

Alberto Correia

PÃO DE SANTOS EVOS

A REINVENÇÃO DA MEMÓRIA

SANTOS EVOS . VISEU



Alberto Correia

PÃO DE SANTOS EVOS

A REINVENÇÃO DA MEMÓRIA

SANTOS EVOS · VISEU



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



SANTOS EVOS – AO REDOR DA SUA HISTÓRIA

Santos Evos é freguesia extensa e populosa na dobra do planalto de onde a Serra da Estrela se avista, a Sul, seu alargado chão é terra fecunda de vale onde correm o rio Sátão e a ribeira de Dornelas e de encostas soalheiras onde pousa o casario e de onde, às vezes, como em Corvos à Nogueira, parece descer em cascata. Santos Evos é a aldeia-mãe, assento da igreja matriz dedicada a Santo Isidoro, poética imagem onde o branco da cal se resguarda nas molduras de ouro do granito e no debrum cinza das oliveiras. Mas cobrem os termos da paróquia, no religioso, e da freguesia, no civil, outras aldeias, Corvos à Nogueira que foi sempre populosa e fidalga, em seu tempo, Carragoso, Dornelas, Pinheiro, Remonde e Sernada, mais no alto.

O mais antigo rasto dos homens que ali se conhece vem dos romanos que por ali atravessaram uma sólida calçada marginada de casais que eles e outros povos fizeram crescer, godos, mouros, cristãos finalmente. Homens da arada, quase todos, lavradores de posses, alguns, jornaleiros, muitos, artesãos de ofícios vários, famílias fidalgas também houve com solares de capela e brasão e homens de religião que assistiam na sede da paróquia e nas capelinhas multiplicadas pelos povoados. E houve um homem maior, nas Letras, costuma-se dizer, José de Oliveira Berardo, que nasceu em Pinheiro, talvez no ano de 1804 e morreu em Viseu no ano de 1862, cónego titular da Catedral. Investigador de Antiguidades, foi por seus méritos o primeiro Reitor do Liceu de Viseu, foi Administrador do Concelho de Viseu de que foi zeloso servidor e sábio contador da sua história.

> Santos Evos – Igreja matriz dedicada a Santo Isidoro



A TERRA E OS HOMENS QUE A HABITAM

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

Em Santos Evos cumpre-se o ditame bíblico. Lavra-se a terra, desde sempre, para dela haver o pão.

Primeiro foi o centeio, o trigo, o milho painço e miúdo, a cevada. Os primeiros cereais de pão. No século XVII terá chegado ali o milho grosso, o maís, que fizera viagem da América e depois ganhou cidadania perfeita, tornou-se o pão, a preciosa broa da mesa familiar em cada dia.

Águas de chuva desciam, em seu tempo, às vezes incertas, para regar a terra, para abonar as correntes do rio Sátão e da ribeira de Dornelas onde cresciam peixinhos miúdos e onde as mós de moinho laboravam. E de onde a sede das hortas se apagava. E era um ver crescer a couve, o nabo, a cebola, o alho, o feijão, o tomate, a alface... a batata bem mais tarde... e era um ver ferver a panela ao lume e era a alegria da mesa posta, dia-a-dia, dia de Páscoa ou de Natal. E eram os renques de videiras, mosto fervendo no lagar, vinho novo de S. Martinho, borrachas de vinho acompanhando merendeiros de festa ou de feira, apagando sedes em jornadas de trabalho, ceifa, malha ou sementeira. E eram os bichos da serra. E os bichos do curral que viviam perto da família, as ovelhas, as vacas da lavoura, o porco, as aves de capoeira. Homens e mulheres cuidando seu fado dia-a-dia. Cumprindo o bíblico destino. O Dia do Senhor para descansar!...

> Santos-Evos, Sernada – Belga com cebolas e alfaces entre cordões de videiras





FOGAÇAS - A SACRALIDADE DO PÃO

É o lavrador que se benze logo na sementeira do pão, antes que a semente caia sobre a terra. É a cruzinha gravada na porta do moinho e na porta do forno, prevenindo o mau-olhado. É a mulher que traça sobre si o sinal da cruz antes da tarefa de amassar o pão e é depois a cruz traçada, três vezes, sobre o manto do pão amassado e as mágicas palavras santas de uma bênção. E é a história bonita da *fogaça* ou *fogaceira*, que aqui fogaceira não é a mulher que transporta a fogaça, é a mesma fogaça.

