

ANTÓNIO AFONSO • JOSÉ ARAÚJO • JOSÉ VIRIATO CAPELA • NUNO DE
CARVALHO • FRANCISCO SAMPAIO • ANTÓNIO VALDEMAR • A. COUTO VIANA

TERRAS DE BOURO NA HISTÓRIA E NA CULTURA

X CONGRESSO DE GASTRONOMIA DO MINHO

(Vila do Gerês, 11 a 14 de Março de 1999)



Edição da
Câmara Municipal de Terras de Bouro
2001

ANTÓNIO AFONSO • JOSÉ ARAÚJO • JOSÉ VIRIATO CAPELA • NUNO DE
CARVALHO • FRANCISCO SAMPAIO • ANTÓNIO VALDEMAR • A. COUTO VIANA

INTRODUÇÃO

TERRAS DE BOURO NA HISTÓRIA E NA CULTURA

X CONGRESSO DE GASTRONOMIA DO MINHO

(Vila do Gerês, 11 a 14 de Março de 1999)



Edição da
Câmara Municipal de Terras de Bouro
2001

Título	TERRAS DE BOURO NA HISTÓRIA E NA CULTURA X CONGRESSO DE GASTRONOMIA DO MINHO
Autores	ANTÓNIO AFONSO, JOSÉ ARAÚJO, JOSÉ VIRIATO CAPELA, NUNO DE CARVALHO, FRANCISCO SAMPAIO, ANTÓNIO VALDEMAR, A. COUTO VIANA
Organização e Apresentação	ANTÓNIO AFONSO, Vice-Presidente da Câmara Municipal
Edição	CÂMARA MUNICIPAL DE TERRAS DE BOURO
Composição e Impressão	BARBOSA & XAVIER, LIMITADA Rua Gabriel Pereira de Castro, 31-A e C 4700-385 BRAGA Telef. 253 263 063 / 253 618 916 • Fax 253 615 350
Depósito Legal	165044/01

INTRODUÇÃO

Garcia de Resende, no **Prólogo** do *Cancioneiro Geral*, refere a «natural condição dos portugueses de nunca escreverem as coisas que fazem, sendo dignas de grande memória», as quais ficam esquecidas nos escaninhos da memória. É isto que tem acontecido com os Congressos de Gastronomia do Minho, onde muitas e importantes comunicações têm ficado por divulgar.

Aquando da realização do **X Congresso de Gastronomia do Minho** na Vila do Gerês – Terras de Bouro, entre os dias 11 e 14 de Março de 1999, uma organização conjunta da Confraria dos Gastrónomos do Minho, Região de Turismo do Alto Minho e Câmara Municipal de Terras de Bouro, foi assumido, por parte de várias entidades presentes, o compromisso da publicação integral das actas do referido congresso. Como tal objectivo não foi concretizado, a Câmara Municipal, tendo em conta as solicitações de cópias das intervenções realizadas no âmbito do **Painel I – Terras de Bouro na Cultura e na História**, e considerando, como vários confrades têm dito, que «o Congresso de Gastronomia realizado na Vila do Gerês foi, se não o melhor, um dos melhores», entendeu oportuna a publicação dos referidos textos.

Esperamos, assim, estar a contribuir para a divulgação da História e Cultura de Terras de Bouro, sobretudo na sua vertente gastronómica, e ir de encontro à expectativa e anseio de todos aqueles que têm solicitado as comunicações proferidas.

O Vice-Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro,
ANTÓNIO JOSÉ FERREIRA AFONSO

DISCURSO DE ABERTURA

por
JOSÉ ANTÓNIO DE ARAÚJO*

Caros Congressistas:

Em nome da Câmara Municipal, cabe-me a honra de dar início aos trabalhos deste **X Congresso de Gastronomia do Minho**. Gostaria de começar por dizer quanto nos sentimos sensibilizados pela presença de tão ilustres personalidades. Desejo que este congresso seja frutuoso, e, acima de tudo, que todos estejam muito bem nesta vila do Gerês.

Antes de mais, quero dirigir uma palavra muito especial ao Dr. Francisco Sampaio. É uma palavra de muito apreço que seria uma injustiça, da nossa parte, não o fazer hoje e aqui. Ao longo destes anos, o Dr. Francisco Sampaio foi uma pessoa incansável que tem feito um esforço espantoso para que esta região corresponda àquilo que era a exigência do passado. O Dr. Francisco Sampaio, através de múltiplas iniciativas, tem procurado fazer com que nos sintamos muito bem ligados à Comissão Regional de Turismo do Alto Minho. Há alguns anos, tivemos de nos refugiar ali, por uma circunstância fortuita de, por azar, a Comissão Regional de Turismo do Verde Minho ter passado por um momento mau. Hoje sabemos que a Verde Minho recuperou de todo este passado e a sua imagem é muito diferente: inspira confiança, está a produzir trabalho. Nós estamos integrados num espaço natural da Verde Minho. Mas sentimo-nos bem no Alto Minho, com o carinho, com a dedicação, com o empenho do Dr. Francisco Sampaio, pelo que não

* Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro.

podemos deixar de permanecer onde estamos, não obstante o respeito e o apreço pelo trabalho realizado pela Verde Minho. E a prova é que, aqui, ao meu lado, está o senhor Henrique Moura, presidente da Comissão Regional de Turismo Verde Minho.

Queria, também, ter uma palavra de muito apreço para com o Sr. Dr. Lima de Carvalho, o mordomo-mor. O Sr. Dr. Lima de Carvalho que faz parte das minhas recordações mais queridas da juventude — fomos sempre amigos desde longos anos — tem privilegiado esta amizade e tem tido, pelo nosso Concelho, uma atitude de estímulo extraordinário. Toda a gente sabe que é uma das autoridades em termos de Gastronomia, já não digo sequer nacional e internacional. O Sr. Dr. Lima de Carvalho, em relação à gastronomia, trata-a como ela deve ser tratada. A gastronomia é um acto de cultura e, para o Dr. Lima de Carvalho, uma refeição, além de ser uma obra de arte, deve ser acompanhada de outros condimentos, do ambiente adequado e, se possível, da amizade. É neste contexto que ele considera, como se fosse um atentado, qualquer acto que não tenha pela gastronomia o respeito que ela merece: um acto de cultura, uma obra de arte. Ao Dr. Lima de Carvalho, queria deixar aqui o meu reconhecimento, como Presidente da Câmara e como amigo de longa data. Ao Dr. Lima de Carvalho, o meu muito obrigado.

Queria, também, trazer uma palavra de agradecimento ao Sr. Professor Mota Alves. O Sr. Professor Mota Alves preside, hoje, à ATAHCA, que faz a gestão do LEADER. Através deste instrumento tem sido uma pessoa muito aberta a todo este tipo de iniciativas e, sem esse estímulo e sem esse apoio, dificilmente poderíamos, às vezes, chegar a onde vamos chegando.

Não está aqui, neste momento, o Sr. Director do Parque Nacional da Peneda-Gerês, mas entendo que seria da minha parte uma falha imperdoável se não o trouxesse à colacção, para agradecer, também, a colaboração que ele tem prestado a esta iniciativa. O Sr. Director do Parque tem hoje a responsabilidade da outra componente da gastronomia: o ambiente. São duas coisas imprescindíveis a um turismo de qualidade, e, nesta região, têm de estar absolutamente indissociáveis. Cabe-lhe essa responsabilidade, a responsabilidade de garantir essa componente do ambiente e para a qual precisa ter imensos aliados. O Sr. Director conta, hoje, com um aliado indefectível que é a Câmara Municipal, para, neste momento, conseguir resolver problemas que não foram resolvidos no passado e que é o momento de resolver. Ele vai estar aqui, mas eu quero deixar-lhe, desde já, o meu reconhecimento.

Também estará cá a Sr.^a Dr.^a Conceição Gama, directora da escola **Amar Terra Verde**. Este nome, que não está muito divulgado, também se ajusta perfeitamente. É uma escola profissional que serve os três concelhos: Amares, Terras de Bouro e Vila Verde. Cada um deu o seu contributo à composição deste nome e à escola e a **Amar Terra Verde** dá um contributo precioso a estes três concelhos em termos de formação profissional. E uma das áreas onde isso acontece é, precisamente, na área da gastronomia. São já gerações que foram para o mundo do trabalho e que estão a dar muito boa prova. Aqui, nesta iniciativa, estão presentes alunos da escola **Amar Terra Verde**.

Queria, a todos os confrades, agradecer-lhes e deixar-lhes uma palavra de profundo agradecimento e de alegria pelo facto de estarem connosco.

Sobre esta iniciativa e sobre a sua adequação, nada seria melhor registado. Um congresso de gastronomia em Terras de Bouro e no Gerês, é, de facto, merecido em termos de passado. No passado, o Gerês foi um espaço único por onde passaram Reis, Presidentes da República, por onde passaram homens das letras e das ciências, homens como Ramalho Ortigão, Garrett, Miguel Torga. Eu atrevo-me a chamar aqui a memória de Miguel Torga. Miguel Torga foi a pessoa que passou pelo Gerês quarenta anos a fio e aqui produziu os melhores poemas da sua literatura.

O Turismo da nossa região deve ter como ponto de referência Miguel Torga que subiu a todas estas montanhas desde o altar de Cabrões, passando pela Borrageira, pé de Cabril e Serra Amarela. Chegou a todos estes lugares e em todos escreveu dos seus melhores poemas. Escreveu-os como só Miguel Torga soube fazer. Nessa imensa montanha, nessa montanha agreste, naquele céu azul, Miguel Torga escrevia os seus poemas como quem joga pedras certeiras. É hoje essa sensação que temos quando lemos Miguel Torga e os textos referentes a esta região do Gerês e de Terras de Bouro. Por isso, este congresso, neste local, é uma homenagem a esse passado e é, na verdade, o lugar mais adequado. Mas este Gerês das Termas era o local onde se fazia dieta, onde, afinal, tudo estava relacionado com a dieta: a dieta duma pescadinha cozida e duma vitelinha assada. Bom, aqueles que frequentam as águas durante aqueles dez dias, de facto, têm de fazer uma dieta. Mas são dez dias do ano, e nos outros dias?

Neste momento vemos que, apenas, um por cento das pessoas que passam no Gerês é que frequentam as águas durante dez dias. E não é exigível que se alimentem apenas com uma pescadinha cozida ou com uma vitelinha assada. Há, inevitavelmente, a necessidade de aí provocar alterações.

Mas o Gerês não era só das termas, era das caçadas. No passado, estas montanhas eram o sítio onde se fazia a caça grossa. Eu referia só duas caçadas. Duas caçadas que ficaram na história e estão hoje reproduzidas de uma maneira exemplar na *Ilustração Portuguesa* com fotografias maravilhosas daquela época. Uma, aquando da vinda do rei D. Luís, em 1887. Nessa altura, as autoridades municipais estavam muito agastadas, com o Governador Civil, o Visconde de Pindela, bem como com o Administrador do Concelho e, portanto, não vieram sequer cumprimentar o rei. Aconteceu que os promotores da vinda do Rei prepararam-lhe uma caçada. Como os naturais não gostavam que pessoas de fora, com armas sofisticadas, viessem dizimar aquilo que eles tinham de mais precioso, na véspera, foram à montanha e espantaram a caça. Este acto fez com que a caçada fosse um insucesso e serviu de pretexto para que os naturais fossem hostilizados. Afirmou-se, então, que a caça «estava extinta por causa destes selvagens que, realmente, dão cabo de tudo». Mais tarde, em 1908, houve a grande caçada que provocou um afluxo, à zona do Gerês, daquilo que eram as últimas marcas, os últimos modelos de automóveis, e provocou a deslocação para o Gerês de comboios especiais. Conseguiram deslocar-se para as Abrótegas, lá em cima, na serra, perto da Fonte Fria onde nasce o rio Homem. E conseguiram, com elites portuguesas, concentrar ali 150 armas e mais de uma centena de batedores. E ali não houve só caçada. Houve, sobretudo, gastronomia de alta qualidade. Foi assim que se lançaram os embriões desta terra.

