

Alberto Correia

CASTANHAS DE OVOS

DOCES DE OVOS DE VISEU



Alberto Correia

CASTANHAS DE OVOS

DOCES DE OVOS DE VISEU



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



UISEU. OS PÓRTICOS DA SUA HISTÓRIA

Têm mais de dois mil anos as pedras de que se talharam os alicerces da cidade, os pórticos iniciais da sua História.

Outros pórticos depois se acrescentaram na justa medida do crescimento da urbe, cada um e todos eles semióforos que iluminam caminhos para o conhecimento da gente que chegou até nossos dias, podem ser lendas como a de Ramiro, crónicas como as de Botelho Pereira ou João de Pavia, podem ser pergaminhos como os seus forais, podem ser monumentos como a Cava que mitificou Viriato, pode ser Grão Vasco e a fama da sua pintura, podem ser a mística Catedral, as igrejas cobertas de ouro, os Solares de fidalguia vária, pode ser a pequenez da Quelha da Horta ou da Quelha da Carqueja, a distinção das ruas Direita e Formosa, pode ser o edifício dos Paços do Concelho, pode ser o Campo da Feira ou o Palácio do Gelo...

O austero Pórtico que o bispo D. Gonçalo Pinheiro mandou abrir à entrada do caminho que levava ao seu Paço do Fontelo, em 1565, é apenas um símbolo. Como a legenda que o bispo fez inscrever na arquitrave do monumento num gesto de benigna afirmação e ao jeito que ficou, de testamento, reclamando para a nobreza do espaço o singular destino de que se utilizasse para benefício dos pobres e para uso do povo. Deste modo se cumpriria, em seu papel social, a cidade.

> Pórtico do Bispo D. Gonçalo Pinheiro à entrada do Paço episcopal do Fontelo. (C. 1920-1930)



FIDALGUIAS DE SANGUE E HÓSPEDES REAIS

Vem de um aureolado tempo de memória a trágica figura d' El-Rei Rodrigo que em Viseu encontra tranquilo pouso para seus últimos dias. De história e lenda se construiu a epopeia d' El-Rei Ramiro com passageira corte em Viseu. A seta de um archeiro mouro feriu de morte Afonso V, outro rei, junto aos muros de Viseu. Fernando, *o Magno*, não tardará a vingar a afronta e a cidade ficará cristã para todo o sempre. Depois nasce em Viseu o primeiro Rei português. O Rei de Boa Memória será honrado hóspede em Viseu onde terá berço D. Duarte, mais um Rei. Pátria de Reis, que Viseu foi!...

Viseu foi alfobre de nobreza, também. Da nobreza da Beira, da antiga, da melhor.

Memórias de pedra, as mais duradouras, permanecem como sinais: Casa do Arco, dos Melos, do Cruzeiro, Casa da Prebenda, das Bocas, do Cerrado, Casa de S. Miguel, Casa dos Mendes, ao Rossio, Casa de Santa Cristina, Casa de Prime ou de Cimo de Vila onde uma última Rainha demorou. Brasões, sobre os pórticos, justificando as longas descendências.

E os clérigos que também fizeram a cidade. Santos, Bispos, Doutores. E os homens da lavoura, da milícia, dos mesteres. Homens e mulheres de apagados nomes. Almocreves. Poetas. Pintores. O Povo, herói, como os demais, como os demais alicerce da cidade antiga que perdura. Criador e herdeiro.

> Solar dos Albuquerque, dito Casa do Arco. (C. 1940-1950)



A DOCE VIDA DO CENÓBIO

Chamamos “conventual” a essa doçaria de prestígio que exigiu em sua tradicional confecção artesanal ingredientes de elevada qualidade, raros e dispendiosos por natureza, apenas acessíveis às cozinhas palacianas e às cozinhas dos mosteiros e conventos com rendas bastantes e abonadas esmolas de reis e senhores. E assim tiveram berço no vizinho e antigo Mosteiro de Santa Eufémia, em Ferreira de Aves, os afamados doces de ovos, castanhas sobrelevando, cuja secreta forma de fazer veio para o Mosteiro do Bom Jesus, em Viseu, com a nobre Abadessa, a Priora, as irmãs porteiras, a mestra de noviças e a cantora-mor e tulheira que em 1592 se estabelecem como fundadoras da casa professa que então se abria, adentro de portas, na margem Nordeste da cidade. Criadas que as acompanham, noviças logo ali recebidas, filhas-família de requintados hábitos, entretendo ócios ou cumprindo estatutárias obrigações, prolongam, na doce quietude do cenóbio, práticas de convivialidade e de representação sustentadas pela confecção de um harmonioso quadro de doçaria que alia a qualidade intrínseca dos ingredientes geradores dos apreciados sabores, à artística e apetecível apresentação em caixinhas forradas de finos papéis rendados. O Mosteiro do Bom Jesus, obediente à Lei de 28 de Maio de 1834, fechará portas às noviças. As religiosas, despojadas de recursos maiores, permanecerão até ao fim dos seus dias e a feliz história desta casa de religião encerrará de vez suas portas em 1896. Saberes e segredos de uma doçaria de requinte serão herdados por empenhadas e seguras guardiãs de quem permanecemos, ainda hoje, devedores.

