



CONFRARIA DA CASTANHA

SOUTOS DA LAPA

BOLETIM INFORMATIVO
OUTUBRO - DEZEMBRO 2016 | Número 40

EDITORIAL

AS MESAS DE UM NATAL CONFRÁDICO

Há uma noite, no ano, só uma, parece, em que os homens se tratam como irmãos. Noite de Natal. A que chamam Noite Boa. Noite de Paz. Noite Feliz. Em que parece, (parece!), esquecer-se a fome, esquecer-se a guerra. Em que parece ir erguer-se a Idade de Ouro, suspirada.

Há dois mil anos, pouco mais, nesse Natal símbolo e memória, vieram três Reis a Belém. Vinham em paz. Iria o dia pouco além da madrugada quando um outro rei já os perseguia deixando, provavelmente, sementes de morte no caminho.

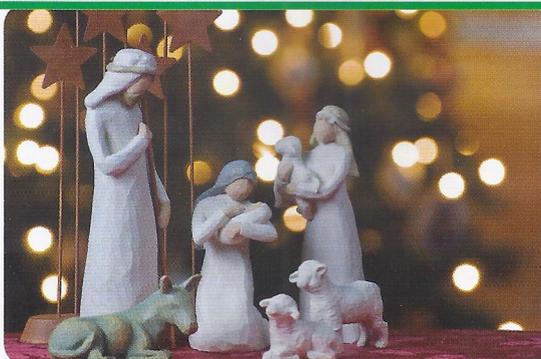
Ao menos as mesas das Confrarias, que

essas se alonguem pelo país fora, redondas, porque são irmãos os que nelas se sentam, que nelas se possa abrir, acolhedor, o lugar de mais um convidado, que ao amanhecer se possa ouvir o canto que celebra essa noite feliz e de silêncio, noite que se queira repetir ao outro dia para que, cada dia, possa, de verdade, ser Natal. Natal todos os dias!...

Alberto Correia



Sernancelhe. Feira da Castanha. Gentes distribuidoras de castanha assada junto ao stand da Confraria da Castanha. (Foto Paulo Neto)



A Confraria da Castanha Soutos da Lapa deseja a todos os seus Confrades e suas Famílias e a todas as Confrarias irmãs um Novo Ano de 2017 em que a harmonia a todos governe e em que os projectos de Bem se concretizem.



TRADIÇÃO NÃO É INACÇÃO...

... antes pelo contrário, é o sedimento vital por onde estuar um conjunto de saberes imemoriais, ciclos geracionais de inovação, mesclas de crenças, ora do mito oriundas, ora do fundo pagão dos tempos entretecidas, mas, acima de tudo, a tradição como a repetição de algo com um forte substrato anímico e decorrente ou em prol de uma acção pretérita ou futura.

A tradição é uma transmissão nuclear, uma entrega. Algo que é dádiva, esteiada num saber potenciado e experimentado.

A tradição desencadeia a acção e uma acção clarividente exercida sobre o entrevistado há séculos e ora revigorado por um saber exponencialmente mais vasto.

A tradição, para ser erigida ao estatuto do recorrentemente revivenciado, comporta – em geral – uma fonte de fresca e inesgotável linfa. Assim, o homem de hoje saiba perceber o ancestral do ontem e fazer, acronicamente, o *brainstorming* gerador do fogo activo, do brasido da acção.

E numa área tão descrente do porvir, tão decadente do presente e vazia de valores sustentatórios, o mito – esse “*nada que é tudo*” – ou a febre que outrora na mente ardeu, pode ser a luz para uma noite sem alvorada à vista.

O saber imemorial no âmbito da agricultura e da pecuária, por exemplo, as suas fecundas tradições – que não são traições, apesar do étimo – dos hábitos comuns, gregários, sedentarizados. São antes um ponto de partida para fazermos vingar as nossas origens, as nossas torgas, as nossas idiosincrasias, as nossas

diferenças num mundo saturado de atopia, desenraizado, massificado, igual, virtual.

Tudo o resto é conceptualizar a essência da tradição e sabê-la adaptar aos dias de hoje, inculcando-lhe o cariz original prevalecente ao plastificado efémero e descartável.

A tradição fundada numa boa ideia de outrora pode e deve ser a revivificada via para a personalização, identidade cultural, memória e essência de um conceito, marca ou produto. Espécimes das quais tão carenciados andamos no a-viver quotidiano tão arredio da ideia, do pensamento, da luz e, também, daquilo que é uma razão de ser e de estar identitária, plena de simbolismo, mais-valia e riqueza.