Fogaça é o pão como ex-voto, como promessa feita ao Divino, elemento gratulatório oferecido em troca de benefício recebido.

Em Santos Evos designa-se fogaça um bonito cesto de verga armado com festões enfeitados com fitas de seda por artesão* de Fragosela onde se coloca, dentro, certa quantidade de milho grosso que constitui a materialidade do voto e ritualmente se entrega à entidade divina e protectora, ao caso, em Santos Evos, a Senhora do Rosário com altar na Igreja matriz e a quem se faz uma festa grande no 1.º Domingo de Outubro.

Os quatro mordomos da festa, reavivando, ano a ano, a tradição, preparam, cada um, uma fogaça e confiam-na a uma criança que vestirá de branco, os vestidos ornados com os cordões de ouro da mãe ou da madrinha, e que transportará à cabeça, na procissão, a cestinha florida.

Votos iguais se acrescentam, de alguém que ao céu ficou devedor de milagre. Mulheres, no geral, que com seu normal traje conduzem à cabeça o cestinho do milagre que agradecem à Senhora. O milho será depois valorado em leilão e o dinheiro reverterá para a festa da Senhora do Rosário.

* António Lopes

> Fogaça ou fogaceira. Materialização de ex-voto à Senhora do Rosário



FORNOS DE PÃO - A REINVENÇÃO DA MEMÓRIA

Em Santos Evos, como aconteceu mais além, no país real, alteraram-se ao longo dos últimos anos muitas das vivências costumeiras e tal aconteceu com o fabrico artesanal e familiar do pão que incluía, a montante, a moagem do cereal nos moinhos do rio Sátão e da ribeira de Dornelas. As encostas centeeiras e as fertilíssimas regadas onde o milho amadurava no Outono permanecem ao abandono e os padeiros urbanos transportam agora nas higiénicas carrinhas o pão de que se carece em cada dia. As mulheres de uma nova geração já não aprenderam com as mães ou as avós os velhos gestos de peneirar, de amassar, de tender o pão sobre o chão do tabuleiro. Os fornos, esses engenhosos monumentos cuja arquitectura trazia a indirecta evocação de um ventre grávido e da poética dimensão de um quente útero de mulher já não povoam cabanais e pátios de lavoura e já não se ouvem as vozes cantantes das vizinhas a *pedir a vez* para cozer a broa do consumo semanal.

Despertou, todavia, em Santos Evos, um tempo novo, um tempo de reinvenção da memória, essa vontade de recuperar, como lição, os gestos antigos das avós e os braços de animosas mulheres voltam a amassar o pão e fazem-no com risos, agasalham-no na masseira como se berço fosse e confiam-no ao céu com uma oração, acendem o forno com esse lume vivo e antigo dos fornos cedidos por lavradores e que agora se construíram como fornos comunitários onde o “Pão de Santos Evos”, pão de branca farinha de trigo com leve aroma de canela ganhou jeito de festivo rito. Honra à Junta de Freguesia e ao Município de Viseu que sustentam o pedagógico projecto!...

> Corvos à Nogueira – Casa do forno de sentido comunitário



PÃO - O RETORNO AOS GESTOS DAS AVÓS - I

Na antiga orgânica familiar pertencia à mulher o governo do pão, desde a arca, desde o arrumo da taleiga para o moinho até à partilha sobre a mesa. E as voltas que o pão havia de dar!... Como o linho.

À beira do mais abonado curso de água, o rio Sátão e à beira da corrente da ribeira de Dornelas, activa com as águas de inverno, alongavam-se as casas dos moinhos e os moleiros lá geriam a moenda e as voltas das aldeias para a entrega da farinha. José de Oliveira Berardo, o sábio historiador da sua terra contou vinte e cinco casas de moinhos e vinte e nove rodas de moer no ano de 1834, sinal da abundância de cereal, sinal de uma terra povoada.

