outras comunidades autónomas reajustando um território de cerca de 224, 08 km2 no ângulo Nordeste da Beira Alta já configurada como Beira Transmontana.

Foi terra de fidalguias de que resta a memória dos nomes e a ruína dos Paços, de vasta gente de igreja, curas que recebiam renda da Comenda de Malta ou da Universidade, monjas de Mosteiros (Ribeira ou Tabosa), Recolhidas (Freixinho) e Jesuítas no Colégio da Lapa que garantiam o culto no Santuário. Em maioria havia lavradores e jornaleiros, artesãos de ofícios vários e pastores de gado. Cultivava-se centeio, trigo, milho, vinho e azeite em terra quente, hortas, macieiras e castanha, esse fruto, que era pão, louvado pela abundância nos livros antigos.

Aquilino Ribeiro que aqui teve berço, no Carregal, é o mais singular cronista destas terras, Terras do Demo, que ele assim as apelidou, descuidadas de reis e do céu, sempre, diz ele, até que uma Senhora da Lapa ali apareceu. Até que veio um tempo novo que trouxe esperanças outras, de justiça, educação, novos jeitos de criar pão e o renovo de quanto era memória transfigurado noutra forma de alimento, como o antigo manjar conventual inventado pelas industriosas monjas do Mosteiro de N.ª Senhora da Assunção, na Tabosa, que ora permanece: os FÁLGAROS.



O MOSTEIRO DE NOSSA SENHORA DA ASSUNÇÃO

Havia no lugar da Tabosa, lugarejo antigo da freguesia do Carregal, a Quinta da Luz, casario largo e terras valentes para sementeira de milho e centeio, encostas de pastoreio, arvoredo de fruto vário e castanheiros de onde vinha o madeirame, a lenha de inverno e a castanha.

Pertenceu a Quinta, no século XVII, a uma nobre dama de Sernancelhe, D. Maria Pereira, que a herdou de seu primeiro marido e nela se instala com o segundo marido, fidalgo da Casa Real que a morte leva prematuramente. E a bondosa viúva, sem directos herdeiros de sangue, intenta criar na sua Quinta um Mosteiro que viria ser o último Mosteiro feminino da Ordem de Cister levantado em Portugal – o Mosteiro de Nossa Senhora da Assunção. E em 22 de Abril de 1692, quando junto do tabelião se assinava o solene auto da Escritura, já a piedosa dama iniciara as obras da avantajada igreja que perdura, belíssima em seu lavor e adorno, colada às poéticas ruínas do austero cenóbio cuja travessia se mostrou ingrata, para além da virtuosa vida das monjas a quem fecharam as portas no ano do Senhor de 1834.

E foi neste místico lugar onde lentamente cresce casario de aldeia com gente devedora de trabalho na Cerca murada vestida de arvoredo e boa água, devedora de esmola ao Mosteiro, foi dentro de seus muros, rezam velhos dizeres, que nasceu o esquisito manjar de ignorado inventor e ali permanece como viva herança do viver conventual.

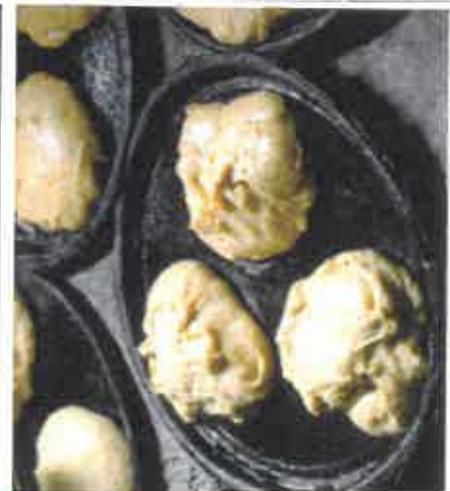
FÁLGAROS - A INVENÇÃO DE UM MANJAR

Ninguém sabe de inventor do estranho manjar, os fálgaros, e ninguém conhece, de verdade, a raiz do nome. Permanece, indiscutível, como nome de filho após o baptizado.

Os fálgaros nasceram dentro do mosteiro do engenho de monja ou serviçal, da farinha do trigo das rendas entregues na tulha, dos ovos de caseira produção, de oferta também, do queijo fresco do gado que trazia o vago sabor das ervagens e do tempero de uma pitada de sal. Nasceram como manjar de festiva cerimónia, visita de honrado titular, abade ou visitador, como recurso para vencer uma magra economia como às vezes se conta acerca da penúria em que permaneceram as monjas depois de um decreto real que veio desapossá-las de rendas e de dote.

Aquilino Ribeiro foi quem primeiro deles, dos fálgaros, nos falou no seu primeiro romance, *A Via Sinuosa*, era o ano de 1918, quando o Mosteiro há muito cerrara portas, quando a receita herdada ainda permanecia fresca na memória da gente do lugar mas se estendia já ao longe como Aquilino também diz no seu outro livro, *as Terras do Demo*, lançado no ano imediato, ao referenciá-los nas bancas das doceiras que em Agosto subiam à romaria grande da Senhora da Lapa. Quanto bastou, a sua evocação lapidar, para garantir o estatuto de documento a este registo gastronómico que permanece estranho na designação e na desusada ausência de açúcar em manjar de paladar conventual.





> Ovos partidos · queijo fresco · acção de amassar · falgaros tenofidos

> Retirando o borralho · inicio da cozedura · no interior do forno já cozidos · cesto com falgaros



O MÁGICO SABER DAS MESTRAS I

É às mulheres da Tabosa, ainda hoje, como às primeiras mestras, a quem incumbe operar uma receita, responder a uma encomenda ou preparar a fornada que a família espera na data das festas costumadas.