Esta necessidade de dar resposta condigna a todas estas solicitações fez com que surgisse aqui uma espécie de dinastia de cozinheiros e de outras gentes de hotelaria de alta qualidade. E ainda hoje são eles que dão boa resposta nos melhores hotéis do país e em tudo quanto é barco que circula por esses Oceanos. Gentes de Terras de Bouro e das áreas periféricas são, ainda hoje, indubitavelmente, os melhores trabalhadores de hotelaria. Também por eles é importante que haja, aqui, este Congresso de Gastronomia. Eles estarão naturalmente presentes e estarão reconhecidos à vossa presença.

Em nome desta gente, em nome da Câmara e do Município que represento e da gente do Gerês, aqui fica o meu bem-haja e o pedido para que voltem sempre. Faço votos para que se sintam bem e que o trabalho produzido dê, realmente, os frutos esperados.

Muito obrigado pela vossa compreensão.

SAUDAÇÃO DO MORDOMO-MOR

por

NUNO DE SANTA MARIA LIMA DE CARVALHO *

Senhor Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro
Senhor Presidente da Região de Turismo do Alto Minho
Senhor Presidente da ATAHCA
Caros Congressistas

Na qualidade, não de mordomo-mor, mas de mordomo-menor, congressista igual a todos vós, queria dar-vos as boas vindas, e dizer-vos que esta escolha, (a escolha do Gerês), foi excelente. O Gerês é um gigante adormecido e nós temos de acordar esse gigante. Quando, há uma dúzia de anos, propus a fundação da Confraria dos Gastrónomos do Minho, não foi apenas, nem fundamentalmente, para falarmos sobre as coisas que têm paladar, mas para falarmos de tudo aquilo que tem a ver com a gastronomia: sobre a cultura da nossa região, sobre o turismo, enfim, sobre o ambiente, sobre tudo e estes congressos têm sido, para isso, a oportunidade propícia.

Queria começar por agradecer ao Dr. José António de Araújo, que é conhecido como um dos «dinossauros» do municipalismo português — porque ele está aqui como Presidente da Câmara há 20 anos —, portanto, ele é, desde já, uma das carvalheiras do Gerês, com raízes de dedicação e amor à sua terra, lançadas neste monte sagrado. Tem feito

* Mordomo-Mor da Confraria dos Gastrónomos do Minho.

muito pela sua terra, tem-lhe dado o melhor da sua vida. Para ele a minha homenagem e a certeza de que, naquilo que for possível, eu colaborarei na sua obra.

Também ao Dr. Francisco Sampaio, que é Sampaio mas é também Carvalho, — carvalho digno desta terra —, tem sido essencialmente a *alma mater* da Confraria dos Gastrónomos do Minho. (Eu sugeri que ela fosse criada, mas este desgraçado é que tem sido praticamente o único a trabalhar). Muito obrigado, Francisco Sampaio, por todos os congressos já realizados e também por este.

Eu limitei-me a trazer de Lisboa uma boa representação, sobretudo da comunicação social, e não só, porque a importância destas coisas é que elas se façam, mas que sejam conhecidas no país. Foi por isso que, mais uma vez, está presente uma representação de jornalistas ilustres, sobretudo da área da gastronomia e do turismo.

Queria saudar, também, o Sr. Presidente da Região de Turismo Verde Minho, porque o Minho é apenas um, não há Alto Minho nem Baixo Minho, somos um Minho.

Queria saudar, também, a representação galega que aqui está, porque nós temos muito a ver com a Galiza, os nossos problemas são comuns, o nosso espaço é comum, o nosso linguajar foi, durante muitos e muitos anos, o mesmo.

Queria saudar o Sr. Presidente da ATAHCA, que é o órgão de desenvolvimento local, é de certo modo, o motor que há-de trazer progresso para esta terra.

Queria saudar as mulheres aqui presentes. Durante muitos anos o Minho, — e ainda hoje continua a ser, quem manda na casa são as mulheres —, a gastronomia que nas nossas cozinhas se pratica, — agora, vamos tendo cozinheiros, temos grandes cozinheiros nos restaurantes, não apenas os que saíram daqui, por exemplo, o Chefe Silva, que não está presente, é um minhoto, é de Amares, desta região —, resulta do saber acumulado pelas mulheres minhotas.

Queria dar uma saudação especial aos jornalistas aqui presentes, quer da imprensa nacional, quer da imprensa regional, quer da imprensa turística. Não-de ser eles que não-de levar, — e também à televisão e à rádio —, não-de ser eles que irão levar as conclusões e as falas deste congresso, porque nós não vimos aqui, essencialmente, para falar das coisas boas, para dizer que nós temos uma gastronomia muito boa, mas para reclamar. Nós, os minhotos, não reclamamos nada. Eu, ainda outro dia, numa entrevista, disse, e depois fui muito atacado, que infelizmente não se topam os políticos do Minho. Não temos políticos a defender as

nossas potencialidades; o Minho passa despercebido. Em Lisboa fala-se pouco do Minho. Inclusivamente, outro dia referi, não foi para dizer mal dos Srs. deputados, mas referi-me às necessidades de que os deputados que estão na Assembleia da República, quer do distrito de Viana do Castelo, quer do distrito de Braga, falem dos nossos problemas, falem das potencialidades extraordinárias desta terra. O Gerês, eu poderia dizer que quase é o Algarve do Minho. Mas que diabo, o Algarve, o ICEP, e não está aqui ninguém presente do ICEP, penso eu, que é o órgão por excelência da promoção do turismo de Portugal do Mundo, não sabe que o Minho também existe, que está no mapa, que diabo, e que o Gerês está no mapa e o Gerês tem potencialidades extraordinárias.

Eu penso que este congresso vai ser um dos melhores de todos, quer pelos temas que vão ser tratados, quer pela qualificação, alta qualificação dos autores das comunicações que vão ser apresentadas. Penso que já terão tido ocasião de verificar que são cinco os temas a tratar. O primeiro, é dar a conhecer e discutir a cultura e a história das Terras de Bouro. O segundo tema será dinamizar e promover o turismo termal do Gerês, através do projecto THERMAIOS num enquadramento regional e transfonteiriço. O terceiro será o tema do turismo activo, a criação de pequenas e médias empresas. E esta região tem segmentos fabulosos na área do turismo. Tem estas termas riquíssimas do lado de cá do Gerês, as Termas do Gerês, e do lado de lá do Gerês, que são as termas de Caldelas. Mas tem outros segmentos de turismo: o turismo de habitação, o turismo cinegético, o turismo do ambiente, o turismo de congressos, uma riqueza extraordinária no tal gigante que está adormecido, que é o Gerês. Outro tema será defender os produtos tradicionais da gastronomia local, os produtos tradicionais: os enchidos, a caça, sei lá, tudo aquilo que aqui se produz e que é riquíssimo. Portugal está a ser invadido, e já se praticam crimes, que eu tenho visto, por exemplo, lá perto da minha terra, em que a Câmara Municipal deu a concessão do principal restaurante da terra a uma empresa estrangeira, dessas que fazem umas coisas tremendas que se chamam *hamburgers*, e não sei que mais, é contra isso que nós queremos lutar. Passo a vida a reclamar aqui ao Sr. Presidente da Câmara porque, uma vez, entrei num restaurante da terra dele — e disseram-me que era o melhor restaurante da terra — e a carta tinha à cabeça os pratos que serviam, *hamburgers*, não sei o que é isso, *hamburgers* à maneira do Minho, à maneira portuguesa. É contra isso que nós temos que lutar. Outro dos temas será incentivar e promover a gastronomia regional das Terras Altas do Homem e do Cávado e elaborar a sua carta gastronómica. Essa é uma das funções principais

e fundamentais, como sabem, da Confraria dos Gastrónomos do Minho. É interessante referir, e não queria deixar de o fazer, que um dos escritores que por aqui cirandou, por aqui veio durante quarenta anos, e nós encontramos textos no seu diário, desde o primeiro até ao último, nunca falou da gastronomia desta terra, mas no entanto ele falou da gastronomia, mas falou de outra gastronomia, falou desta mesa imensa que é o Gerês. Vou ler duas pequeninas passagens, se me permitem, uma escreveu em 16 de Agosto de 1955: «O dia inteiro a ruminar o banquete de ontem, pantagruélico festim de serras e horizontes, que teve como iguaria suprema a descida do Velão ao cair da tarde».

Não falou em sarrabulhos nem falou num bom cozido à portuguesa, falou nos horizontes, falou na beleza pantagruélica destas terras. Um ano e um dia depois — já pareço Presidente da República, o almirante Américo Tomás —, portanto, um ano e um dia depois, ele escrevia, em 17 de Agosto de 1958:

«Sou, na verdade, um geófago insaciável, necessitado diariamente de alguns quilómetros de nutrição. Devoro planícies como se engolisse bolachas de água e sal, e atiro-me às serranias como à broa da infância. É fisiológico, isto. Comer terra é uma prática do homem. Antes que ela o mastigue, vai-a mastigando ele. O mal, no meu caso particular, é que exagero. Empanturro-me de horizontes e montanhas, e quase que me sinto depois uma província suplementar de Portugal. Uma província ainda mais pobre do que as outras, que apenas produz uns magros e tristes versos...»

Nós vamos tratar desta gastronomia dos horizontes e da beleza desta terra, mas vamos tratar, também, essencialmente, daquilo que compete à Confraria dos Gastrónomos do Minho, que é falarmos um pouco sobre a gastronomia das Terras de Bouro, das Terras Altas do Cávado, do Homem e do Ave. Eu limito-me a formular votos, de que, efectivamente, este venha a ser um grande congresso, que venha a ser o melhor congresso de todos, e disso não tenho dúvidas. E, para terminar, se me permitem, já que estamos na área da poesia, permitam-me que leia este extraordinário poema que diz muito aos carvalhos e às carvalheiras desta região:

A UM CARVALHO

Eis o pai da montanha, o bíblico
Moisés Vegetal!
Falou com Deus, também...
E debaixo dos pés, inominada, tem
A lei da vida em pedra natural!

Forte como um destino,
Calmamente como um pastor;
E sempre pontual e matutino
A receber o frio e o calor!

Barbas, rugas e veias
De gigantes.
Mas, sobretudo, braços!
Longos e negros desmedidos traços,
Gestos solenes de uma fé constante...

Folhas verdes à volta do desejo
Que amadurece.
E nos olhos a prece
Da eternidade.
Eis o pai da montanha, o fálico pagão
Que se veste de neve, e guarda a mocidade
No coração!

Vamos guardar, no coração, os votos de tornar conhecido o Gerês, porque só conhecendo uma terra é que nós a podemos e devemos amar. E vamos ajudar. Que este congresso seja um grito bem alto neste altar de Portugal, que é o Gerês, para que nos façamos ouvir, para que digamos ao país que o Gerês é, de facto, esse gigante adormecido carregado de potencialidades mas que estão também adormecidas. São estes os meus votos.

Muito obrigado a todos.

TERRAS DE BOURO: AS CALDAS DO GERÊS, AS NOSSAS RECEITAS E UM ITINERÁRIO

por
FRANCISCO SAMPAIO*

Afogado pelo Verde do Minho: «o vinho é verde, a dor é verde, o mar é verde... tudo é verde», apenas o atrai «a beleza sem par do Gerês». Sigo com o «seu» José Manuel Mendes e os «seus» itinerários que agora recorreremos sob a sua égide radiante, da Calcedónia a Castro Laboreiro, de São Bento da Porta Aberta à Bouça da Mó, à Borrageirinha (...)

«Há sítios do mundo que são como certas existências humanas: tudo se conjuga para que nada falte à sua grandeza e perfeição.

Este Gerês é um deles.

Acumularam-se e harmonizaram-se aqui tais forças e contrastes,

*tão variados elementos de beleza e de expressão,
que o resultado lembra-me sempre uma espécie de genialidade da natureza».*

MIGUEL TORGA, *Diário VII*

* Presidente da Região de Turismo do Alto Minho.

As Caldas do Gerês

É para esta «Terra de Boiro» que vos convido!

As Caldas do Gerês que o Senhor D. João V construiu erguendo o primeiro estabelecimento termal constituído por tanques de granito abrigado em guaritas de pedra, os chamados Poços e demolidos em 1897 para dar lugar aos novos edifícios (ainda em uso!).

Ao turismo e aos aquistas que fazem despertar em 1882 as primeiras unidades hoteleiras: o então famoso «Hotel Dois Amigos»; depois, o «Hotel Aliança».

