

Alberto Correia

# QUEIJADAS DE CASTANHA

UM DOCE MANJAR

Sernancelhe



Alberto Correia

# QUEIJADAS DE CASTANHA

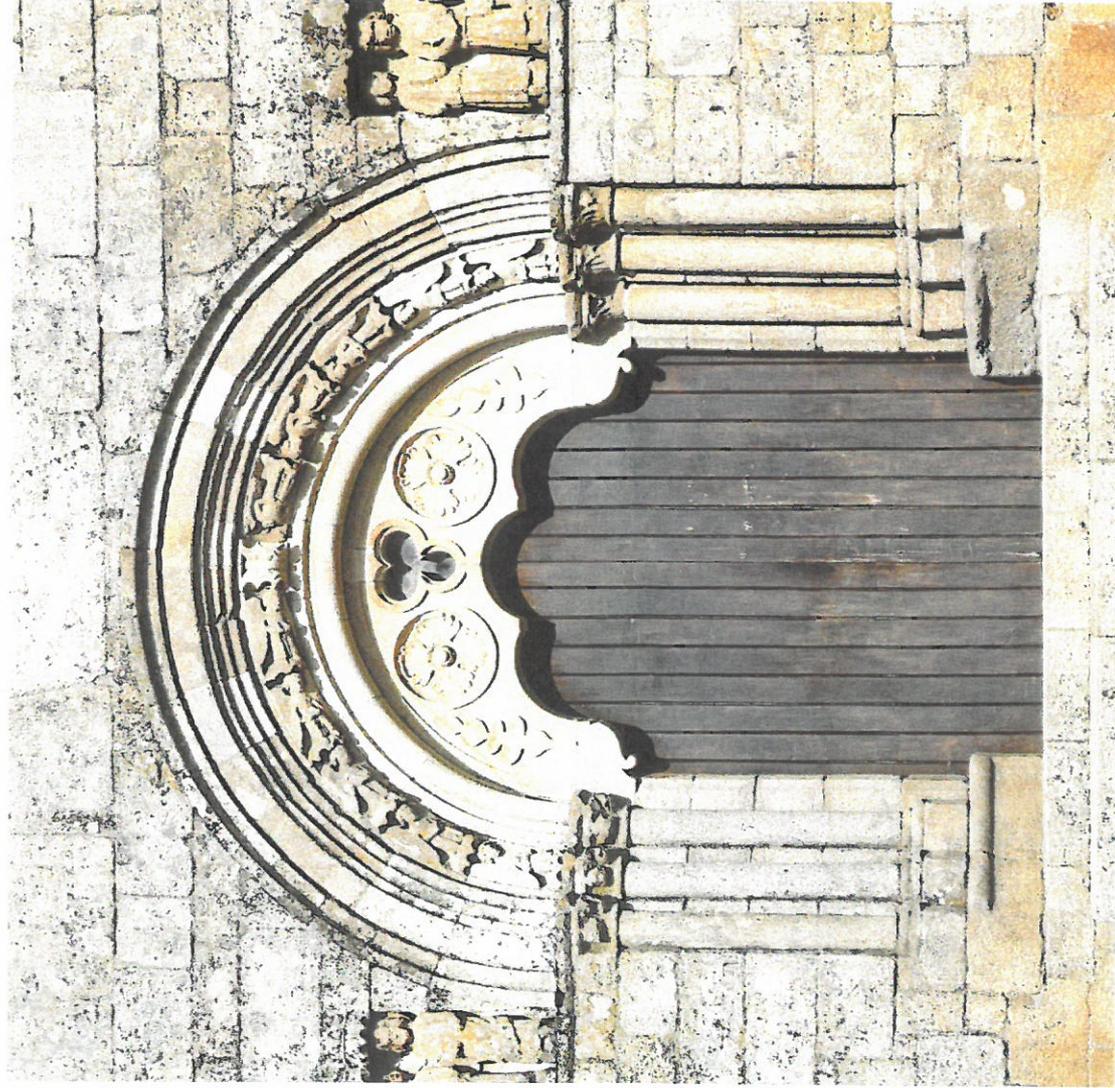
UM DOCE MANJAR

Sernancelhe



Edição

Confraria da Castanha  
Sernancelhe 2019



## SERNANCELHE - PASSOS DE VÁRIA HISTÓRIA

Passo a passo há uma pedra com legenda, passo a passo há lendas de mouras no caminho, passo a passo um ancião conta uma história, passo a passo há um texto antigo escrito sobre papel ou pergaminho!... E esteios de anta ainda guardados, memórias de um Castelo que pertenceu a Mumadona, medievias arquitecturas de templos preciosos, arcos tumulares de grãos senhores e os solares que eles deixaram com brasões marcados, a solene ruína de um mosteiro, um convento delido e uma casa de Recolhidas, um Colégio antigo, na Lapa e a igreja com a gruta onde apareceu Nossa Senhora!... E as Casas de Câmara, as antigas, tão simbólicas, com a anexa cadeia e o majestático Pelourinho!...

Pontes velhas também, caminhos de romanos, de mouros, de cristãos para Santiago, capelas, cruzeiros, Alminhas, os marcos da Universidade ou da Comenda de Malta, moinhos, muros velhos que dividiam terras e marcavam caminhos e as moradas da gente em várias gerações, e essa imaterial presença de quem nos precedeu reservada como o mais fiel dos monumentos!... Evocação que nos cumpre...

E o tempo novo que desse tempo se desprende e esse jeito de reinventar a História, de alimentar o futuro da gente nova. Trabalho. A festa e a feira. A escola. Os campos lavrados. Caminhadas como metafórica travessia ao passado. E o pão sempre colhido. Celebrado. De castanha, como símbolo, pode ser. Queijadas de castanha, inventadas, por agora!...