As Confrarias são, de algum modo, na sua razão de ser fraterna e na temática que convocam, as grandes embaixatrizes da tradição e o modo e o meio irmanados de partilhar a sua “*anima*”.

Mas devem ser também activas protagonistas e não meras figurantes no ir além da sua matriz fundamental, devendo ser entidades organizadoras e empreendedoras da dinâmica que nos alcandorará do culto do passado a uma re-evolução do presente.

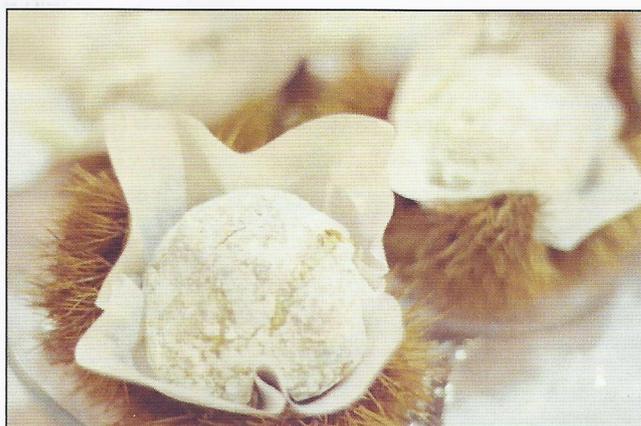
Esta “*proposta*” aqui deixada é um ponto de partida e ponderação de sinergias futuras, quer na individualidade de cada temática, quer na infinda probabilidade de unir analogias ou abissais diferenciações, para convergirmos, em consonância, para outros patamares de acção, pela mão segura da tradição.

Paulo Neto

As “queijadas de castanha” (Sernancelhe) e os “ouriços de castanha” (Penedono) constituem-se como dois exemplos de manjar doce criados recentemente nestes municípios beiraltinos.



Sernancelhe - Queijadas de castanha



Penedono - Ouriços de castanha

FEIRAS E FESTAS DA CASTANHA EM PORTUGAL

As Festas e Feiras que nestes outonais meses de Outubro e Novembro celebram a castanha como elemento preponderante de uma economia e de uma riquíssima cultura gastronómica, a evocação, em simultâneo, do castanheiro, essa singular árvore-mãe, matriarca tantas vezes de

muitos séculos, as Festas e Feiras que cobrem o chão português carregam memórias de tempos antigos em que a castanha se fizera pão multiplicado por muitos meses do ano e que agora se reinventa no quadro das mil maneiras de um saber-fazer de um tempo novo.

NOS MESES DE OUTUBRO E NOVEMBRO, EM CADA ANO E SEM DATA FIXA OCORREM ESTAS E POSSIVELMENTE OUTRAS FESTAS DA CASTANHA.

- Feira do Mel e da Castanha, Lousã
- Rural Castanea - Feira da Castanha, Vinhais
- Festa do Castanheiro - Festa da Castanha, Marvão
- Feira da Castanha, Vila do Ferro – Covilhã
- Norcastanha - Feira Internacional da Castanha, Bragança
- Feira de Rua da Castanha, do Mel e da Neve, Coentral
- Feira da Castanha S. Pedro de Castelões
- Feira da Castanha e do Cogumelo, Sabugal
- Feira da Castanha das Terras de Montenegro, Carracedo de Montenegro
- Feira da Castanha e outros Produtos Regionais, Quilho, Mortágua
- Feira da Castanha, Folgosinho
- Festa da Castanha, Sernancelhe
- Feira das Tradições e da Castanha, Trancoso
- Festa do Cogumelo e da Castanha, Celorico de Basto
- Festival da Castanha, Celorico da Beira
- Feirinha da Terra, Moimenta da Beira
- Festa da Castanha e da Jeropiga, Famalicão da Serra, Guarda
- A Festa da Castanha e do Mel em Macieira, S. Pedro do Sul
- Festa da Castanha, Curral das Freiras, Madeira
- Feira Gastronómica do Cabrito e da Castanha, Vila Pouca de Aguiar
- Festa da Castanha, Valença
- Festa da Castanha, Aldeia das Dez
- Feira dos Santos da Castanha e do Mel, Góis
- Festa da Castanha e do Vinho, Penalva do Castelo e Pindo
- Festa da Castanha, Terra Chã
- Folgosinho – 30 de Outubro – III Festa da Castanha