Estamos já nos anos 40, a época de ouro do Termalismo Nacional.

Foi nesta altura que o Gerês se afirmou como um verdadeiro «Resort Turístico» a que não faltava uma animação cultural deveras notável para a época: «Nas Caldas do Gerês, durante a época termal, há cinema (que funciona muitas vezes como teatro), casino com música, campo de ténis e croque, piscina e pista de patinagem (Celestino Maia, in *Gerês Termal e Turístico*, 1950)». São também referidos como os melhores hotéis e pensões da época: das firmas Júlio Almeida Maia, Filhos e Empresa Hoteleira do Gerês (Hotéis do Parque, Moderno, Universal e Ribeiro); Pensões – Baltazar, Geresiana, da Ponte, Avenida e Central Jardim).

Mas, como bons minhotos que somos, faltava-nos o «imaginário» e uma mística de milénios que se revê nas nossas capelas e ermidas, e onde a bênção da canonização popular é memória colectiva.

D. João V assim o fez e, por isso, as Caldas do Gerês têm a sua padroeira e a sua capela em honra da aventureira e heróica e mística Santa Eufémia, uma das nove filhas de um só ventre geradas! Consta-se que esta andava pelas penedias, fugida aos seus inimigos, vivendo de esmolas de pastores e de algumas almas caridosas até que, dando-se perseguições aos cristãos, ela se lhes veio juntar para os incitar à luta pela fé. Contudo, a Santa acabou por ser presa e martirizada, sendo levada ao altar da montanha e de lá precipitada no abismo que inferior lhe ficava. Segundo uns, os anjos vieram e suspenderam o corpo da virgem que ficou intacto; segundo outros, a lapa onde caiu milagrosamente se amolgou! Enfurecidos com isto, seus algozes cortaram-lhe a cabeça a fio de espada, o que teve lugar no ano 140, a 13 de Abril, imperando António Pio. Ainda hoje é conhecida, na vertente Galega da serra, pelo nome de Fraga da Santa, aquela onde a tradição diz-se ter dado o martírio de Santa Eufémia.

O Julgado de Bouro (nos idos de 1220) abrangeria a bacia completa do rio Homem e a margem direita do Cávado, desde a fronteira leonesa até este segundo rio entrar na Terra do Prado. Trinta e oito anos mais tarde (Inquirições de 1258), o julgado de Bouro desmembra-se em dois: a zona oriental mantém-se unida à volta do seu castelo (Castelo de Bouro), obrigando-se as famílias a manter o seu «casteleiro» e a defesa da Portela do Homem; a zona oriental, já erradicada das Terras de Bouro, divide-se em três novos julgados, a saber: o de Regalados, o de Entre-Homem e Cávado e o de Vila Chã.

Onde ficaria este Castelo? Segundo os relatos do Padre Martins Capela (in *Miliários do Convento Bracaraugustanus*), junto a Covide, junto ao Cabeço do Piorneiro, onde melhor seria defendida a Estrada da Geira, que corre entre os vales profundos de Freitas e da Carvalheira.

Estava assim escrita e referenciada a saga dos Terrabourenses: «*os desta collatione... guardam a Portela d'Omém... e vam ao Castelo quando metem apilido*», ao fazer desta fronteira um baluarte contra os interesses dos reis de Leão, assegurando a retaguarda da Reconquista que se espraiava para sul.

Como privilégio tinham o direito de não serem recrutados para o «*fossado d'El Rei*» nem manterem «*egoas de lista e cavalos de cobrição*».

Em Ano Santo pelo Senhor Santiago, nos Caminhos do Minho.

Pela estrada da Geira. Por esta via militar que ligava Braga a Astorga. Seguimos da vila de Terras de Bouro para Chorense. Aí vamos encontrar a Geira (milha XVI). Uma visita à capelinha de S. Sebastião. Depois Chamoim com Igreja Matriz de duas torres dedicada ao apóstolo Santiago Peregrino, cuja imagem de pedra não dispensa o respectivo bordão na mão, onde tem dependurada a popular cabaça; na cabeça, o famoso chapéu de abas largas incrustado de vieiras. Dentro da Matriz e, no tecto, uma pintura de Santiago Matamouros de rara e excepcional beleza.

E logo a seguir, Covide, S. João do Campo, onde o Parque Nacional da Peneda-Gerês vai instalar uma das «portas» do Parque, com centro de interpretação e toda uma informação de apoio aos visitantes e, a Câmara Municipal, um «território museu», com parque de estacionamento, entre o Centro Equestre de Covide e Vilarinho das Furnas, museu que não passa pela definição tradicional, mas um amplo espaço, autêntico manancial vivo, recriando as culturas do azevinho e do linho, os alambiques de medronho, as eiras colectivas, os espigueiros, inclusive, o recriar de uma «nova» aldeia, fazendo Vilarinho renascer das águas da

barragem que a submergiu, com um transporte de turistas para este «Espaço Memória de Vilarinho das Furnas» por meio de um barco. Depois, e ainda nos Caminhos de Santiago, a Geira Romana com os seus marcos miliários, a mata de Albergaria, Ponte Feia, de novo, Mata de S. Miguel, Portela do Homem.

Terras de Bouro

Um Concelho que sabe «casar», na Via Nova, os miliários de Maximiano, de Caracala, de Décio e Caro; um património multissecular — «*a tarde estava como um veludo, e as fragas, amolecidas pela luz, pareciam broas de pão a arrefecer. Do alto a paisagem era de um aconchego de berço (...) Diário VI.*» — com espaços novos, abertos, a merecer uma visita, sem pressas, no aconchego da História, e onde se vai desenhando todo um ressurgir de oportunidades que vão criar outras motivações de desenvolvimento integrado e sustentável, não só a nível da agricultura e pastoreira, do comércio e indústria, do turismo, seja ele turismo religioso, de montanha, turismo de saúde, turismo activo, turismo no espaço rural, do artesanato, da gastronomia, do desporto, do ambiente, dos serviços, combatendo a desertificação, o desânimo, criando emprego, novas vontades, sobretudo, uma visão de futuro.

Com foral Manuelino de 1514, o concelho de Terras de Bouro agrega hoje 17 freguesias que fazem deste rincão um dos mais marcantes espaços comunitários onde a força das raízes, da tradição e dos costumes, na organização e actividades agro-pastoris, nas características e singularidades sociais e do *habitat* geresiano apaixonariam cientistas, desde o séc. XVIII, como Link e Hoffmam; médicos, como Santos Dias, Ricardo Jorge, Celestino Maia; clássicos da literatura, como Antero de Figueiredo, Carlos Malheiro Dias, Ramalho, Jaime Cortesão e já, nos nossos dias, Tude de Sousa e a obra prima de Jorge Dias *Vilarinho das Furnas*.

É aqui que se encontra o «coração» do Parque Nacional da Peneda-Gerês, o único Parque Nacional criado em 1970 no ano dedicado internacionalmente à «Conservação da Natureza», com uma área de 71 000 hectares, inaugurado no dia 11 de Outubro de 1971. A sua criação, obedecendo às bases prescritas pela U.I.C.N. (União Internacional da

Conservação da Natureza), destina-se a fins científicos, educativos, sociológicos e turísticos. Foi o grande obreiro do Parque Nacional da Peneda-Gerês e seu primeiro Director, um grande amigo da Estância Termal do Gerês, um técnico de renome mundial e um grande português, o saudoso Eng.º Silvicultor José Lagrifa Mendes.

As receitas do congresso

Cozido (couves com feijão)

Prato tradicional de Terras de Bouro, o Cozido de Couves com Feijão que, como o próprio nome indica, é composto por feijão (amarelo) e couves «galegas» dos quinteiros das terras altas e expostas ao frio da região de Bouro; as carnes, só de porco («bichorro» medrado das lavaduras gordas, onde nunca falta a farinha milha), salgadas, frescas e fumadas, além, naturalmente, do rico e variado fumeiro da região.

Não havendo qualquer tipo de refogado na sua confecção, as couves, em abundância, são cozidas juntamente com as diversas carnes e fumeiro, cuja gordura é o tempero necessário para lhe dar paladar. O feijão amarelo é cozido à parte, juntando-se tudo, posteriormente, na mesma travessa que vai ser posta na mesa. Os temperos são feitos com azeite, vinagre e alho. O acompanhamento é feito pelos verdes, branco e tinto da região.

Cabritinho da Serra do Gerês no Forno

Cabritinho jovem, máximo 6/7 quilos. Depois de abatido, deixar secar de um dia para o outro. Depois trincar, tirar gorduras e vedum; de seguida mergulhar numa calda de água, sal, limão. Deixar duas horas, retirar e escorrer. Num tabuleiro temperar: sal, pimenta, cebola, alho, vinho branco, azeite puro. Marinar de um dia para o outro em temperatura ambiente. Vai ao forno de lenha a assar lentamente. Acompanha arroz de forno feito com os miúdos do cabrito e uma panóplia de ervas aromáticas: carqueja, salsa, alecrim e funcho. Batatas ao gomo com os cantos quebrados também assados no forno; chouriça cozida e salteada em azeite puro e alho.

Caldeirada de Cabra

Ingredientes: 1 cabra nova, 1/2 litro de vinho branco, 1 cabeça de alho, sal grosso, pimenta, 3 folhas de louro, 1 ramo de alecrim fresco.

Preparação: Depois de limpa, a cabra é cortada em bocados pequenos. Faz-se uma papa com vinha de alho bem pisado, sal grosso, folhas de louro e o alecrim, com a qual se esfregam bem os bocados de cabra, que fica a repousar. No dia seguinte, faz-se um refogado com 2 ou 3 cebolas grandes, 3 colheres de banha, alho e salsa, deixando alourar bem. Logo que esteja pronto o refogado, junta-se toucinho entremeado cortado em bocados e, por fim, a cabra. Vai-se deixando cozer e junta-se a água necessária para que coza bem. À parte, cortam-se batatas aos quadrados grandes. Logo que a cabra esteja bem tenra, põe-se num alguidar de barro vidrado todo o refogado, juntam-se as batatas e vai ao forno de lenha, para secar um pouco e cozer as batatas.

Rabanadas de Mel

Cortam-se fatias de pão de trigo, que se deixou endurecer, com dois centímetros de espessura.

Numa panela, põe-se a ferver leite, água, canela, casca de limão, mel, açúcar e noz de manteiga fresca. Em travessa funda, põe-se o pão a demolhar bem, na calda quente. Escorre-se levemente e passa-se por ovos batidos. Frita-se em azeite fino. Tiradas as rabanadas bem loiras, ficam algum tempo a escorrer e servem-se polvilhadas com açúcar e canela.

Para acompanhar as rabanadas, faz-se um molho com água, vinho do Porto, mel, açúcar amarelo, canela e laranja fresca. Vai tudo a ferver até ficar um xarope grosso e com ele, quem quiser e gostar, regar as rabanadas. É servido à parte.

Formigos à Minhota

Ingredientes: pão, mel, açúcar amarelo, casca de limão, pau de canela, vinho do Porto, passas, nozes, pinhões, amêndoas descascadas.

Preparação: Num tacho deite meio litro de água, a casca do limão, o sal e o açúcar, a ferver na panela; junte três colheres de banha de porco, o miolo de pão bem esfarelado, o mel e o vinho do Porto, até ferver.

Retire do lume, junte-lhe as frutas secas continuando a mexer. Leve outra vez ao lume mas não deixe ferver. Deite depois em travessas largas e polvilhe com canela. Serve-se frio.

Itinerário:

De Braga pela serra do Gerês

Se sair de Braga, em direcção a Monção, não esqueça de, ao Km 6, na confluência dos rios Homem e Cávado, junto à Ponte do Bico pela EN 205, virar à direita em direcção a Amares, depois de passar Rendufe e o seu Mosteiro, com a sua Praça central, centro aglutinador de toda a vila, aprazível e acolhedora.

Ao Km 17, vire à esquerda em direcção ao Gerês. Mais à frente, ao Km 26, o Mosteiro de Santa Maria de Bouro, recentemente recuperado e transformado na Pousada de Bouro (Santa Maria). Logo a seguir, o Santuário de Nossa Senhora da Abadia — início do «arrebentaço» para quem faz a peregrinação a pé, Amares / Abadia / Alto do Formigueiro / S. Bento da Porta Aberta.