> Igreja de Santo António e construção residual do Mosteiro do Bom Jesus. (C. 1920-1930)



UISEU. A MÍTICA RUA FORMOSA

Ao iniciar-se o último quartel do século XIX a velha urbe ganhava nova e segura fisionomia com o renovo do dilatado arrabalde que ficava entre Cimo de Vila e o Rossio de Massorim que recebia o nobre epíteto de Passeio de D. Fernando e herdava o estatuto de centro cívico.

Ao jeito de *cardo maximus* de romano traçado a Rua D. Maria Pia que então homenageava a Rainha alongava-se como poderoso eixo entre o simbólico pórtico dos futuros Paços do Concelho e o velho Rossio de Santa Cristina de onde a cidade se abria para Sul. E a mítica artéria que a 20 de Outubro de 1910 ganha o gracioso nome de Rua Formosa tornar-se-á em breve o buliçoso polo de uma moderna actividade mercantil diversa, um fervilhante lugar de passagem, o emblemático lugar de encontro e convivalidades que tanto se desenvolvem à boca de uma Farmácia ou Alfaiataria de prestígio como na aconchegante atmosfera do Salão de Chá e das Pastelarias que ali encontraram poiso. E ei-las oferecendo recatado assento para amorosa conversação, discreto espaço para a avivada tertúlia ou ameno conforto para a saborosa degustação de manjares que se elevaram à categoria de brasão como o pão de S. Bento da Pastelaria Lisboa, os pastéis de feijão da Pastelaria Santos, os *finíssimos e variados doces de ovos**, com a emblemática castanha de ovos da Pastelaria Horta, porventura a mais renomada, a de mais antiga fundação que data de 1873.

* Variedades fabricadas: Castanhas, papos de anjo, papos torrados, tâmaras, chocolate, bolos de amor, ouriços e nichos (com fios de ovos), rosetas de cereja e rosetas de amêndoa com o respectivo fruto cristalizado.

> Viseu. Aspecto da Rua Formosa (c. 1950-1960)



> Separação das gemas | Batendo as gemas
Misturando as gemas com a calda de açúcar e água | Verificando o ponto correcto da massa

> Construindo rolo para sectionar a quantidade de massa para cada castanha | Modelando a castanha
Traçando sulcos paralelos com as costas de faca | Pincelando as castanhas antes de queimar



CASTANHAS DE OVOS - MODOS DE FAZER I

Hoje já não há galinhas poadeiras como em tempos do velho Mosteiro e os ovos, como ingrediente primeiro, adquirem-se no habitual mercado. O açúcar, esse permanece doce, mal diferindo do antigo. O brasido dos fogareiros de barro onde as castanhas tostavam pacientemente suportadas em pauzinhos de loureiro foi substituído por uma chama de petróleo e agora pelo calor soprado por moderno maçarico. Mas o acto que gera o precioso manjar permanece acto de amor. E é assim, tempo contado, o começo do fazer, ingredientes e utensílios à mão:

Primeiro coloca-se ao lume o tacho costumado com a precisa medida de açúcar para a quantidade de castanhas pretendidas. Rega-se com a exacta quantia de água e deixa-se ferver até à obtenção do ponto de voar. Entretanto preparam-se os ovos, as gemas*, na quantidade certa e batem-se demoradamente em vasilha autónoma vazando-se depois esta massa de uma bonita cor de ouro velho para a calda de açúcar mexendo continuamente, de forma intensa, com uma colher de pau, descolando a massa do fundo e dos lados, para não queimar e até se obter uma massa pastosa onde um sulco possa abrir-se como estrada. Uma vez obtida esta massa deixa-se arrefecer sobre o mármore da banca ou no frigorífico onde poderia permanecer por uma noite para operar-se no dia seguinte.

* No ambiente conventual as claras poderiam servir para engomar certos elementos das vestes das monjas, os corporais, palas, sanguíneos, que serviam no altar e aplicavam-se ainda na feitura de cavacas.

> Queima com maçarico a gás | Castanhas já queimadas | Descolando as castanhas de placa cerâmica
Antiga caixa para venda das castanhas (Pastelaria Horta)



CASTANHAS DE OVOS - MODOS DE FAZER II

Uma vez arrefecida a massa, polvilha-se com farinha de trigo um sector da banca de trabalho e modela-se com as mãos um alongado e estreito rolo, polvilha-se com farinha e de imediato se secciona, com espátula, em ajustados pedaços que conformarão as castanhas. O operador coloca junto de si um pequeno tabuleiro com farinha, mergulha os dedos e, um a um, toma os fragmentos de massa, pesa-os em pequena balança, para os igualar, constrói entre a palma das mãos um pequeno e alongado bolo de topos batidos, a castanha, e com esta mantida na mão esquerda toma uma faca e com as costas da faca desenha com golpes certos ligeiras estrias paralelas no dorso do bolo que coloca em placa cerâmica onde irá a queimar. Ultimada esta tarefa resguarda-se por um tempo justo a placa no frigorífico de modo a que a massa das castanhas ganhe no frio a necessária consistência para a ulterior operação.