Festa da Castanha SERNANCELHE
28, 29 e 30 outubro '16

Produtos Regionais - Artesanato - Showcooking
Tenda gastronómica - Exposições e Concursos -
Espaço Máquinas Agrícolas - Palestras/Workshops
Oferta de castanha assada e vinho regional

28 outubro	29 outubro	30 outubro
18:00 - Abertura oficial da Festa da Castanha para Reg. Artistas João Gonçalves, Presidente do Conselho de Administração do IAP-Castanha e visita aos stands.	09:30 - Concentração dos produtores na antiga Escola Velha de Sernancelhe para a Mostra dos produtos "Feira da Castanha".	09:00 - 8ª Passada BT "Feira da Castanha e do Castanheiro".
10:00 - Apresentação dos produtos "Maguete do Tolomeu" (Alfama) - Sernancelhe regional.	10:00 - Paqueta Pastelaria "Feira da Castanha e do Castanheiro".	10:30 - Tostadas de Corcova, apresentação de castanha e cogumelos.
10:00 - Exposição de equipamentos e máquinas da feira agrícola.	10:00 - Concurso da Melhor Castanha (COP) - Castanha Sertão de Lago.	10:00 - Animação com o Bunko Político de Sernancelhe - Feira dos doces elaborados com castanha.
11:00 - Showcooking (Laud ESPERANÇA)	11:00 - Exposição e Concurso da Melhor Jovem da Castanha.	11:00 - Animação com o Bunko Antiquário dos Sertões.
12:00 - Espetáculo musical com Kira Mendes e Rita Porto.	12:00 - Programa em Direta "Feira Portugal" da RTP.	13:00 - Abertura dos painéis dos produtores: José Simões de Matos, Castanheira, Manuel Duca de Castanha e Manuel Almeida.
12:00 - Espetáculo com Kira Mendes e Rita Porto.	12:00 - Showcooking (Laud ESPERANÇA)	12:00 - Encerramento da Feira.

XXXIII FESTA DO CASTANHEIRO
FEIRA DA CASTANHA 2016
MARVÃO
12 e 13 NOVEMBRO

12 e 13 de Novembro
Castanheira - Marvão

www.rta.marvaop.pt
Feira da Castanha - Marvão

Mercado Magriço
11, 12 e 13 de novembro
Pavilhão Gimnodesportivo de Penadono

Fomentar o Empreendedorismo
Valorizando Iniciativas Locais

Colaboração do Confrade Veríssimo Santos

SERNANCELHE - A XXIV^a Feira da



Bem estamos habituados ao cunho de competência organizativa nos eventos de Sernancelhe, porém, por vezes, questionamos como é possível tanto rigor e perfeccionismo num certame que dura três dias e congrega dezenas de milhares de visitantes, com aquela escassez de recursos humanos. Caso é para ser dito: são poucos mas valem por muitos. E onde a vontade impera as mãos multiplicam-se e a “obra nasce”. Parabéns a todos, pois nos deram uma vez mais, esse exemplo.

A abertura oficial ocorreu na sexta-feira, dia 28 e contou com o **presidente do CA da EDP Renováveis, António Lobo Gonçalves, vários presidentes de autarquias da região, Penedono, Armamar, Moimenta da Beira, Tabuaço, Trancoso...** e os deputados **Pedro Alves e Lima Costa**.

Já na inauguração foi grande a afluência de público ao Exposalão, mas no sábado – quando o pudemos constatar presencialmente – e no domingo, as pessoas afluíram de uma forma ininterrupta.

As propostas da Organização eram múltiplas e iam desde a presença de todas as freguesias em barraquinhas alusivas ao que de emblemático nos seus territórios se produz, à oferta gastronómica com produtos da terra, pontificando, claro está, a **rainha martainha**, mas também os cogumelos, as sanchas, o mel, o azeite, o vinho, as abóboras, as maçãs, o pão... (que quando é de castanha é manjar de deuses) e, no stand do Carregal, os fálgaros não foram esquecidos (nem Aquilino)... magustos, muita castanha assada servida por mimosas mãos, jeropiga cabonde, fumeiro e queijos, música no

ar, muita animação, exposições da comunidade escolar, montaria aos javalis, passeio pedestre pela Rota da Castanha e do Castanheiro, concurso da Melhor Castanha DOP, do Melhor Doce de Castanha e da Melhor Montra, o IX^o Passeio de BTT que atraiu um número recorde que ultrapassou os 1200 participantes, espectáculos musicais com os maviosos Ranchos Folclóricos de Sernancelhe e Arnas, os tocadores de concertina,

fado à desgarrada e ainda Xico Mendes e Dina Pinto.