Outra sugestão: a partir do Santuário da Abadia fazer o circuito Ventozelo, Monte de Santa Isabel, Choreense, Terras de Bouro, Gondoriz, Vergaço com ligação a Mixões da Serra e à Ermida (Ponte da Barca), aldeias típicas de Cotelo, Cortinhas (com as tradicionais casarotas), Brufe (Centro de Artesanato), Ribeiro de Gemesura, Barragem de Vila-rinho das Furnas, Campo do Gerês.

Ao Km 30, entra-se no concelho de Terras de Bouro, vila mencionada, pela primeira vez, nas inquirições de 1220 e com foral concedido por D. Manuel em 1514 (às «Terras de Boiro»). Situa-se no coração do Parque Nacional da Peneda-Gerês, sendo todo o Concelho atravessado pela Geira Romana.

Ao Km 36, Rio Caldo e a Albufeira da Caniçada, a dois passos da Vila do Gerês (Km 7), centro termal e turístico do Concelho, a merecer visita cuidada ao Centro de Animação, ao Banco do Ramalho (circuito a pé), à Pedra Bela, à Cascata do Arado, à Albergaria.

Ao Km 42, o Santuário de S. Bento da Porta Aberta (três romagens anuais – 21 de Março; 11 de Julho e 10 a 15 de Agosto).

É o grande centro minhoto das romarias a pé. Continuando pela estrada que liga S. Bento a Covide, o velho castro e a antiga citânia da Calcedónia. Mesmo junto ao entroncamento que vai ligar a S. João do Campo, a Capela de Santa Eufémia, com o seu belo altar-mor de estilo renascentista, o «Penedo da Santa» e o Pelourinho de Sá.

Ao Km 50 e a caminho do Campo do Gerês, o Centro de Produção e Venda de Artesanato – Associação Pedras Brancas, a merecer paragem e compra de artesanato.

Ao Km 51, o Campo do Gerês, com o seu Cruzeiro de S. João do Campo, cruzeiro que mais não é do que um antigo marco miliário da Geira Romana, que indica as 27 milhas a Bracara Augusta. Cerca de 100 metros a jusante, o Miliário de Lícínio Júnior (milha XXVI); à esquerda, entre sombras de *Quercus Robur* e da *Betulis Alba*, uma ponte romana; em frente, o Museu Etnográfico de Vilarinho — memória das tradições e costumes de Vilarinho das Furnas. Voltamos a Covide e a Santa Eufémia.

Ao Km 59, viramos para Terras de Bouro (EN 307). Passamos pelo centro de Covide, onde se encontra a «Casa do Passadiço», com brasão.

Ao Km 63, Chamoim, cuja Igreja Paroquial, de duas torres, é dedicada ao Apóstolo Santiago Peregrino. No interior, no tecto da nave, uma pintura de Santiago Matamouros.

Ao Km 70, Terras de Bouro, sede do Concelho, que se distribui por 17 freguesias.

Ao Km 71, a bonita povoação de Balança (S. João), nas abas do Monte de Santa Isabel, sob as vistas de Choreense, da Ribeira e do Souto tendo, como pano de fundo, Aboim da Nóbrega e Mixões da Serra, que coroam Valdreu, já no concelho de Vila Verde.

Fim de Roteiro. E fico com Miguel Torga (Gerês, 2 de Agosto de 1965): «Subo ao alto da serra, olho em redor, e até me parece impossível que nas pupilas tão pequenas do homem possam caber certas grandezas. Mas cabem. E mais: é nelas que tais grandezas adquirem sentido. O movimento que têm nas minhas, agora, as chãs, as lombas, os píncaros e os abismos onde a inércia da morte parece habitar! Dessa imagem dinâmica à palavra que a significa, vai um palmo. E a palavra reveladora pode ser o intróito dum verso. E o verso a eterna e ritmada pulsação audível dum imenso e oculto coração de granito».

GERÊS: DUPLO PARAÍSO

por
ANTÓNIO VALDEMAR*

«O paraíso dos doentes e dos ociosos sãos»
(JOSÉ ANTÓNIO MARQUES, 1884)

Há três séculos, o Gerês começou a ter um lugar destacado no termalismo, na história e na cultura das Terras de Bouro. A afluência dos aquistas principiou, segundo Ricardo Jorge, em 1699: «Esta a grande data inicial de um descobrimento terapêutico que honra a memória do ignorado cirurgião de Covide (Manuel Ferreira de Azevedo), um benemérito da humanidade enferma».

Mas entre os precursores também se assinala o notável *doutor Mirandela*, Francisco da Fonseca Henriques, que no seu *Aquilegio Medicinal* (1726), primeiro inventário da hidrologia portuguesa, consagrou laudatório parágrafo às caldas do Gerês.

Outra personalidade influente foi o padre António Martins Beleza. Ricardo Jorge aponta-o como «o primeiro geresista de cunho», autor do *Método Prático de Tomar os Banhos das Caldas do Gerez* (1763), «um dos melhores trabalhos da antiga hidrologia portuguesa». Todavia, a grande projecção foi «confirmada pela boca de milhares de enfermos».

Se não se concretizou, como estava previsto e com o apoio de D. João V, um «plano de obras e melhoramentos que abrangiam um estabelecimento balnear, um hospital para indigentes, uma capela con-

* Jornalista profissional do *Diário de Notícias* e Membro da Classe de Letras da Academia das Ciências de Lisboa.

sagrada à Santa Eufémia», assistiu-se ao progressivo relançamento da estância termal.

Até ao princípio do século XIX — esclarece Ricardo Jorge —, compareciam «aldeões aos cardumes; fidalgos e capitães-mores da província, vilegiantes do Porto e, enfim, turmas de frades que no Gerês tinham estabelecido as suas *brevas* para castigo e cura dos achaques conventuais».

O Gerês permanecia ermo e remoto, isolado «no covão alpestre de uma região inacessível e fronteiraça, sem viação tolerável nem comodidades das mais elementares». «Os pobres romeiros», prossegue, «acampavam ao derredor das nascentes, bebiam da água, banhavam-se em poças abertas no chão e alojavam-se em cabanas improvisadas. Mas a penosa peregrinação era compensada pelas milagrosas curas».

Ricardo Jorge publicou dois livros notáveis, dos quais temos vindo a transcrever algumas passagens: *O Gerez Thermal — História, Hydrologia, Medicina* (1888) e *Caldas do Gerez, Guia Termal* (1891). Surgiram quando era professor de medicina no Porto e também desempenhava o cargo de director clínico das termas.

Neles se ocupou da história, da localização e características das águas, de aspectos fundamentais da clínica, da cura e do regime alimentar. Demonstrou que o Gerês «irmana-se pela sua quota residual e simplicidade aparente com as águas de mais nobreza hidrológica da Alemanha, França e Espanha».

A par disto, reconheceu que a serra «de uma orografia complexa e caprichosa é de uma textura simples. A terra vegetal forma a sua epiderme, ora rota pelas penedias, ora engrossada em grandes tractos, dando pasto a uma vegetação luxuriante».

A serra «é de uma excepcional riqueza; é a região portuguesa mais curiosa e original em espécies histórico-naturais. A vegetação arbórea (...) é de uma opulência e de um vigor surpreendente; nenhuma outra do País se lhe aproxima sequer».

Não esconde o deslumbramento em face do «maciço do Gerês abraçado pelos rios Homem e Cávado e pegado pelo Sul à serra da Cabreira e pelo Norte à de Lindoso e Suajo». Chama a atenção para «o tipo especial da flora e a curiosidade da fauna», a cabra-montês, o javali, o lobo e a água-real.

Detêm-se nas singularidades da paisagem, «a lombada agreste da montanha», «os jactos de água que por todos os lados se precipitam», «o plaino verdejante que o rio (Caldo) fertiliza, ora represado em lagos, ora despenhado em açudes».

Tem descrições dos itinerários a percorrer. Recomenda passeios à Pedra Bela, Cabril, Borrageiro e Cantarelo. Transmite-nos «a grandeza imensa, a enormidade das alturas». Incita-nos a andar a pé, para fruir, no contacto com a serra, «a sensualidade mística que se desprende de uma vida exuberante e libérrima».

A investigação e o estudo do Gerês encontra-se em inúmeros trabalhos científicos, históricos e literários de autores portugueses e estrangeiros. Não são apenas três séculos de termalismo que Ricardo Jorge remontou a 1699. Há outros séculos de Caminhos de Santiago e muitos mais ainda de presença romana — a lendária Calcedónia — celebrada por Estrabão, Plínio e outros geógrafos ainda hoje visível, em marcos miliários, colunas e outros achados arqueológicos. Um dos locais de maior evidência é a via militar conhecida pela Estrada da Geira que vai de Braga a Astorga, passa pelo Gerês e outros sítios de Terras de Bouro. Será objecto da candidatura à UNESCO, a fim de integrar a lista do património mundial. Desde o século XVIII até aos nossos dias, várias gerações de eruditos têm estudado aqueles 30 quilómetros de estrada romana de incontestável interesse e muitos aspectos únicos em Portugal e na própria Península Ibérica.

No começo do século XX, Tude de Sousa (1874-1951), regente florestal da mata de 1904 a 1915, empenhou-se na divulgação do Gerês e na recolha de elementos históricos, florestais e etnográficos. Embora sem preocupações literárias, leva-nos ao contacto com as árvores e as pedras, ao silêncio dos altos cumes, ao apelo dos horizontes, ao cheiro da terra, ao universo vegetal, mineral e animal que desperta, ao mesmo tempo, o repouso do corpo e do espírito.

Ramalho Ortigão, que tem a memória perpétua no Gerês, incluiu-o, entre outras termas do Minho, no livro *Banhos de Caldas e Águas Mineiras*. Fez o elogio da serra, dos rios, das quedas-d'água e das excursões venatórias, em especial a caça ao porco. Deixou o testemunho pessoal de uma dessas aventuras quando, em plena juventude, os pulmões e as pernas «eram então da força de quinze a vinte léguas por dia palmilhadas a pé sem estropiamento e sem fadiga».

Raros poetas e escritores se exaltaram como Miguel Torga em face do Gerês. E isto é tanto mais significativo quanto, até agora, ninguém, como ele, escreveu páginas tão desagradáveis acerca do Minho. Basta ler o livro *Portugal*. Até implicou com o caldo-verde. Todavia, o Gerês constituiu sempre uma excepção. Durante mais de 40 anos era lugar de peregrinação habitual.

A maioria dos textos encontra-se em sucessivos tomos do *Diário*. Também faz parte de duas antologias, uma com poesia e prosa editada pela Câmara de Terras de Bouro, organizada por António Afonso e com prefácio de José Manuel Mendes; outras apenas com poesia e feita ainda pelo próprio Torga.

De acordo com as palavras de Torga, recolheu «o reviver de um longo caminho órfico que principiou por ser vocação irreprimível e acabou por ser penitência assumida». Reuniu o que julgou mais significativo de «um trabalho aceso de muitas horas, muitos dias, muitos anos, o ferro cada vez mais incandescente e o forjador aureolado das chispas que saltam da bigorna».

Pelos caminhos do Gerês recapitulamos o itinerário de Torga. Um mergulho nas árvores, nas terras e nas pedras. Sentimos o impacto da luz e da cor. O fluido que dimana das nuvens. O impulso dos ventos, o cheiro dos campos, o marulho das águas, que nos conduzem à identificação com as origens.

Repetimos, quase sílaba a sílaba, o poema do *Diário* a propósito da Pedra Bela: «Serra! / E qualquer coisa dentro de mim se acalma... / Qualquer coisa profunda e dolorida, / traída, / Feita de terra / E alma. / Uma paz de falcão na sua altura / A medir as fronteiras: / — Sob a garra dos pés a fraga dura, / E o bico a picar estrelas verdadeiras...».

Torga nunca se afastou das raízes de São Martinho da Anta, do coração agreste de Trás-os-Montes, «o reino maravilhoso (...) léguas e léguas de chão raivoso, eriçado, queimado por um sol de fogo ou por um frio de neve». Mais ainda: «o reino maravilhoso (...) dos homens inteiros, saibrosos, altos, espadaúdos, que olham de frente e têm no rosto as mesmas rugas da terra».