(Notícia em *Memória* escrita guardada na Biblioteca Municipal de Viseu)

A farinha voltava na taleiga, farinha de milho grosso, às vezes o seu rolão, farinha de trigo para o pão festivo, esse moído nas mós alveiras. Depois era a masseira a um canto agasalhado do lar, o paciente peneirar do alqueire. Hoje a farinha de trigo é adquirida no mercado. A farinha de trigo deste pão de Santos Evos evocador de memórias, uns salpicos de farinha de milho, sal, paus de canela, água, quanto baste de ingredientes.

Numa bolsa cavada na farinha coloca-se o fermento que se dilui com água morna ou se coloca já diluído, entorna-se a necessária quantidade de água onde ferveram dois paus de canela que trará ao pão o desusado aroma que ganha jeitos de segredo e inicia-se o demorado acto de amassar, duas mãos de punhos cerrados batendo, batendo, revolvendo a massa até senti-la homogénea, até que as mãos se desprendam da massa e uns pequenos balões, como sinal, aflorem à superfície. Meia hora de demora, talvez.



PÃO - O RETORNO AOS GESTOS DAS AVÓS - II

“Deus te acrescente / Como ao milho da semente. / Maus a morrer, / Bons a viver. / Deus dê saúde e paz / A quem te comer!... / P.N. e A. M.”

Palavras de bênção sobre o pão amassado

Encosta-se agora o brando corpo da massa a um canto da masseira, polvilha-se com farinha esse manso corpo e a mão firme da mulher traça sobre a verdura da massa uma tríplice e mística cruz enquanto repete as mágicas palavras de uma bênção atrás enunciadas.

Uma toalha de linho, uma manta se o tempo estiver frio, agasalha a massa que haverá de levedar nesse tempo justo que a mulher espreita, a intervalos, enquanto o forno aquece governado, aqui, por sábias mãos de mulher. No geral o longo tempo de uma hora.

Vem depois o momento de tender o pão. Trabalho muitas vezes solitário, o da mãe de família, antigamente. Hoje não. Que é tempo festivo esse de cozer o pão e, solidárias, as mulheres, duas ou três, preparam o tabuleiro, polvilham com farinha o tabuado, recortam na massa da masseira a suficiente massa de um bolo que uma das mulheres, ao jeito reinventado das avós, modela com a mão e coloca como se fora tenro corpo de infante no clássico tabuleiro de madeira de antiga invenção. Jeito de berço, também.

Uma das mulheres transportará depois para o forno, como antes fizera sua mãe, o tabuleiro de que parece nem sentir o peso.



FORNO - AO JEITO DE PROMETEU

Tempo houve em que os homens não conheceram o fogo, que o fogo era apenas usufruto dos deuses. Foi Prometeu, da família dos deuses, quem o ofereceu aos homens a cuja raça também ele pertencia. E ei-lo agora, fogo doméstico, lume vivo e abençoado, nessa caverna de luz, o forno, onde o pão se torna “pão”, se transforma em alimento primeiro dos homens.

Lenhas de pinho da floresta vizinha alimentam o forno que se acende com ramos secos de carqueja e se governa com o manejo de um alongado varão de madeira crestado pelo fogo, o *barriscador*, com o qual uma sábia “forneira” distribui o brasido sobre a largueza do lar em que o pão assentará. E quando uma poalha branca cobrir a parede enegrecida da calote interna do forno, quando essa poalha recobrir também o negrume das ombreiras da porta, a forneira arrastará com o rodo o brasido de que se reserva a justa medida no limiar da porta e, atenta, procederá à limpeza do lar com um comprido *vassoiro* feito de rama de pinheiro ou de giesta. Testa-se, empiricamente, a temperatura com o atirar de uns pós de farinha que pousarão, sem arder, na quentura do lar, opera-se ainda, com *esfregão* de serapilheira humedecida a integral limpeza da cinza e pode, agora, proceder-se ao acto de enfornar.