Houve prova de doces onde a castanha pontificou, um showcooking proporcionado pelos hábeis alunos da ESPROSER e atribuição dos prémios da melhor castanha, melhor montra e melhor doce de castanha.

A RTP, com o seu programa “Aqui Portugal” esteve em directo durante o dia de sábado.

Com a sua habitual dignidade, esteve também a Confraria da Castanha Soutos da Lapa, com o seu mordomo-mor, Alberto Correia e demais confrades.



Sernancelhe. Feira da Castanha. Gentas distribuidoras de castanha assada junto ao stand da Confraria da Castanha. (Foto Paulo Neto)

Castanha: um êxito em crescendo

No dia 29 estivemos presentes como membro do júri do melhor doce de castanha e como elemento da Confraria da Castanha, no convivial e tradicional almoço confrádico que decorreu no Restaurante Flora e cuja ementa foi exclusivamente preparada em torno do “fruto rei”. De seguida, depois das fotografias da praxe, rumámos ao Exposalão onde a Confraria tinha o seu *stand*, com muitos dos seus confrades e seu mordomo-mor, Alberto Correia, que durante a tarde falou para as câmaras da RTP acerca da missão da Confraria da Castanha Soutos da Lapa a que preside.

A Confreira D. Teresa Paulo Pinto acrescentara, abrilhantando a dignidade do *stand* da Confraria nesse cerimonioso acto de abertura da Festa da Castanha, apropriados manjares elaborados com essa inigualável matéria-prima, a castanha martaínha transfigurada em pão e outras delícias.

Paulo Neto



Elementos do júri do Concurso A Melhor Castanha



Doces de castanha concorrentes no Concurso “O melhor doce de castanha”



Confrades da Confraria da Castanha Soutos da Lapa frente ao seu *stand* no Exposalão com alunas da Escola Profissional de Sernancelhe coadjuvantes.



Sernancelhe. Festa da Castanha, 2016. Confrades da Confraria da Castanha Soutos da Lapa c/ amigos.

A CONFRARIA DA CASTANHA SOUTOS DA LAPA



Mercado Magriço

11, 12 e 13 de novembro
Pavilhão Gimnodesportivo de Penedono

Fomentar o Empreendedorismo
Valorizando Iniciativas Locais

Mercado Magriço - um evento que pretende ser montra do empreendedorismo penedonense e das actividades que alavancam a economia deste concelho. Sendo um espaço onde se congrega o comércio e a indústria assume particular destaque o setor agrícola, tradicional e da pecuária.

PENEDONO: “MERCADO MAGRIÇO” E A CELEBRAÇÃO DA CASTANHA.

O “Mercado Magriço”, nome inventado para evocar essa lendária figura do medievo cavaleiro de amores e aventura, pela sétima vez aconteceu em Penedono entre os dias 11 e 13 de Novembro, certame onde se oferece, de cara levantada, o retrato desse Município alcandorado nesse fim de mundo que divide duas antigas províncias, onde figuram “o trabalho e os dias”, o jeito de ser da sua gente caldeada pelo tempo, o jeito de viver de apego à terra, às lavras, ao gado, às indústrias que florescem para servir novos mercados.

O Mercado Magriço é também celebração da castanha, esse fruto-padrão do alimento dos homens, do alimento dos bichos no monte e desses outros que com o homem convivem, que assim é, porventura, desde Adão, ele agora a oferecer a Eva um punhado de castanhas martainhas, vermelhas e luzidias como a maçã que ela lhe ofereceu, castanhas apanhadas do chão de um souto que ainda não era de ninguém e onde eram já velhos os castanheiros.

É já impossível saber desde que tempo se cobriram de soutos os montados de Penedono. Desde o tempo do Rei Vamba, dizia Aquilino para os soutos da sua terra. Mas vem mais atrás. E lá está nas Antas o “Castanheiro da Guerra”, altivo e poderoso que, se fosse Neolítico talvez lhe chamassem divindade, dez homens, quase, necessários para o abraçar, cobre-se de pendão no estio, alimentam-se dele as abelhas, e em cada Outono, há mais de mil anos, despeja arrobas sem conto sobre o fundo arcaz de seus donos.