Tem uma ligação profunda com este universo que é a génese dos primeiros (e inesquecíveis) dias da *Criação do Mundo* e de páginas admiráveis do *Diário*. Atravessou Portugal de ponta a ponta. Deixou-nos o registo do património construído e do património natural, das tradições ancestrais, do mar aberto ao apelo da distância, da planície e da lezíria dos penhascos alterosos, dos fustes imponentes dos carvalhos, dos cumes das montanhas cobertas de neve, da púrpura escaldante dos vinhedos nas encostas.

Mas o Gerês era um dos seus fascínios. Sempre renovado, perante o quadro real do confronto com a terra: aliança da geografia com a história e a antropologia. De tudo o que faz parte do ar que se respira, entra no sangue que circula nas veias e traz o plasma da herança rural, das tradições ancestrais e outros vínculos da memória colectiva.

A esmagadora maioria dos frequentadores das termas do Gerês não pode nem deve entregar-se aos prazeres da mesa. Está submetida a um regime alimentar rigoroso. No entender de Ricardo Jorge a «dieta é elemento imprescindível duma boa cura geresiana». Diz mais: «Não é só, porém, a qualidade dos pratos a ter em conta; a quantidade da ração não tem inferior importância. O talher tende a desmandar-se com a abundância do serviço e o afiado do apetite».

Muito antes da institucionalização do turismo, o médico José António Marques, em 1884, num livro hoje esquecido, *Gerez Presente e Futuro*, encontrou esta síntese cada vez mais oportuna que Ricardo Jorge ao criar e enaltecer também adaptou: «o paraíso dos doentes e dos ociosos são». Podemos e devemos acrescentar santuário de gastrónomos, gastrólogos e gastrófilos.

Na área municipal de Terras de Bouro, no espaço do Parque Nacional da Peneda-Gerês, noutros concelhos da vizinhança, nas terras altas do Homem, Cávado e Ave, existem os enchidos e fumados, o cabrito do monte, a costela barrosã, o mel, as plantas aromáticas. Terá, contudo, de ser garantida a autenticidade dos produtos tradicionais e fiscalizado o certificado de qualidade e de origem.

Permite reencontrar uma comida diversificada que encerra os saberes e sabores guardados de geração em geração. Terras de Bouro é um dos exemplos com o célebre cozido, com feijão amarelo, couves e regado com azeite quente ao lume e alho aberto ao meio.

A gastronomia do país real revive no Gerês e constitui um dos mais eficazes remédios em face do processo de globalização que, desde a política à economia e à culinária dos *self-services* e dos *tacke-aways* transforma os indivíduos, as regiões e os próprios países em sociedades anónimas de irresponsabilidade ilimitada.

RECURSOS TRADICIONAIS E GASTRONOMIA TERRABOURENSE

por
JOSÉ VIRIATO CAPELA*

Quero, antes de mais, felicitar os organizadores deste Congresso, em primeiro lugar, pela repetência da sua organização, — e aqui repetência é no sentido positivo, não o académico, — e depois, também, por estes Congressos virem sempre aliando, à promoção gastronómica, a promoção turística e ambas com a preocupação e o cuidado sempre presente do seu enquadramento e enlaçamento com as realidades geográficas, sócio-culturais, históricas das regiões, das suas gentes e dos seus produtos que se querem promover. Em Terras de Bouro e no Gerês, este programa e este enlaçamento tem particular significado e sentido; não sei se é melhor saborear um cozido, um prato de arroz-doce, uma filhós, se alongar a vista e repousar o espírito nestas paisagens deslumbrantes ou atentar na riqueza e variedade da sua cultura sócio-comunitária e do seu folclore. Dir-me-ão: «tudo em conjunto», com o que estou plenamente de acordo.

Começemos, pois, por umas breves palavras sobre a terra e as suas gentes. Não para esboçar quer a descrição da beleza das suas terras e serras, o carácter, as virtudes, os defeitos dos seus povos, os estilos e contrastes de vida, — entre o homem serrano e o da ribeira —, das suas comunidades, tão bem fixada poética, literária e sociologicamente pelos escritores, como Ramalho, como Torga, Jorge Dias, Tude de Sousa,

* Professor catedrático da Universidade do Minho.

Martins Capela, ou mais distantes, na passagem no séc. XVIII para o séc. XIX, pelo alemão e botânico, Link e o médico partidista das Caldas do Gerês, José Santos Dias. Mas para reter aqui, sobretudo, o papel do homem — ao lado das dádivas da Natureza —, para legar aos vindouros, os equilíbrios, as riquezas e o património que hoje usufruímos.

Não há dúvida que grande parte da beleza paisagística deste território assenta num património comum de *habitats*, de paisagens, de arranjos fundiários, são a expressão maior do envolvimento humano com a terra para manter e desenvolver o modo de vida que é, enfim, expressão mais acabada da sua cultura.

Não há, pois, nestas terras, com a abundância de outras paragens minhotas, as marcas e as expressões materiais da riqueza, individualismo burguês, nobre ou fidalgo, nas casas apalaçadas, nos paços senhoriais, nas torres ameadas. Nem tão pouco as expressões patrimoniais e artísticas de uma rica sociedade religiosa, porque as instituições são poucas e o clero pouco. O mais que se pode ver são algumas casas grandes, algumas igrejas com bom porte, mas reduzido entalhamento. O maior e o melhor que se encontra são igrejas de romarias, construções, pertenças e contributos colectivos de muitas gerações, como é o caso mais antigo da Sra. da Abadia, (que em grande parte é destas Terras de Bouro) e mais recentemente, S. Bento da Porta Aberta, Bom Jesus das Mós, Mixões da Serra, já a ligar a Vila Verde.

O nosso monumento civil é, por excelência, o canastro, o lagar comum, os conjuntos habitacionais dos lugares e as aldeias, (...), os equipamentos das Caldas, as pontes e as albufeiras.

A cultura popular destas terras, que também teve boa cultura e bons cultores eruditos e letrados, exprime-se sobretudo na sábia organização social com que organizou a sua vida quotidiana, para resistir às dificuldades e pobreza do meio e precaver o futuro. Cultura que pode hoje ser perscrutada na leitura dos estatutos jurídicos que regulam a vida social comunitária, divulgados há muito por Orlando Ribeiro, por Jorge Dias, por Tude de Sousa, porque as práticas e os costumes sociais deles emergentes, sobretudo os trabalhos colectivos, o pastoreio, a vezeira, o regulamento das veigas, os calendários agrícolas, as formas de entre-ajuda, estão hoje praticamente desaparecidos. Cultura e organização social que têm as suas fortes marcas nas paisagens, nos *habitats*, nos equipamentos colectivos que hoje, justamente, pretendemos proteger e valorizar como o mais rico e significativo património destas sociedades rurais e serranas.

Toda esta organização vai dirigida a tirar o máximo de proveito desta terra, em geral avara, difícil no clima que mal produz para retirar as suas gentes ao limiar da sobrevivência, basicamente dependente dos seus recursos naturais que é necessário proteger com toda a força de organização social comunitária. Organização comunitária especialmente protegida para impedir as vontades de apropriação individual dos principais recursos colectivos: baldios, florestas, recursos hídricos, minerais e animais — ou conter os excessos de utilização desses recursos pela comunidade, de modo a regular a sua utilização e evitar desequilíbrios e rupturas de um ecossistema sempre ameaçado pelo crescimento demográfico, pela intensificação das culturas, e logo pelos rendimentos marginais... de que, definitivamente, só se libertaria com a emigração em massa das décadas cinquenta e sessenta do nosso século. Os desequilíbrios, os factores de ruptura, a partir de então, virão do exterior (...) que é o que agora nos preocupa, pois o que está à vista na paisagem florestal, rural, patrimonial, nos costumes, nas tradições, é a história de uma profunda e sábia harmonização dos povos com as suas terras, os seus recursos e as suas contingências.

A gastronomia tradicional de Terras de Bouro, e a mais genuinamente popular, é também uma manifestação dessa cultura. Antes de mais, a utilização de recursos próprios dentro dos limites que os fracos rendimentos permitem, porque só aos mais ricos e abastados é que é possível guindar-se a dietas e a padrões de consumo que permitam usar regularmente os melhores produtos da terra e da casa e completar com as iguarias e produtos de fora. Os excedentes, por regra forçados, e os primores da terra vendem-se na feira, na Ribeira, também na feira de Souto extinta com o fim do couto em 1836, em Covas, que a si por tal facto atrairá a sede do concelho, no mercado do Gerês.

Tirando o gado, o gado miúdo e o graúdo, produzido claramente com destino ao mercado, a generalidade dos produtos vindos à feira são uma subtracção forçada e forçosa ao consumo das populações. Poupa-se, vende-se o que faz falta para arranjar algum dinheiro, para fazer frente à décima, ao recrutamento, à emigração, aos direitos do pároco, à saúde, ao casamento do filho,...

O valor da importação e o peso dos produtos comprados ao exterior é pequeno nestas terras até tarde, o autoconsumo é dominante e muito elevado.

O mercado do Gerês ao nível local, desde o início, é um importante factor de animação mercantil. Link, já citado, em 1800, refere que, no Gerês, e cito: «para a alimentação se encontrava apenas carne de vaca,

arroz, laranjas, vinho da região que é bastante azedo e às vezes vinho de uma melhor qualidade do Douro, e muito raramente, peixe, açúcar, especiarias, café e as restantes provisões, é se obrigado a fazê-las vir de Vilar da Veiga (...), mas aí esses artigos são raros». Acreditava, até, que fazia melhor aos doentes a dieta forçada, isto é, falta de víveres, a mudança de ar e os passeios, que os efeitos dos banhos. Cerca de dez anos depois (1811-1817), o médico José Santos Dias é mais completo na descrição dos produtos. Mas o acesso a estas mercadorias fora é muito limitada e restrita. A fidalguia e a aristocracia que ocorre ao Gerês desde o séc. XVIII terá, muitas vezes, que passar sem elas.

Valeria a pena, pelas contabilidades das mercearias, das lojas, dos botequins que sempre os houve em muita abundância por toda a terra, não para responder a um forte consumo, mas pelas dificuldades do isolamento, e fazer alguma receita, seguir pela contabilidade destas casas, as etapas e as terras alcançadas pelo arroz, pelo açúcar, pelo trigo, pelo vinho maduro, pelo café, essas mercadorias da civilização exterior, e medir as quantidades de café, açúcar e pão de trigo, entre as mais significativas que a terra absorve e compra no exterior para medir o seu grau de envolvimento nesta «civilização». E um estudo e levantamento estatístico dos finais da década de 70 do nosso século feita pela Extensão Educativa de Terras de Bouro mostra que poucas são ainda as crianças que ao pequeno almoço consomem leite, café com açúcar e pão de trigo. A maior parte, como o Padre Capela no séc. XIX, parte para a sua escola de Covide, «depois do clássico almoço de caldo de unto com o ovo esparramado nele».

Ora, nessa altura, isto é, no séc. XIX, em Braga, às crianças do Colégio dos Órfãos, uma instituição de criação e assistência a órfãos e expostos pobres, já é servido, ao pequeno almoço, leite, café e pão de trigo.

O consumo e a gastronomia popular assentou, pois, basicamente no que se produz internamente e lhe confere as marcas essenciais. Vale a pena, pois, a breves traços, fixar os produtos essenciais que se produzem e comercializam em Terras de Bouro há menos de um século, pois é esse fundo que marca e modelou profundamente o consumo e a nossa gastronomia tradicional antes do grande embate da emigração, das remessas e do impacto da cultura trazida pelos emigrantes.

É o que vamos fazer rapidamente a partir dos preços tabelados pela Câmara Municipal de Terras de Bouro, entre 1850 e 1900, cujos tabelamentos é possível consultar nos arquivos da Câmara Municipal.

O que é possível verificar?

Antes de mais, a constatação de um concelho de economia com base numa agricultura bem mais variada do que a de hoje. Os recursos florestais são importantes. Na indústria, referência tão só para a indústria dos linhos caseiros. Interessa-nos, agora, revelar tão só a produção com interesse alimentar.