Um a um, sobre a pá, distribuem-se os pães no círculo do lar, fecha-se a porta, vigia-se a cozedura através da coloração ganha pelas calotes do pão e espera-se. A pá arrastará a seu tempo, um a um, os pães cozidos e a mulher que os recebe dará com o nó dos dedos um toque seco na base do pão e um somido como se fora de sino assinalará o feliz termo do sofrido ciclo do pão que em breve irá pousar na mesa dos homens.



O PÃO NOSSO DE CADA DIA NOS DAI HOJE

O Pão de Santos Evos, o pão de branca farinha de trigo, cereal de raro cultivo na freguesia onde imperava o centeio e o milho grosso, trazia um estatuto de prestígio de um tempo de que já ninguém guarda memória e vinha, por costume antigo, à solene mesa de Páscoa com a usual designação de “sêmea da Páscoa” e o destino de “folar” ou pousava nas alegres mesas das festas do orago.

Um dia, e desse tempo mistério ficou, mas que pouco irá além de uma geração, alguém se lembrou de misturar na água do amassar do pão uma colher de pó de canela e daí se fez costume e a branca textura do pão ganhou o leve tom da canela e o ligeiro aroma dela. E o apreço da gente. Hoje fervem-se dois ou três paus de canela na água que servirá para amassar, permanece o branco da cor da farinha e mantém-se o aroma da canela, esse ténue segredo que só apercebe um paladar apurado.

Vem à mesa da Páscoa como requintado folar, queijo da Serra a convidar à partilha, vinho do Dão, de nobreza igual, a acompanhar. Vem à mesa sempre que um amigo se deseja honrar ou leva-se-lhe a casa numa cesta de verga com um pano de linho, mal o forno feche, que ainda vai quentinho.

Presunto da casa ou queijo cabreiro, requeijão, doce de abóbora, um jarro de vinho, chá de tília ou cidreira, e o pão, sempre o pão tornando uma tarde esquecida, tornando uma tarde feliz.

> Pão de Santos Evos servido com presunto e vinho do Dão



RECEITA:

Ingredientes:

Farinha de trigo tipo 55, apontamento de farinha de milho, três paus de canela, fermento, sal, água.

Modo de fazer:

Coloca-se a farinha de trigo com um polvilho de farinha de milho num canto da masseira, cava-se uma abertura onde se mistura o fermento já desfeito em água e logo o sal. Despeja-se a água de um tacho onde ferveram três paus de canela e amassa-se com ambas as mãos, punhos cerrados, até que a massa se solte das mãos e pequenas bolhas se ofereçam à superfície. Aconchega-se agora a um canto da masseira, polvilha-se com farinha, agasalha-se com toalha ou manta e fica a levedar durante uma hora.

Levedada a massa procede-se ao tender cortando pedaços ajustados de massa que se moldam na mão de forma arredondada ou alongada, depositam-se no tabuleiro polvilhado com farinha seguindo finalmente para o forno que se aqueceu enquanto o pão levedava.

Preparado o forno de lenha onde o brasido se distribuiu uniformemente no lar, onde a característica poalha branca se identifica nas paredes e ombreiras da porta, limpo de cinzas, procede-se ao enfornar, necessitando-se de ajudante que colocará, um a um, os pães tendidos sobre a pá que a “forneira” introduzirá dentro do forno, distribuindo-os pelo lar. Fecha-se o forno vigiando-se a cozedura através da coloração dos pães. Uma vez cozidos, verificação feita através de toque com o nó dos dedos na base de um pão e do som cantante, desenforna-se a fornada para o tabuleiro.

> Gesto de mãos de mulher partindo o pão

FICHA TÉCNICA

Título • Pão de Santos Evos. A reinvenção da memória. Santos Evos. Viseu

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 10

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

Agradecimentos: À senhora Dr.ª D. Sandra Isabel Abreu Soares Gomes, Presidente da Junta de Freguesia de Santos Evos, o empenhamento no *Projecto de reactivação dos fornos comunitários*; a D. Maria de Lurdes Almeida, a D. Maria do Céu Almeida Silva Santos e a D. Elisabete dos Santos Lopes Coelho o entusiasmo que colocam na preparação do “Pão de Santos Evos”.



MUNICÍPIO DE
VISEU