Em mão, primeiro, os ingredientes, as matérias-primas, a farinha de trigo que se adquire no comércio local ou regional, os ovos de produção caseira a que tem de associar-se, por insuficiente, a produção do mercado, o queijo fresco de leite de vaca adquirido em unidade produtora da região.

Depois é o saber-fazer herdado de mãe, de avó, de outra mulher, de uma cadeia de mulheres, como se de ofício se tratasse. Mestra que se associa sempre a outras mestras ou atentas aprendizas quando se trata de responder a encomenda de vulto. Em dois tempos marcados, indo de par, o da preparação das matérias-primas e o do acendimento do forno que garante a cozedura.

Primeiro é a recatada preparação da massa na cozinha familiar, na banca do forno, muitas vezes, para encomenda abonada, a justa medida de cada ingrediente, o ritmo compassado dos braços como instrumento maior.

Em simultâneo corre o cuidado acender do forno comunal ou familiar, única tarefa de raiz masculina, mas nem sempre, até que uma poalha branca cubra, ao jeito de véu, o espaço abobadado, como sinal evidente da témpera desejada para o termo da função.





O MÁGICO SABER DAS MESTRAS II

Sobre a banca da resguardada cozinha familiar ou no correr do tendal do forno comunitário pousam em alguidar ou cesto de verga as dúzias de ovos necessárias para a função, um saco de linho com farinha de trigo, um queijo fresco de vaca, um alguidar vidrado ou moderna bacia de plástico para onde se vão partindo os ovos e um outro alguidar ou bacia onde o queijo com jeito se amassa e sobre o qual se despeja a colorida massa dos ovos que, de imediato, as habilidosas mãos da Mestra irão misturando com o queijo já desfeito.

Junta-se agora a farinha na justa proporção requerida de acordo com antiga lição aprendida e segue depois o bate-que-bate do punho cerrado de apenas uma das mãos da mulher que não pode cansar pelo tempo de quase uma hora e que pode até requerer uma mão mais de farinha ou uma pitada de sal como tempero certo. E de um saber antigo a mestra conhece o momento em que a massa terá ganho a textura desejada.

Reposo de instantes e quase logo, com a ajuda de uma colher, talham-se os pequenos “bolos” que serão colocados sobre as habituais “latas” que se introduzirão, com a costumeira pá, no forno previamente aquecido e limpo. E ali a cozedura será vigiada pelo tempo próximo de quase uma hora. De tempo a tempo espreita-se a cor e o jeito de crescer. Até retirá-los, belos de feição e apetecíveis no sabor, para cesto de verga ou tabuleiro.

SOCIABILIDADE

Aquilino Ribeiro deixou o mais antigo testemunho acerca dos fálgaros servidos em ambiente de cerimoniosa convivialidade exigente do requinte de uma chávana de chá ou do diferente paladar de um bom vinho.

A memória da gente evoca uma tradicional comensalidade situada por ocasião das populares festas da Senhora das Candeias e S. Brás, nos dias 2 e 3 de Fevereiro de cada ano, quando as famílias de maiores abonos acorriam ao forno comunal ou aos fornos caseiros para a fornada dos fálgaros que por um tempo perfumava com o agradável cheiro a pão a atmosfera doméstica. Saboreavam-se acompanhados de queijo fresco, serviam-se aos músicos da filarmónica como ritual manducação, compunham piedosa promessa a S. Brás e, depositos no balcão de um leilão, garantiam a despesa da festa do milagreiro patrono. Mantinha-se o uso na festiva mesa de Páscoa. Constituíam cerimonioso manjar na hora do Compasso, ganhavam estatuto de "dom" ou "presente" que garantia a afinidade das famílias de sangue ou compadrio, resgatavam obsequiosa graça de mestre-escola, de advogado ou de doutor. E hoje, a tradição mantém-se na festa de S. Brás e na Páscoa. Ganhou forte presença nas festas ou feiras das comunidades locais, Município ou Freguesia, Associação ou Empresa. Uma dourada fatia sobre a mesa, sabores Terras do Demo, vinho ou queijo da Lapa, a fidalguia de um chá ou tão só o apreciado sabor de uma chávana de Café DELTA - inesquecível memória de um manjar.





RECEITA

Partem-se 120 ovos para alquidar ou bacia. Tritura-se com as mãos numa bacia um queijo fresco de vaca de 1 200 grs. Mistura-se este aos ovos e amassa-se até obter uma massa homogénea. Junta-se cerca de 8/9 quilogramas de farinha de trigo e amassa-se até obter a textura desejada manifesta pelas pequenas bolhas formadas à superfície. Pode levar mais de 30 minutos. Deixa-se repoussar a massa alguns instantes.

Procede-se depois à acção de tender, com o auxílio de uma vulgar colher, as pequenas "bolas" que se depositam nas latas unitadas com óleo de cozinha. Logo que o forno atinja a temperatura requerida procede-se a um rápido enformamento. Encosta-se a porta do forno, mantendo pequena abertura. Aguarda-se cerca de uma hora, vigiando a espaços o estado da cozedura que se revela pela coloração de um tom acastanhado da crosta do fálgaro. Testada a cozedura procede-se ao acto de desenformar depositando os fálgaros em cesto de verga ou tabuleiro resguardados com uma toalha.

Receita para acto festivo e comunitário da qual se poderá obter a quantidade de 50 fálgaros. Operar na proporção para quantidade menor ou superior.

FICHA TÉCNICA

Título · Fálgaros. Manjar conventual

Autor · Alberto Correia

Edição · Confraria da Castanha

Fotografia · José Alfredo; Paulo Pinto (pág. 8 e 9)

Designer · Sónia Ferreira

N.º de exemplares · 500

Depósito legal · 456196/19

Impressão · Eden Gráfico, Lda, Viseu

Apoios · Cafés Delta