A agricultura terrabourense, como a agricultura minhota e toda a agricultura da área atlântica, vive e sustenta-se, sobretudo, do cultivo do milho. Mas, em 1900, o milho actual, o nosso milho maís, ou milho grosso, parece ainda não ser absolutamente dominante em Terras de Bouro, ao contrário das regiões do baixo Cávado. Os preços a que vão tabelados os outros milhos, os milhos tradicionais, os milhos antigos, o milho alvo, o milho painço, são, provavelmente, disso expressão. Hoje já não há marcas desses milhos. Tinham, também, seguramente estes milhos antigos ainda, grande expressão no consumo humano e não só no consumo animal.

À tabela dos preços, vem também o centeio, com preços equivalentes aos do milho, a significar um consumo muito igual ou muito aproximado ao milho. Mas também se tabela o trigo, a cevada, — cuja área cultivada é difícil de saber. Pão de milho (mas de que milho!), pão de centeio, certamente pão de mistura de diferentes milhos e centeio, pão meado, o pão traçado, ..., ele é seguramente a base da alimentação do povo português até uma época bem recente e muito mais do minhoto e terrabourense.

Outros produtos vêm a esta tabela de grande importância: o feijão, as favas, os alhos, a cebola, o nabo. Da batata, estranhamente, não há referência nestas tabelas de preços, mas ela está seguramente em grande expansão por todo o Norte e naturalmente também aqui em Terras de Bouro onde em paralelo com as terras de Montalegre e Chaves teve aqui também nestas terras altas o seu primeiro acolhimento.

Dos frutos, vêm à lista, a noz, a castanha (seca e verde), as cerejas, as maçãs, a pêra e a laranja. Outros testemunhos referem-se à grande produção de castanha que deve ter sido, até uma época bem recente, um dos mais ilustrativos contributos de Terras de Bouro para o consumo urbano e para a exportação para o Brasil, como tivemos oportunidade de ler nos registos alfandegários do Porto e de Viana do Castelo. Aqui, poder-se-á aplicar em toda a extensão o brocardo que diz, «do cerejo ao castanho, bem me amanho, do castanho ao cerejo, mal me vejo», a traduzir as duas diferentes ou as duas etapas económicas do ano, à abundância das colheitas, a penúria posterior, mas também a impor-

tância que têm estes frutos, — a castanha seca e a castanha verde — na sustentação quotidiana da população.

Dos líquidos e gorduras, vêm à tabela, o vinho, o azeite, a manteiga. Das carnes, vem um rol muito completo. Por aí passavam, certamente, as mais-valias da terra, cujo nível de preços nos aparece aqui sempre mais baixos do que em Barcelos, a testemunhar, certamente, a maior oferta e o menor consumo local. Da carne de porco, tabela-se a carne seca e a verde, a espádua de porco, a marrã de espeto e a marrã de diversos pesos, o carneiro e a espádua de carneiro, o cabrito. Das aves de capoeira, o frango, a franga, a galinha, o pinto, o capão, o crestão, o coelho, o pato, o peru, a perua. Da caça, a perdiz. Da pesca, a boga, a lampreia, a truta, por diversas medidas. Ao rol dos produtos alimentares, juntam-se outros produtos tabelados que ajudam a construir o quadro global desta economia e os produtos de comercialização: as palhas, a lenha, os canhotos, a cera (amarela e branca), a estopa e o linho — únicas manufacturas da terra, mas também podem ser vendidos o linho e a estopa em rama —, os estrumes, o mato, a torga e a tinta.

São estas, minhas senhoras e meus senhores, os principais recursos e primores que a terra e a natureza oferece ao trabalho árduo das terras terrabourenses que tanto condicionaram o consumo e a gastronomia da maior parte da sua população.

RECURSOS NATURAIS E GASTRONÓMICOS DE TERRAS DE BOURO NUMA PERSPECTIVA DIACRÓNICA

por
ANTÓNIO AFONSO*

Falar da História e da Cultura de Terras de Bouro é falar dos privilégios destes povos desde a fundação da nacionalidade: das trincheiras, da destruição das pontes em Albergaria, da batalha em Leonte contra os espanhóis, do castelo de Bouro, um castelo em madeira; da águia-real e da pedra chocalheira, ou pedra de águia, procurada pelas parturientes por causa das suas propriedades milagrosas; dos ursos que habitavam estas paragens; dos grandes vultos que aqui nasceram ou por aqui andaram: Martins Capela, Miguel Torga, Ramalho Ortigão, Camilo Castelo Branco, Domingos Maria da Silva, Artur Loureiro, e tantos outros; das visitas reais; da fundação das Caldas do Gerês: D. Pedro II e D. João V; de muitos investigadores e cientistas anónimos; do eng. Lagrifa Mendes e do Parque Nacional da Peneda-Gerês; do comunitarismo e da aldeia afundada de Vilarinho das Furnas; de lendas e de *estórias*: St.^a Eufémia, o lobisomem; de revoltas populares e de ocupações militares; da extinção e restauração do Concelho; do extinto concelho de Vila Garcia; da extinção da cabra brava do Gerês; do fojo do lobo; de vestígios arqueológicos: castros e mamoas (Calcedónia, monte Crasto); da Via Romana: marcos miliários, pontes, pedreiras, *mansiones*, *mutationes*; dos Búrios e dos

* Vice-Presidente da Câmara Municipal de Terras de Bouro.

garranos; de locais de culto e de peregrinação: S. Bento da Porta Aberta e Bom Jesus das Mós; da Regeneração, do Duque de Saldanha e da Casa do Passadiço; dos Coutos de Bouro e de Souto; de Pêro Coelho e da morte de D. Inês de Castro; da casa de São João de Rei, donatários da *Terra de Boyro*; e de tantos outros temas que dariam para um congresso sobre a história do concelho de Terras de Bouro.

Mas este congresso é sobre Gastronomia.

E a gastronomia de Terras de Bouro começa, agora, a impor-se. Para tal, muito contribuíram os eventos levados a cabo pela Região de Turismo do Alto Minho em colaboração com a Câmara Municipal, nomeadamente os Domingos Gastronómicos e as participações no XVIII Festival Nacional de Gastronomia de Santarém e na Bolsa de Turismo de Lisboa. Podemos dizer que, em todas estas realizações, o *cozido à Terras de Bouro* foi rei e senhor.

A gastronomia terrabourense tardava a impor-se. Tal facto deve-se, em nosso entendimento, a que, durante muitos anos, o nosso *ex-libris*, o Gerês, passada a fase da euforia termal — recordemos que, em 1915, o Gerês tinha dois casinos com divertimentos —, foi procurado, essencialmente, para fins terapêuticos, cujo tratamento exigia uma dieta rigorosíssima.

Miguel Torga descreve-nos as termas do Gerês como uma *passerelle* onde se exibem ‘passagens de modelos hepáticos’ (sic) ou um palco onde se tem ‘a impressão de se assistir a uma representação de loucos’, «todos doentes, mas cada qual a fazer o seu papel o melhor que pode».

Neste contexto, a gastronomia da região desenvolveu-se, sobretudo, junto dos grandes centros de culto: a estalagem de S. Bento da Porta Aberta, em Rio Caldo, (com o bacalhau assado no forno e o cabrito da serra) e o restaurante da Abadia (com o bacalhau, as papas de sarrabulho e os rojões). Porém, estamos a assistir, nestes últimos anos, a uma viragem no aproveitamento gastronómico das potencialidades da região. Longe vão os tempos de que nos fala o estudioso alemão Link ¹, quando, no final do século dezoito, se deslocou ao Gerês, e se refere à alimentação nos seguintes termos:

Para alimentação encontra-se apenas a carne de vaca, arroz, laranjas, vinho da região, que é bastante azedo, e às vezes vinho de uma melhor qualidade do Douro e muito raramente peixe. Açúcar, especiarias, café e as restantes provisões, é-se obrigado a fazê-las vir de Villar da Veiga, que é a uma légoa de distância ²;

¹ LINK, M., *Voyage en Portugal depuis 1797 juqu'en 1799*, Paris, 1803.

² In *Cadernos de Cultura 1*, edição da C. M. T. B., p. VIII.

Trata-se de uma visão algo pessimista, sobretudo se tivermos em conta os recursos gastronómicos do concelho, nomeadamente a nível da pastorícia, da caça e da pesca.

Em relação à pesca, podemos dizer que a truta dos rios do Gerês leva a palma. A ela se refere Tude de Sousa em *Serra do Gerez*:

São também férteis em peixes as águas do Gerês (bogas, escalos, enguias) sobressaindo a truta, que é finíssima, peixe a respeito do qual o Dr. Francisco da Fonseca Henriques, médico de D. João V, dizia, na *Ancora medicinal para conservar a vida com saúde*, que a melhor forma de as preparar, é cozê-las em vinagre, comendo-as depois frias com sal e pimenta³.

Já em 1736, a «Notícia da Freguesia de São João do Campo», incluída nas *Memórias Geográficas e Históricas da Província de Entre Douro e Minho*, se refere às espécies piscícolas existentes nos rios e ribeiros da serra, tais como bogas, escalos e trutas. A propósito da truta, diz que esta é de melhor sabor que o salmão por causa da frescura e água batida nas penhas em que são criadas e por não se alimentarem do lodo e de outras imundícies que tiram o gosto ao peixe que delas come.

Também o padre Matos Ferreira, em 1728, na sua obra *Tesouro de Braga descoberto no Campo do Gerês*, nos fala das trutas existentes no rio Homem, as quais, 'metidas em neve', eram mandadas para longe, por exemplo, para o paço dos arcebispos de Braga:

[O rio Homem] tem muyta pescaria de peixe, e a mais notavel he das trutas; pois por serem criadas em agoa muyto batida e frigidíssima, são as mais saborosas e duraveis que ha entre todos os mais ryos, e a experiencia o está mostrando, porque, quanto mais proximas ao Gerês, tanto de melhor gosto e duração, e cozidas em calda de vinagre, ou cruas e metidas em neve, se mandão para terras muy remotas⁴.

A este propósito, refira-se que os arcebispos de Braga possuíam, no alto da serra Amarela, na conhecida Chã da Fonte, uma construção, onde costumavam guardar a neve que aí permanecia durante muitos meses, a que davam o nome de Casa da Neve, tal como a de Arganil que se destinava a fazer gelo para a casa real. Segundo o P.^e Matos Ferreira, esta Casa da Neve fora mandada construir pelo arcebispo de Braga Dom Luís de Sousa:

Tem o Gerez, entre seus despenhados rochedos campinas e planícies de extremada grandeza e dellas se descobre com vista grande parte do Reyno de

³ *Serra do Gerez*, pp. 118-119.

⁴ *O.c.*, p. 20.

Portugal e Galiza; a estas campinas se chamão de Homê, Chã de Leonte, Chã Longa, Chã da Fonte; nesta está hũa com tal propriedade em sua agoa, que por frigidissima se não pode consentir nella hua mão por espaço de hũa Ave-Maria; tem também esta planície a Casa de Neve, que o Ilustrissimo Senhor Arce.^{po} Primaz Dom Luis de Sousa mandou fazer para recolhimento da neve, de que muito usava no Verão, e hoje grande parte desta casa está arruinada⁵.

Também o Dr. Domingos Maria da Silva, ilustre filho das gentes de Entre-Homem e Cávado, se refere, na sua *Monografia de Terras de Bouro*⁶, à «Casa da Neve» quando aborda a aldeia de Vilarinho das Furnas, e acrescenta que fora mandada construir pelo arcebispo Sebastião Matos Noronha, que a não concluiu por ter entrado na prisão em virtude da conjura contra D. João IV.

Em 1680 já estava parcialmente demolida e assim ficou até 1684, altura em que o arcebispo D. Luís de Sousa (arcebispo de Braga entre 1677 e 1690) a mandou reedificar e encher de neve.

Quanto à caça, podemos dizer que a serra do Gerês sempre exerceu um grande fascínio sobre os caçadores, tendo-se realizado, aqui, grandes caçadas de que falaremos adiante.

Nos últimos vinte anos, assistiu-se a uma certa anarquia, com a vinda de **caçadores** de todas as paragens e o envenenamento de cães, o que teve como consequência a morte de algumas espécies, nomeadamente da águia-real. Actualmente, com a criação das zonas de caça associativa, estão reunidas as condições para a preservação e, inclusive, reintrodução de espécies desaparecidas, nomeadamente a cabra brava.