Quando, em 1758, o Ministro do Rei quis saber da abastança que havia nas terras do seu reino, fez chegar aos curas dos lugares um inquérito que devia ser respondido por escrito. E os curas todos dos termos do actual município responderam. E todos,

sem excepção, disseram que a castanha era um dos frutos da terra. Com o pão de centeio, algum trigo, milho, feijões, vinho e azeite só nas terras quentes. Castanhas sim, todos comiam. O cura das Antas diz que há de tudo em mediana; o cura do Souto diz que ali “a maior cópia é de castanha” e na sua ilustração lá vai dizendo que seria desse fruto “donde sem dúvida tirou o nome a freguesia”, dessa louçania dos soutos que lhe correm na ilharga. O cura da Póvoa diz que há “muita castanha” e acrescenta que “há muita castanha da Índia a que vulgarmente nesta vila chamam castanholas”. O cura da paróquia de S. Salvador, de Penedono, diz que há castanha “e castanha da Índia, vulgo nestes países castanholas”. O cura da Granja refere “castanhas de castanheiro, castanhas da Índia, a que alguns chamam castanholas”.

E curiosa é esta referência ao “castanheiro-da-Índia” (*Aesculus hippocastanum*), uma robusta árvore que pode atingir algumas dezenas de metros de altura, erradamente dita da Índia, antes originária de latitudes temperadas, espécie bem diferente do castanheiro vulgar (*castanea sativa*). Presença substantiva ela tem, sem que alguma vez esta árvore estranha, ignorado tempo e maneira da sua introdução, tenha adquirido porte semelhante aos vulgares castanheiros que só longinquamente são irmãos.

E os curas de Penedono nada esclarecem quanto ao uso deste fruto mais temporão e que se oferece, como a castanha martainha, com uma luminosa cor de rubi. Alimento de gado seria sempre e talvez alimento da gente, seu amargor tolerado como o da bolota de que também se cozia pão.

A castanha todavia celebrada. Sempre. Em Penedono.

PRESENÇA DA CONFRARIA DA CASTANHA SOUTOS DA LAPA NO MERCADO MAGRIÇO

A Confraria da Castanha Soutos da Lapa marcou presença no Mercado Magriço com o seu *stand* promocional, tendo o Mordomo-mor estado presente no acto inaugural que teve lugar no Pavilhão de Exposições pelas 18 horas do dia 11, escutando-se nessa hora a viva alocução do Senhor Presidente da Câmara de Penedono, Senhor Carlos Esteves, que explicou, sentidamente, os objectivos deste certame em crescendo perante um público que tinha presentes autarcas de muitos municípios vizinhos.

No dia 12 teve lugar no Restaurante Flora o já habitual Almoço Confrádico cuja ementa assentava na castanha como atributo de eleição tendo depois lugar uma demorada visita aos inúmeros Pavilhões de Instituições e Empresas que constituíam o quente espaço do resguardado Parque de Exposições onde os momentos lúdicos e de lazer eram também cativantes.



Penedono. Mercado Magriço. Confrades da Confraria da Castanha no seu *stand* promocional.



A Beselga, freguesia do concelho é, desde há séculos um centro produtor de esteiraria que tem por base a matéria-prima que abunda na região, a “junça”, a partir da qual se fabricaram as tradicionais esteiras ou ceiras que deram a designação de “ceireiros” aos habitantes e se fabricam hoje, com raiz nessa tecnologia ancestral, múltiplos artefactos que vêm responder a um mercado definido por modernos paradigmas de uso.



Oficina de esteiraria. *Stand* apresentado no Mercado Magriço 2016.

O REBUSCO DAS CASTANHAS NAS TERRAS DE SERNANCELHE



As Respigadoras (1857); Óleo s/ tela, de Jean François Millet.

A imagem alusiva às respigadoras de espigas de cereal evoca a atitude de mulheres como estas que, até quase aos finais do século XX, tiveram de ocupar-se, para garantia de sustento, seu e dos seus, do rebusco de castanhas nos soutos da Beira, mal findava a tarefa da colheita feita pelos lavradores.

Rogo-te que me deixes ir respigar nos campos de quem me quiser acolher favoravelmente.