> Lapa - Santuário e Colégio | Freixinho - Antigo Recolhimento de Santa Teresa de Jesus



> Adbarros "Casa de Adbarros" | Carregal - Marco da Universidade | Seixo - Marco da Comenda de Malta  
Brasão dos Condes da Lapa



## ALDEIA - UMA CERCADURA DE SOUTOS

*Tudo nestas árvores [os castanheiros] é prodigioso e admirável.*

Aquilino Ribeiro, in *O Homem da Nave*

Quem possa vaguear pelo Município, aldeia a aldeia, verá sempre uma coroa de castanheiros circuitando os povoados, às vezes fazendo manto para recobrir encosta como agasalho.

Alguns estão ali quase há mil anos, teimando, como os homens que, esses se renovam nos filhos, em dar-lhes frutos. Que lhes dão, também, lenho e sombra. No Verão a sombra, como outra não há em fresca, e nela descansam homens da lavra e pastores e os pássaros na hora do calor. No Inverno a lenha da lareira e os grossos toros de Natal para a carismática fogueira, o cepo que antigamente celebrava o deus Sol e agora celebra o Deus-Menino.

Às vezes os homens cortavam-lhes um braço para fazer trave de azenha ou lagar, ou trave de morada, de lavrador ou solar, ou altar de igreja, ou santo de altar. Ou arcaç abonado para reserva do grão, ou escano de lareira, tábua escolhida também para um artista pintar.

Um castanheiro, tão só um, às vezes, era sempre um bem maior. E era nomeado como herança nos testamentos de antanho.



## SERNANCELHE - "TERRA DA CASTANHA"

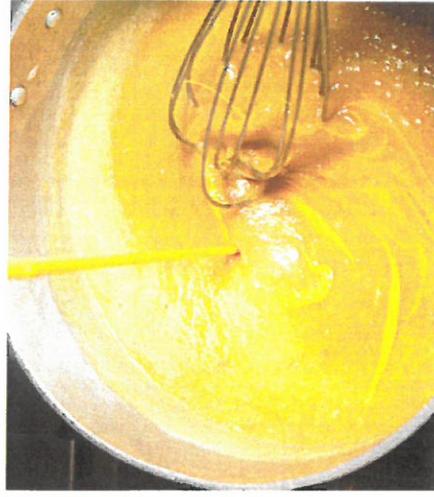
*Uma malga de castanhas piladas enchia com o seu aromático e vitamínico caldo a barriga de toda a família.*