Refira-se, a este propósito, que a última foi capturada pelos Serviços Florestais na zona de Albergaria, no dia 20 de Setembro de 1890, quando procediam à construção do viveiro das trutas, tendo sido capturada «pelos auxiliares Joaquim Valente e António Carris» e enviada, de presente, pelo silvicultor Magalhães Mesquita, ao director-geral, Elvino de Brito⁷.

A caça, constituída por veados, javalis, perdizes, coelhos, lebres, etc., sempre foi abundante na serra e um dos recursos de que os naturais dispunham. A «Notícia de S. João do Campo» já referida, depois de elencar as espécies cinegéticas existentes (coelhos, perdizes, pombos tor-

⁵ *O.c.*, p. 63.

⁶ *Entre-Homem e Cávado I*, Amares, 1958, pp. 82-83. «Foi este titular [Leonel de Abreu] aliciado, com seu filho o duque de Caminha, na conjura do arcebispo de Braga D. Sebastião de Matos Noronha, contra D. João IV. Possuía o arcebispo, nas alturas da serra Amarela, não qualquer fortaleza, mas a célebre «Casa da Neve» que lhe enregelou o patriotismo», *o.c.*, p. 196.

⁷ *In Ilustração Portuguesa*, de 31/08/1908.

cazes, palas, lebres, águias-reais, javalis, lobos, cabras bravas, veados, corças, lobos cervais, ursos e tigres⁸), diz que a caça desta freguesia é toda livre e que se caça com redes.

Apesar desta liberdade, no século XIX, os terrabourenses sentiram necessidade de protegerem estas espécies, sobretudo porque os cães destruíam a criação, tendo a Câmara Municipal aprovado um Código de Posturas Municipais, cuja última alteração data de 1878, dez anos antes dos Serviços Florestais se apoderarem de parte da serra, estabelecendo um período de defeso para a caça de lebres, coelhos, perdizes, codornizes, corças, veados e porcos monteses. Excepção para estes últimos quando fossem encontrados dentro dos campos pelos seus proprietários.

Além de se dedicarem à caça, e Vicente Pereira Araújo, nos finais do séc. XVIII, refere a excelente pontaria dos naturais que 'afirmão o erro do tiro, menos da pontaria, que do cano', possuíam rebanhos de ovelhas todas pretas e gado bovino que guardam na serra, o qual, por vezes, era vítima dos lobos.

Miguel Torga, quando em 1968 visitou a aldeia de Vilarinho das Furnas, depois de se insurgir contra a apropriação indevida de parte da serra pelo Estado, refere-se à pastorícia e à alimentação dos povos serranos:

Derradeira visita à aldeia de Vilarinho das Furnas, em véspera de ser alagada, como tantas da região. Primeiro, o Estado, através dos Serviços Florestais, espoliou estes povos pastoris do espaço montanhês de que necessitavam para manter os rebanhos, de onde tiravam o melhor da alimentação — o leite, o queijo e a carne⁹.

Sobre as pastagens que os povos possuíam, e possuem, no alto da serra, os currais, bem como os fornos, espécie de cabanas onde os pastores se abrigavam, há uma passagem muito curiosa na «Notícia da Freguesia de S. João do Campo» que nos fala dos estratagemas utilizados pelos bovinos para se defenderem dos lobos que grassavam pela serra:

As ervas *que* nestas campinas produz a terra, são grandes; nellas trazem os camponezes os seus gados todo o anno a pastar, excepto aquelle *tempo que* he necessario uzarem delles *para* a cultura de suas lavouras e nestas campinas

⁸ A fama da existência de tigres deve-se ao Dom Abade do Convento de Bouro a quem foi pedido que identificasse a pele de um animal capturado na serra, o qual identificou como sendo um tigre. Matos Ferreira descreve-o da seguinte maneira: «tinha este bicho seis palmos de comprido e quatro de alto, os dentes grandes e grossos, a cabeça semelhante à de um gato, a cauda curta, as garras quase de um palmo, e recolhidas para dentro, como as de gato; a pele era luzidia e atravessada de umas fitas de várias cores». *O.c.*, p. 65.

⁹ MIGUEL TORGA — *Antologia (Diário): Extractos Relativos a Terras de Bouro*, org. de António Afonso, ed. Câmara Municipal de Terras de Bouro, 1996, p. 115.

têm cabanas em *que* se recolhem os pastores *quando* vão a ver o gado, e *para que* seja defendido do lobo, trazem na bezeyra hu boy bravo e assim que persentem o lobo ajuntam-se todas as vacas e boys em hum rebanho em forma de hum esquadrão unidos todos cauda com cauda *para que* o lobo por aquella parte lhe não avance, e o bravo anda por fora fazendo suas escaramuças e rodeando o rebanho, lutando e pendenciando com o lobo, e assim, por instinto *natural*, se armão contra estas pelejas e se defendem ainda *que* os lobos sejam mais do *que* hum; porem, como o sitio das contendas nem todos sejam acomodados *para* se dar batalha e alcançar a victoria, muitas vezes succede armarse a guerra destes animais junto de algumas fragas e penedos, e o lobo, como he bicho de muita manha e astucia, vendo *que* por nenhuma parte pode romper o exercito formado, asobe ao alto dos penedos e de sima salta ao boy, e monta nelle a cavallo. Vendo-se o animal com cavaleyro tão mortifero, corre, escaramussa e vê se o pode sacudir e lançar em terra, porem, elle tambem montado, com as garras e dentes cravados no animal, todas as carreyras atura, e com tanta valentia e ouzadia *que*, mesmo de cavallo, vay roendo e espadaçando a sua tão appeticida comida, athe *que* o desgraçado animal acaba a vida e o bicho com mais descanço o acaba de estragar e comer.

A caça, uma riqueza que contribuía para minorar as dificuldades de sobrevivência do povo, foi sempre muito rica e variada. Daí, também, ser apetevida pela grande parte dos caçadores que, no volver do século passado, aqui realizaram grandes caçadas.

Muitos residentes nas cidades do Porto e de Lisboa gostavam de manter a serra como uma espécie de *feudo* onde se pudessem divertir realizando as suas caçadas. Ramalho Ortigão, que, como sabemos, foi um frequentador assíduo do Gerês, existindo, ainda, o célebre *Banco do Ramalho*, rocha onde pararia a escrever e que mereceu de Miguel Torga o epíteto de «mausuléu», — e não resisto à tentação de citar essa passagem:

Deste monstruoso sofá em que a posteridade transformou uma singela pedra onde o bom do Ramalho costumava sentar-se, e com um sol melancólico a cair ao longe sobre o Cávado, penso na crueldade do destino para com certos homens e certos países. Então o saudável autor das Farpas, o higiênico caixeiro viajante do bom gosto pátrio, não mereceria num recanto da sua terra, onde ele leu, escreveu e descansou, outra coisa que não fosse um mausuléu!? ¹⁰

Ramalho Ortigão que, em 1875 e no seu livro dedicado às termas, *Banhos de Caldas e Águas Minerais*, já se refere às 'excursões venatórias' realizadas por pessoas de fora e a quem os caçadores locais serviam de

¹⁰ *Idem*, p. 3.

guia. Estas caçadas eram realizadas em grandes grupos, caravanas, como nos conta o autor referido:

As excursões venatórias ou artísticas fazem-se em caravana, levando víveres e barracas, e acampando na serra, que só pode ser percorrida a pé.

À noite, acendem-se fogueiras às portas das tendas e revesam-se sentinelas vigilantes.

Caçadores do sítio, habituados à montanha e conhecedores dos matos, guiam a caravana e encaminham as matilhas.

Das caçadas a mais incidentada e mais interessante é a que se faz ao porco [javali]¹¹.

Augusto da Silva Carvalho, no livro *Memórias das Caldas do Gerês* (1943), diz-nos que, no séc. XIX, se «faziam grandes batidas aos lobos, veados, corças, javalis, raposas, martas, ginetes, tourões e cabras montezas e caçavam-se os gaviões e águias-reais», e acrescenta que Ramalho Ortigão, então com 17 anos, fora convidado para uma destas caçadas que, mais tarde, viria a descrever com tanta graça como se segue:

Há anos, em uma destas caçadas cheias de peripécias e de comoções nervosas, um dos caçadores distribuídos na linha e que era um dos guias da serra, habituado aos perigos de semelhantes aventuras, esperou o porco frente a frente e disparou com ele quase à queima-roupa. Erraram, porém, os dois tiros da sua clavina: o porco raivando esbaforidamente, muito adiantado da matilha que latia e galopava a distância, cresceu para o caçador. Este, na precipitação da fuga, largou a espingarda, que não levava passada ao ombro na bandoleira, e trepou desarmado para o alto de uma árvore.

O porco, que tinha atravessado a floresta arrancando ou partindo às dentadas com grandes ruídos, todos os estorvos que o empeciam, em vez de prosseguir na sua carreira, fitou o inimigo que se lhe deparava e principiou a morder e a dilacerar em grandes lascas o tronco da árvore a que o homem subira.

Poucos minutos depois a matilha tinha chegado, os caçadores apareciam sucessivamente no meio de toque das businas e dos gritos estridentes de 'pega! pega! avança!' com que cada um açulava os seu cães.

Então o porco, envolvido pela matilha furiosa, filado com dentes anavalhados e maxilas rijas e persistentes, como tenazes fixadas com parafusos de aço às partes mais sensíveis do seu corpo, rolava expirante, bramindo, golfando espuma e sangue.

Mas o que estava trepado nos galhos da árvore não descera durante o combate nem respondia às vozes dos seus companheiros vitoriosos. Estava lívido, imobilizado, com os beiços brancos, a boca entreaberta, os olhos fitos. Fulminado pelo terror, não via nem ouvia. Desceram-no em braços, prostrado,

¹¹ *Banhos de Caldas e Águas Minerais*, Livraria Clássica Editora, Lisboa, 1944, p. 83.

inconsciente, passivo, como um idiota. Banharam-lhe as fontes com água fresca, fizeram-no beber, e deram-lhe fricções de aguardente pela espinha dorsal.

Depois de longos e reiterados esforços, o pobre guia recuperou afinal as suas faculdades, mas tinha perdido o uso da fala, e ficou mudo até o resto dos seus dias ¹².

Várias foram as caçadas realizadas na serra do Gerês, não só pelas populações como forma de manifestarem a sua revolta, mas, sobretudo e as mais destruidoras das espécies cinegéticas que se deviam proteger, por indivíduos estranhos à terra, com a cobertura dos próprios Serviços Florestais.

As mais importantes, como confessa o próprio Tude de Sousa ¹³, foram: a caçada real em 1887; a patrocinada pelo jornal *O Século* e pela revista *Ilustração Portuguesa* em 1908 e, por último, a do Clube dos Caçadores das Taipas em 1926.

Os naturais foram perseguidos e foram-lhes levantados processos judiciais por caçarem e apascentarem os seus rebanhos na mata que sempre lhes pertenceu. Por outro lado, os Serviços Florestais transformaram a serra do Gerês num feudo que usufruíam a seu bel-prazer e sem convidarem os terrabourenses.

Tanto na caçada real como na do jornal *O Século*, o povo não deixou de mostrar o seu repúdio por tais excursões venatórias, de tal modo que, nos dias que antecederam as respectivas caçadas, fizeram batidas nos montes tendo espantado a maior parte da caça. Posteriormente, sendo acusados dessas atitudes, alegaram que não tinham sido eles mas os espanhóis.

Leonardo Torres e Hermenegildo Capelo descrevem, no Boletim da Sociedade de Geografia, uma caçada que realizaram na mata do Gerês, no ano de 1882. Com o objectivo de observarem a cabra brava, reuniram vinte caçadores, fortemente armados, e partiram serra acima em direcção a Leonte rodeados pelas matilhas para as batidas aos bosques e quebradas.

Cinco anos mais tarde, a visita que o rei D. Luís e respectiva comitiva realizaram ao Norte, incluiu uma deslocação à serra do Gerês, tendo efectuado uma caçada em Leonte na qual abateram oito animais.

A Câmara Municipal não foi ouvida nem achada, tendo recebido, no dia seguinte à chegada do rei, um officio do Governo Civil a comunicar o evento. Os membros da Câmara tomaram conhecimento e deliberaram apenas: «Inteirada».

¹² RAMALHO ORTIGÃO, *Banhos de Caldas e Águas Minerais*, pp. 85-86.

¹³ *Gerês*, p. 51, nota 1.