Livro de Rute, 2, 2-3

Vem de um tempo longínquo a humílima tarefa das rebuscadoras, que a bíblica lei de Moisés estabelecera já suas regras a respeito desse quadro de vida de base eminentemente agrícola quando a terra era pertença dos poucos que dela colhiam os frutos, restando aos outros, aqueles que sempre alugaram os braços de trabalho, o “respigo” dos frutos que ficavam perdidos na terra, espigas de trigo ou cevada, cachos escondidos entre as parras, talvez bolotas no largo chão das carvalhas, castanhas e azeitonas no tarde.

O mais impressionante testemunho deste circunstancial modo de vida colhe-se no antigo “Livro de Rute”, a dedicada moabita, jovial ainda na sua recente viuvez, mulher de dedicação extrema que não abandona na velhice a sua sogra Noemi e que Javé recompensa com o “resgate”, o casamento com Booz, parente rico de seu marido, em cujos campos fora respigar as perdidas espigas de cevada deixadas pelos segadores.

Jean François Millet (1814-1875) retrata, mais tarde, num dos seus mais belos e comoventes quadros – As Respigadoras (1857) – a laboriosa faina de três mulheres, dobradas sobre a terra sem que a sua dignidade se sinta ferida, que recolhem as espigas do trigo que restou na campina após a colheita.

Conhecia-as assim, mulheres da minha terra, quando eu era menino, conheci-as nos

campos de meu pai, lembro-me ainda dos nomes de algumas delas, dignas como as de Millet, respigadoras das espigas de centeio, de trigo também, que os segadores deixavam ao atar dos molhos que depois se carregavam, medidos em pousadas, para a rolheira que se construía como espessa muralha no terreno ceifado.

Voltavam pouco depois por ocasião do arranque das batatas e era-lhes permitido remexer a terra de onde os burricos ou o carro de bois haviam levado já a colheita do ano.

Havia também o respigo dos cachos ao findar da vindima. E depois as castanhas, pelos Santos, quando nas eiras ardiam as fogueiras dos magustos conviviais.

Uma coisa requeriam os lavradores das mulheres que por lá andavam, nos soutos, britando os últimos ouriços, a cesta breza demorando tempo sem fim a encher, era que não danificassem o centeio semeado, mal acabado de nascer, nesse múltiplo aproveitamento de um chão agro como era o das encostas ventosas onde apenas os castanheiros medravam.

Nesta Beira serrana, Terras do Demo ou Beira Transmontana, dizia-se “rebusco” esta humilde tarefa do respigo e o “Dicionário Houaiss”, registando-o como “termo beirão”, define-o como “Busca pelas espigas, cachos, castanhas, azeitonas, etc. deixados na planta após a apanha, ceifa, vindima, etc.”

Nem sempre se cumpria esse requerer dos lavradores, das mulheres do rebusco, que sempre eram as mulheres quem do pão cuidava.

E isso sabemos mercê do registo que ficou numa das Actas da reunião da Câmara de Sernancelhe, a 9 de Novembro de 1940, quando certos proprietários do Granjal e de outras freguesias fizeram chegar à Câmara queixas de que os rebuscadores de castanha danificavam, ao caso, a cultura do centeio, estendida aos soutos.



Cesta “breza” com castanhas no chão de um souto (Foto José Alfredo)

NOSSA SENHORA DE AO PÉ DA CRUZ



Capela de N.ª Senhora de ao Pé da Cruz. (Foto José Alfredo)

Ode à Senhora de ao Pé da Cruz

No alto da serra,
A capela!

Padrão de fé,
Farol de luz a iluminar
O povo de Sernancelhe
Que, agradecido,
vem ajoelhar...

No seu andor
De rara maravilha
Para todos, igualmente,
brilha
O olhar da Virgem Mãe,
Nossa Senhora.

Ardem velas
Silenciosamente;
Cada crente, comovido,
chora.

Maria Amélia Almeida Pereira

O vigário Luís Machado de Mello Prata que em 1 de Maio de 1758 responde ao Inquérito que através do seu Bispo o Marquês de Pombal lhe fizera chegar (!AN/TT, *Memórias Paroquiais*, vol. 34, memória 136, fl. 983-986) nomeia, como capela do povo, a altaneira capela de Nossa Senhora de ao Pé da Cruz e refere que no dia da sua festa, a 3 de Maio, ali vem em romagem e com seus clamores muito povo das regiões circunvizinhas.