Aquilino Ribeiro, in *O Homem da Nave*

Quem folhear as Memórias Paroquiais, esses preciosos registos que os párocos, a mando do ministro do rei, redigiram como se cronistas fossem da sua paróquia, em 1758, na resposta que dão ao perguntado sobre os recursos da terra, falam de centeio, de milho, de trigo, de trigo, às vezes de grão ou feijão. Mas falam sempre, sempre, de castanhas. Em todas as paróquias a castanha era pão. Cozidas no lar, em panelas de barro, primeiro e de ferro depois. Que elas duravam, frescas, o inverno quase inteiro. Pão de lavradores e do seu gado. Que as repartiam também em rebusco autorizado. Ou por esmola. Reservavam rasas delas para secar sobre o sequeiro, essa engenhosa construção de miúdo vareado sobre o lar e, quando secas, descascadas pelo tal velho jeito de saber-fazer, ditas piladas, guardavam-se em taleigas, para durar, para tardio caldo servido aos cavadores, aos ceifeiros e talvez aos malhadores, já Verão adiantado. Conta-se também em documentos antigos do Mosteiro da Senhora da Assunção, da Tabosa do Carregal, que a benemérita Dona que o fundou, no século XVII, entregava, somando a outras rendas, abonados alqueires de castanha pilada para as obras de construção do seu Mosteiro. Tanta história para contar!...



> Ingredientes: castanhas cozidas | açúcar | puré de castanha | ovos | vinho do Porto | limão | canela



> Mistura de puré de castanha | Mistura com os ovos | O encher das formas | Queijadas cozidas



## QUEIJADAS DE CASTANHA. A INVENÇÃO

Com o mesmo amor das freiras do Convento da Ribeira que inventaram o pão-de-ló que se popularizou com o nome de “pão-leve” ou o doce de pera que as avós gostavam de guardar em boiões de vidro, com o mesmo amor das Recolhidas que inventaram as tenríssimas cavacas na sua casa de Freixinho, com idêntico amor e paciente dedicação as mulheres que trabalhavam na esmerada cozinha do Restaurante Família Flora, em Sernancelhe, as que mais cuidavam da preparação do arroz-doce, do leite-creme torrado e mais delícias doces, deram em experimentar um manjar novo que integrasse como matéria-prima de eleição a castanha maraíinha que entretanto se valorizava como produto endógeno de eleição no Município de Sernancelhe titulado como “Terra da Castanha”. E o concurso de vontades e o paciente labor conduziram a singular resultado - as pequenas “queijadas de castanha” de inigualável paladar e macia textura, apetecíveis ao olhar na mansa coloração evocadora do fruto original. Depois foi só o repetir dos gestos. Inventivos de cada vez que as queijadas se faziam. O segredo maior da doceira... Foi pelo ano do Senhor de 2007. A Confraria da Castanha acabava de nascer em Sernancelhe. E pode dizer-se que a partir dessa data se assumiu como se “madrinha” fosse das queijadas de Castanha de Sernancelhe. Nunca mais deixaram de estar à sua mesa.

Nota: Dina Maria Santos teve, até 2018, à sua responsabilidade a feitura das queijadas. Cidália Isabel Ferreira Aguiar, ajudante principal, a partir dessa data, ausente aquela por motivos pessoais, assumiu a condução do fabrico.

## QUEIJADAS - MODO DE FAZER

Um dia ganhou lei o modo de fazer, não eliminando, jamais, o modelo entretanto estatuído, a receita tradicional, o peculiar jeito da doceira, esse dom de magia, esse toque de mistério que elas chamam segredo. Mas os passos aparentemente são simples.

Cozem-se as castanhas. Descascam-se e trituram-se na picadora elétrica que as transforma em macio puré. Entretanto coloca-se ao lume, no fogão, um tacho com a justa medida de água, o pau de canela, a casca de limão, a justa medida de vinho do Porto. Deixa-se ferver até a mistura obter o necessário ponto de fio reconhecível pelo borbulhar da calda.