Reservada certa quantidade de uma calda feita com ovo batido (gema e clara) pincela-se o corpo superior das castanhas e então, com a chama de um adequado maçarico a gás, vão-se tostando as castanhas até notar-se a característica película cuja tonalidade lembra o vivo tom de uma castanha em Outono. Voltam ao frigorífico para arrefecer. Desprendem-se agora facilmente com a ajuda da lâmina de uma faca, amparam-se com uma das mãos e colocam-se em pequenas formas de papel frisado ficando disponíveis para servir em prato ou travessa de distinção ou para resguardar em apropriada caixa de cartão que poderá evocar as antigas caixas de madeira que nos mosteiros antigos se forravam com papéis de seda recortados com delicados desenhos.

> Ginjinha com castanhas de ovos



SOCIABILIDADE. POESIA E SENTIMENTO

Dentro de grades, nos cenóbios, as castanhas de ovos deliciavam Noviças recatadas e Recolhidas de velha guarda em dias de festa compensando austeros jejuns. Eram convidativo entretém em Outeiros que distraíam as Profetas do silêncio costumeiro. E em vistosas caixinhas tornavam-se os suaves presentes com que as compreensivas Madres agradeciam as dádivas e os altos favores de bispos esmoleres e generosos senhores. Quando as portas dos mosteiros se fecharam, desconhecidas guardiãs não deixam nas arcas o segredo e as castanhas de ovos soltam-se num mundo diverso e vêm pousar agora em alegres mesas de Páscoa ou baptizado, em bródios quaresmais de senhores padres ou em festas de orago. Hoje permanecem como apetecido manjar em merenda de Salão de Chá, delícia saboreada com o aroma de um café servido com graça e saber, presente de requintado gosto que retorna dom ou fortalece relação de bem-querer ou compadrio.

Festivas e exaltantes podem oferecer-se sobre finos panos bordados de Tibaldinho em cerimónia comemorativa, braços gentis de rapariga amparando uma travessa, podem servir-se em convivial tertúlia, em selecto repasto confrádico, num qualquer fasto diverso, em aconchegante celebração familiar. Entre risos, com uma ginjinha velha a acompanhar. Taças de espumante, levantadas, num brinde. Vinho do Dão de colheita tardia a que o sol das encostas trouxe a cor que também emprestou às místicas castanhas de ovos de antiga invenção.



RECEITA:

Ingredientes:

Ovos (gemas), 20; açúcar, 250 grs.; água, +/- 100 ml; farinha de trigo que baste para tender; mistura de clara de ovo e gema para a queima.

Modo de fazer:

Coloca-se ao lume um tacho com o açúcar e a água necessária. Mexe-se com batedor enquanto ferve até à obtenção de uma calda no ponto de voar. Partem-se os ovos de que se reservam as gemas, batem-se numa taça e vazam-se para o tacho com o ponto já preparado onde a mistura irá cozer, mexendo sempre com colher de pau para a não deixar queimar nem agarrar à parede do tacho. Obter-se-á uma massa pastosa e fofo cuja a qualidade pode testar-se riscando um sulco como estrada. Deixa-se arrefecer.

Coloca-se a massa arrefecida na banca polvilhada com farinha e com as mãos enfarinhadas constrói-se um alongado rolo que logo se secciona com espátula para obter a justa medida e peso (20/25 grs, a regular em balança) das castanhas. Modela-se cada fragmento ao jeito de paralelepípedo arredondado sobre o qual se desenham com as costas de uma faca estrias paralelas. Colocam-se sobre placa cerâmica, levam-se a arrefecer no frigorífico e retiram-se já endurecidas para se barrarem, a pincel, com calda de gema e clara de ovo, queimando-se agora com chama de maçarico a gás. Voltam a arrefecer e desprendem-se da placa cerâmica com a mão e a ajuda da lâmina de uma faca, colocam-se em forminhas de papel frisado, em prato ou adequada caixa. Estão prontas a servir.

> Prato com castanhas de ovos

FICHA TÉCNICA

Título • Castanhas de ovos. Doces de ovos de Viseu

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 4

Fotografia • José Alfredo; Arquivo Foto Germano (Fotografia antiga)

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

Agradecimentos: Ao senhor Jorge Manuel Rodrigues, a múltipla informação e a sábia demonstração do ciclo de fabrico. À Ex. ma gerência da Foto Germano a cedência das fotografias antigas.



MUNICÍPIO DE
VISEU