Alcandorada num desvão da Serra do Pereiro lá continua, branquejando, luzeiro ao longe, atraindo os romeiros que ali sobem nesse festivo Domingo de Maio para onde se fez transitar a festividade religiosa do dia 3 (Invenção da Santa Cruz).

Já não existem, penduradas nos muros, as memórias de milagres das tabuinhas pintadas por Carlos Massa, no século XIX, ou por outros pintores do povo, ingénuos no saber-fazer, como ele, mas há lábios murmurando preces na subida da encosta, dedos de mãos contando contas de rosário nas três voltas à capela, velas a arder numa banquetta de altar, moedas tilintando numa bandeja que passa.

A gente de Sernancelhe sobe ali ao Domingo, no alvorecer da Primavera, quando a seiva volta a subir nas veias dos castanheiros seculares que marginam a estrada, no pino do Verão, quando a ramaria desses gigantes de antanho recobre a montanha, no Outono adiantado quando a folhagem, antes de desprender-se, é bordada a fios de ouro velho, quando as castanhas se desprendem com os ventinhos da manhã como o antigo maná que salvou os filhos de Israel na aridez do interminável deserto.

Sobre o longe estende-se a vaguidão do Vale do Rio Távora, vinhedos e pomares evocando tempos bíblicos de fartura, olha-se a planura imensa da Lapa, o azul apagado, mais longínquo, da Serra da Nave e pelos infinitos caminhos inventam-se os passos do Malhadinhas e desses heroicos sertanejos de Alvite que por eles rompiam com brasidos de Verão e nevascas de Inverno se tal fosse preciso.

Tantas vezes esquecidas as gentes pelos grandes da terra, talvez da vigilante capela a invisível mão da Senhora múltiplas vezes se tenha estendido, amaciando esse chão dos trabalhosos passos de cada dia.

A Câmara, atenta, deliberou assim:

"A propósito e tendo em atenção esta e outras queixas foi deliberado proibir em todo o concelho o rebusco de castanhas em soutos e propriedades particulares sem prévia autorização de seus donos. Com esta medida tem-se sobretudo em vista proteger a cultura do centeio e outros cereais, sujeita a grandes danos com a invasão em massa dos rebuscadores sem escrúpulos, devendo ser afixados os competentes editais e solicitar o auxílio da Guarda Nacional Republicana para cumprimento desta deliberação".

Alguns cuidados houve, decerto, que as rebuscadoras essas continuaram por muito tempo entregues a essa penosa faina, digna, mas não alegre,

não como a dos ceifeiros, dos vindimadores, de quem colhia o linho, que esses cantavam pelo dia fora.

As terras lavradas continuaram sempre na posse de alguns, até que os filhos das rebuscadoras, cansados da humilhação de suas mães, resolveram partir.

Caminhos de França e Aragança, no dizer de Aquilino. O Brasil, um pouco antes, não fora o bastante.

Mas não foi perfeito o caminho.

Já não há rebuscadores nas Terras de Sernancelhe, nas Terras do Demo, na Beira Transmontana. Já ninguém semeia centeio, nem trigo, nem cevada. E eu não sei se a razão é apenas por a terra ser avara.

Alberto Correia

A Castanha em Bragança

No dia 28 de Outubro, em Bragança, no NERBA, Núcleo Empresarial da Região de Bragança, o Instituto Politécnico local implementou o IX Fórum Internacional da Castanha.

Convidado para apresentar uma comunicação, na qualidade de director da revista literária “aquilino” e Confrade da Castanha, marcámos presença com o tema: “300 anos a crescer, 300 no seu ser, 300 a morrer – O derradeiro gigante da nossa flora”.

Tivemos assim oportunidade de falar de Aquilino Ribeiro e de muitas das suas sublimes páginas sobre o castanheiro. Falar de Sernancelhe, da Confraria e falar da castanha para um público muito técnico, pois que composto maioritariamente por docentes e discentes da Escola Superior Agrária de Bragança, que manifestaram a sua admiração pelo conhecimento detido por Aquilino neste contexto e, também, pela sua visão pioneira daquelas que seriam as “doenças” de hoje da nobre árvore da castanha.



Souto de castanheiros onde são produzidas as castanhas congeladas do Sabor. (Com a devida vénia)

e em Folgoso

No dia 30 de outubro estivemos em Folgoso a convite do autarca local, Luís Tadeu, para a IIIª Festa da Castanha que proporcionou roteiros fotográficos e pedestres no seio da Serra da Estrela, workshop sobre “A Importância do Castanheiro na economia local” e muita gastronomia – ou não fosse a terra do célebre restaurante “Albertino”, animada diversão e magustos.