Retira-se do lume, retira-se do tacho a casca de limão, o pau de canela e vazam-se para o tacho o puré de castanha, os ovos inteiros e as gemas de ovos entretanto batidos. Com o batedor manual misturam-se os ingredientes durante tempo bastante até à obtenção de uma massa homogénea.

A massa obtida distribui-se agora, com uma colher/concha, pelas forminhas entretanto preparadas sobre tabuleiro metálico.

O tabuleiro, com as pequenas formas, coloca-se no forno previamente aquecido à temperatura de 160 graus e espera-se cerca de 40 minutos até poder retirá-las. E as queijadas que ganharam uma vibrante cor de um castanho-escuro, luminosas na sua textura, retiram-se dos tabuleiros e podem colocar-se em pratos ou travessas, assim despojadas, ou podem colocar-se sobre as mais alegres formas de papel recortado e podem também embalar-se em adequada caixa de cartão.

> Prato com queijadas





## SOCIABILIDADE

As queijadas de castanha, de tão distinta apresentação, justificam-se nesse saborar partilhado em mesa de família, mesa de amigos, mesa confrádica, mesas festivas que logo estas se tornam, como se mesa de Páscoa de flores se tornasse cada uma delas.

Podem servir-se à hora do chá, as queijadas de castanha, alegrando uma tarde; podem acompanhar brinde em prazenteiro momento onde pontifique também o espumante Terras do Demo, na sua terra de origem ou de diversa cidadania, o vinho do Porto de clássica presença, outra bebida cuja parceria vá bem. Podem surpreender convivas servidas por delicadas mãos no final de gostosa refeição. Terão sempre justificada presença numa roda de amigos, sentados, manhã ou tarde, no quente ambiente de um Café, Pastelaria, Casa de Chá de resguardada intimidade onde sirvam, com simpatia, um saboroso café Delta.

Na Mesa confraternal da Confraria da Castanha as queijadas de castanha ganham um certo jeito de brasão e o virtuosismo de um símbolo que enlaça esse quadro de ritualidades que corporiza esses matriciais corpos solidários que são as Confrarias Gastronómicas. E nas elegantes caixas de resguardo já ganharam o estatuto de dádiva de eleição como se a sua história tivesse tido registo em afamado mosteiro da nação.

> Queijadas de castanha com Vinho do Porto

## RECEITA

### Ingredientes:

Castanha cozida - 400 grs; açúcar - 400 grs;  
Ovos inteiros - 4; Ovos (gemas) - 8; Casca de  
limão; vinho do Porto (a gosto); água para  
calda - 300 ml. Manteiga e farinha para  
untar as formas, q. b.



### Confecção:

Cozem-se as castanhas a que se tirará a pele e picam-se na picadora eléctrica transformando-as em puré.

Coloca-se num tacho a água com o açúcar, o pau de canela, a casca de limão e o vinho do Porto. Deixa-se ferver até apanhar ponto de fio. Retira-se o tacho do fogão, retira-se o pau de canela e a casca de limão e juntam-se à calda o puré de castanha, as gemas de ovos e os ovos batidos. Com batedor manual bate-se a massa até misturar bem os ingredientes. Untam-se as forminhas de alumínio com manteiga e farinha, enchem-se com o preparado, colocam-se em tabuleiros inox e vão ao forno aquecido a 160º cerca de 40 minutos. Retiram-se as queijadas do forno colocando-as, ou não, em formas de papel recortado. Podem embalar-se em caixa própria.

As quantidades indicadas darão para 16 queijadas.



## FICHA TÉCNICA

Título · Queijadas de castanha. Um doce manjar. Sernancelhe.

Autor · Alberto Correia

Edição · Confraria da Castanha

Fotografia · José Alfredo

Designer · Sónia Ferreira

N.º de exemplares · 500

Depósito legal · 456197/19

Impressão · Eden Gráfico, Lda, Viseu

Agradecimentos · Restaurante Família Flora

Rua Dr. Oliveira Serrão, N.º 1, 3 640 - 240 Sernancelhe. Tel: 254 595 304

Apoios · Cafés Delta