Simbolicamente recebemos das mãos do autarca um castanheiro para plantar, o que, em boa verdade nos faltava no CV. É que... não é só comê-las!

Esta conjugação de eventos prova a vitalidade de um produto, a aposta crescente que nele deve ser feita, mas também a atenção e dedicação dos autarcas de Sernancelhe e de Gouveia e do Instituto Politécnico de Bragança, três localidades

que estiveram em destaque pelo relevo que concedem a esse maravilhoso fruto do Castanheiro.



O confrade Paulo Neto plantando um castanheiro

Notas do confrade Paulo Neto

Título:

CONFRARIA DA CASTANHA BOLETIM INFORMATIVO

Propriedade: Confraria da Castanha.Soutos da Lapa

Sede:

Centro Municipal de Artes

Rua Dr. Oliveira Serrão, n.º 4 – 3640-240 SERNANCELHE

Tiragem:

500 exemplares.

Coordenação:

Alberto Correia,

Paulo Neto



Sernancelhe. Senhora da Lapa. Paisagem com neve. (Foto José Alfredo)

A POÉTICA DE UMA ANTIGA NOITE DE CONSOADA

Aquilino Ribeiro regressa à sua infância quando, em 1945, dá à estampa a 1.ª edição de “O Livro do Menino Deus” onde rememora seus Natais de Menino das Terras do Demo num tempo que por ali se mantinham idênticos e se mantiveram por algum tempo mais, antes que um tempo novo surgisse subvertendo os costumes antigos sem que se alterasse esse lastro que é o peso da terra onde se nasce e o chamamento do sangue que a uns e outros de novo traz à Mesa simbólica da Consoada.

A descrição de Aquilino é já um terreno de memória. Arqueologia, quase. Mas a singeleza do quadro faz reaparecer, com inocência, essa idílica e humana paisagem da aldeia recolhida entre a quentura das quatro paredes numa noite, a única, que se chamou Noite Boa.

O dia é daqueles que trazem em si uma suavidade e disposição benigna, de que se impregnam gestos e vozes, se não é a sugestão festiva do calendário, e a aldeia desde manhã parece agitada dum bulício que lhe não é comum. De facto, na tenda do Zé da Bernarda vai mais rumor que numa alfândega. Acodem as donas envoltas nas capuchas penitenciais, mas soltando vozes e risos a granel com belo e contagioso humor. Trazem as almotolias para o azeite e o garrafão para o vinho; o bacalhau e a massa transportam-nos na regaçada, colectiva como a arca de Noé.

Nas quintãs, os homens, de joelhos na palha, partem pernadas de giesta ou racham um toro, e a azáfama quotidiana, deitar o gado, apascentar as vacas, levar a vianda aos bácoros, vai-se operando maquinalmente ao sabor dos hábitos estabelecidos. Logo quando a geada embrandecer, dir-se-ia sob a tepidez do bafo humano, pois o sol não voltou da casa de Deus verdadeiro, irão uns buscar a cestada de nabos para o vivo, outros à horta pela couve troncha, a mais anafada e soberba, dias há trazida de olho, para a consoada. Geou-lhe, como era de desejar, o Dezembro, e tais leguminosas derretem na boca como bilhós. Emergindo da erva, pela folha, vêem-se zincadas pelo frio e desorelhadas para a terra como chorões. Estão mesmo na conta para acolitarem o “fiel amigo” com dois dentes de alho, um golpe de azeite, e as batatas farinhotas que figuram no prato um cogulo de espuma. Consoada sem couve troncha, dessas rotundas como castanheiros e gordas como orelhas de cevado, não é consoada. Nozes, maçãs e pinhões, coscoréis, rabanadas constituem o aperitivo da praxe. A substância, para que se vão afiando os dentes com jejuadoiro às refeições deixadas em branco, é aquilo. Antes que toque o sino para a Missa do Galo, à lareira, diante da alegre sarabanda do fogo, ter-se-á tirado o ventre de misérias. Uma das raras vezes do ano.

In *O Livro do Menino Deus*, Livraria Bertrand, p.77-78.



edengráfico S.A.
since 1959



We
Think
different!

www.edengrafico.pt