O rei D. Luís e respectiva comitiva, juntamente com os caçadores inscritos para a caçada real, partiram do Gerês no dia 12 de Outubro.

Esta caçada, graças à batida feita pelos populares, não obteve os resultados esperados em termos de espécies abatidas, pois não conseguiram matar nenhuma cabra brava, tendo-se divulgado a ideia de que a cabra brava estava extinta.

O *golpe de misericórdia* aplicado na fauna geresiana foi dado pelo jornal *O Século* e a revista *Ilustração Portuguesa* que organizaram, nos dias 15, 16 e 17 de Setembro de 1908, uma grande caçada, tendo, os intervenientes, acampado, durante três dias, em plena serra do Gerês, mais concretamente no vale das Abrótegas.

Refira-se que esta tentativa de *extermínio* teve o alto patrocínio do monarca D. Manuel, que ofereceu uma espingarda destinada a premiar o caçador mais distinto; a convivência da Direcção-Geral da Agricultura que prestou auxílio e dos Serviços Florestais que colaboraram na sua realização através do regente silvícola, Tude de Sousa, do chefe dos serviços de arborização da serra e do mestre florestal, Serafim Silva, que dirigiu a caçada.

Para camuflar o verdadeiro objectivo desta caçada, foi divulgada a informação de que se destinava a verificar a existência da cabra brava no Gerês, como se esse estudo pudesse ser levado a cabo pelos caçadores que, à distância de vários metros e com o animal em corrida, facilmente poderiam confundir uma cabra com uma corça. Mas, afinal, pretendia-se verificar a sua existência com o animal morto.

Todas as nossas afirmações se encontram sobejamente comprovadas pelos relatos publicados na revista *Ilustração Portuguesa* do ano de 1908. Na verdade, dada a dimensão desta caçada, somos levados a dizer que, muito provavelmente, teria constituído o *extermínio* de algumas espécies se os povos não se tivessem recusado a participar e não tivessem realizado batidas no dia anterior, desculpando-se com os espanhóis, como se pode ler na citada *Ilustração Portuguesa*:

E desde já convém esclarecer alguns dos motivos que mais prejudicaram o êxito das batidas nas imediações do planalto. Está averiguado que no dia 15 a chã das Amoreiras foi, em todas as direcções e numa vasta área, batida a cavalo por caçadores da Galiza, acompanhados de perdigueiros, que varreram para longe todas as bandadas de perdizes, pondo-as fora do alcance dos nossos tiros.

Essa ciumenta expedição de caçadores furtivos, comandada pelo próprio médico de Lobios, pernitoou no curral das Amoreiras e debandou de madrugada. (...) ¹⁴

¹⁴ In *Ilustração Portuguesa* de Setembro de 1908.

Também os caçadores de Pitões e de Montalegre procederam a batidas semelhantes, contribuindo para o insucesso da caçada:

Se não fossem estes bravos, o resultado teria sido catastrófico para a fauna geresiana, pois teriam abatido os dez corços para os quais tinham obtido autorização. Mas vejamos a estatística a qual fala por si:

- 78 caçadores (onde pontificavam nomes como os viscondes de Fervença e de Reguengos, o conde de Vilas Boas, vários doutores e um capitão, entre muitos outros em representação de quase todos os clubes de caçadores desde Braga, Bragança até ao Real Clube de Caçadores Portugueses);
- Várias dezenas de cães;
- 100 batedores com todo o alarido provocado pelas buzinas;
- Um acampamento, no alto da serra, para 300 pessoas;
- A autorização para o abate de dez corços.

No segundo dia, apesar de espantadas, em quatro horas abateram dezoito perdizes.

O quadro de caça terminou com seis corços e oitenta perdizes abatidos, tendo sido alvejados quinze corços.

Para apoio a esta caçada, foi montado, durante vários dias, um gigantesco acampamento, com uma área de dois mil metros quadrados, com tendas enormes na chã das Abrótegas a cerca de 1.500 metros de altitude e destinado a albergar as trezentas pessoas.

Também o Clube dos Caçadores das Taipas não quis deixar os seus créditos por mãos alheias e organizou um acampamento em Albergaria nos dias 4 e 5 de Novembro de 1926.

Nesta caçada abateram cinco corços e quatro javalis.

Podemos, pois, afirmar sem qualquer margem para dúvida que, ao contrário daquilo que muitos querem fazer crer, os verdadeiros responsáveis pelo extermínio de muitas espécies animais existentes na serra do Gerês não foram as populações, mas os serviços que organizaram, — ou permitiram a sua organização —, grandes batidas e caçadas com que dizimaram essas espécies.

Por último, não podemos deixar de referir um outro produto destas paragens, **o mel**, muito procurado e que constitui uma mais-valia da gastronomia do Concelho, sobretudo ao nível da doçaria — recordemos os formigos e as rabanadas de mel.

A referida *Notícia da Freguesia de São João do Campo*, diz-nos que «os fructos que os moradores nesta freguesia colhem em mayor abundancia são: centeyo, milho grosso, milho miudo, vinho e mel singula-

rissimo, asim pela sua *muita* doçura, como por se conservar sempre grosso ainda no *tempo* de mayor calor. Colhem tambem *muito* feyjão e bons navos».

A qualidade do mel da serra do Gerês, devido às suas características, desde longa data que granjeou a simpatia de muitos portugueses que, de ano para ano, mantinham ou aumentavam as suas encomendas. Nos últimos anos, com o aumento da procura, surgiu no mercado mel falsificado ou como produzido no Gerês. Esta situação levou à criação de uma cooperativa de apicultores que garantisse a qualidade e a origem do produto.

Desde há muito tempo que o mel era aproveitado nesta região, quer como alimento, quer pelas suas virtudes medicinais.

Em 1728, o P.^e Matos Ferreira refere-se ao mel produzido pelas abelhas da serra do Gerês, aos estratagemas utilizados pelos ursos para o comerem e às construções feitas pelos habitantes para evitar que tal acontecesse.

A existência do urso na serra do Gerês encontra-se documentada em vários escritos e na toponímia. Matos Ferreira diz-nos que «o ultimo que se matou, conforme referem os velhos da terra, foy pouco mais ou menos no anno de 1650, na Quelha da Ursa, que fica para a Chã da Ursa, junto à Casa da Neve»¹⁵.

Também Pinho Leal escreve que o urso abundava nestas paragens¹⁶.

Os ursos, para extraírem, à vontade, o mel dos cortiços, pegavam neles e metiam-nos debaixo de água a fim de afogarem as abelhas.

As populações, para evitar que as suas colmeias fossem devassadas pelos ursos, construíram alvariças, ou seja, um colmeal que tem por base uma construção circular relativamente estreita e que se vai alargando, de tal modo que, quando chegava aos quatro, ou mais, metros de altura, ficava com o aspecto de um funil gigante.

Colocavam as abelhas em cima desta construção e assim, se algum urso tentasse subir, acabava por cair para trás, evitando que comesse o mel, pois, como conta o P.^e Matos Ferreira, estas alvariças «erão o unico abrigo que tinham para escaparem à fereza dos ursos que erão tantos naquele tempo que sobião as paredes e, entrando dentro pegavão nos cortiços das abelhas e os levavão a donde havia agoa, e tirando os tamos dos cortiços, metião-nos na agoa, e afogadas as abelhas, comião

¹⁵ *O.c.*, pp. 33 e 34.

¹⁶ «E terra fertil. Ha aqui muito e optimo mel». *O.c.*, vol. II, s.v. 'Campo do Gerez'.

livremente o mel»¹⁷. Refira-se que estes factos são corroborados por Contador d'Argote.

Para contrariar a astúcia do urso, os terrabourenses engendraram um dispositivo para dispersar estes animais.

Esse estratagema consistia em colocar no tronco de uma árvore um maço e, ao mesmo tempo, untava-se o referido tronco com mel, de tal modo que o engenho batesse com o maço na cabeça do urso quando este fosse comer o mel. Como eram muito gulosos, não desistiam facilmente, de modo que, quanto mais insistiam, mais pancada levavam, até que acabavam por desistir¹⁸.

Termino com a leitura de um soneto de Matias Lima dedicado ao pintor Artur Loureiro, falecido na casa do guarda, em Leonte, um hino à serra do Gerês e onde nos fala do mel silvestre¹⁹:

Todos os anos o saudoso mestre
vinha em devota e artística romagem
a este belo Gerês — éden terrestre,
maravilhoso de água e de paisagem.

Erguia a tenda ao sol, na graça alpestre
da montanha granítica e selvagem,
sorvendo leite fresco ou mel silvestre,
buscando um novo assunto, nova imagem.

Na *Pedra Bela*, aos beijos do horizonte,
pintou o azul do céu com raro encanto,
e a serra, dia e noite a namorá-lo...

Prostrou-o a morte, bruscamente, em *Leonte*.
— Que o Gerês o relembre! Amou-o tanto,
que morreu (saibam todos) a pintá-lo!

(1936)

¹⁷ *O.c.*, p. 33.

¹⁸ Cf. Matos Ferreira, *o.c.*, p. 33.

¹⁹ Matias de Araújo Lima, *Gerez - Quadros e Canções*, Famalicão, 1939, p. 69.

A COZINHA POBRE DO ALTO-MINHO EM TEIXEIRA DE QUEIROZ

por
ANTÓNIO MANUEL COUTO VIANA*

Meus Senhores:

Estamos em 1848. Todo o Alto-Minho não cabe em si de legítimo orgulho. Apaziguara-se a violência das guerrilhas que haviam erguido, nos ares turvos, a agressividade dos gadanhos, das foices, dos sachos e varapaus, na indignação popular da «Maria da Fonte», e mailos bacarmartes trovejantes das tropas da Patuleia. Agora, tudo é pompa de colchas de damasco e luminárias às varandas, arcos de verdes festões floridos nas ruas e praças. Sua Majestade, a Rainha Senhora Dona Maria II, acaba de elevar à categoria de cidade a vila mais próspera da região, porto secular dos mais importantes do Reino, burgo piedoso de soberbos conventos e igrejas d'oiro, enobrecido de ricas moradias fidalgas, a ladearem um chão austero de lajes. Viana da Foz do Lima, Viana do Minho, é, a partir desta data, Viana do Castelo, daquele castelo de D. Manuel, de D. Sebastião e de D. Filipe, que se mostrara fiel à soberana, em tempos de desvairadas revoltas.

Ora, precisamente nesse ano festivo, nascia na Vila dos Arcos, pesada de História, ufana de fastos notáveis, erguida junto ao Vez, que dali vai mergulhar na lentidão do Lima, numa casa humilde de gente humilde, um menino que mais tarde criaria um nome venerado nas Letras e na Política nacionais.

* Escritor de renome nas letras portuguesas.

A água-benta do baptismo chamara-lhe Francisco e os apelidos de família, Teixeira de Queiroz, dir-se-iam oriundos de vetustas árvores geneológicas, arrogantes de brasões e divisas («Abajo de Dios, Queiroz!»), a contrastarem com a pobreza que rodeava a criança, em breve órfão de pai, a obrigá-la, tão nova, a abraçar o rude ofício de pastor.

Arcos é terra altiva de montanhas, penetra pelos pedernais graníticos e xistosos da Peneda, calca, voluptuosa, as urzes e giestas que os ameigam, escuta a frescura das águas que jorram dos Invernos, busca a sombra dos soutos de castanheiros, pelas calmas dos Verões, recolhe-se da neve em velhas antas que transformou em abrigos.

Por estas paragens agrestes e singulares vagueou o pequeno Francisco atrás do gado, o boi Barrosão cor de fogo, de elegantes cornos em lira, focinho negro e húmido, olhar de doçuras, tão modelo exemplar do oleiro barcelence, com primores de arte, que faz, até, afirmar ao génio de Almada-Negreiros: «Gosto mais de bois de barro que dos bois verdadeiros».

Mas o pastorito arcuense prefere-os, decerto, ali, pastando a fartura das «brandas», ao grito de «bota'la rês», vindo do alto, do vigieiro atento. E, decerto, cuidadoso da arremetida faminta do lobo que tem seu fojo oculto nas asperezas desses ermos.

Mas não durou muito esta vida de liberdade onde o futuro escritor iria beber uma paisagem e um povo que soube fixar nas suas páginas mais exemplares: um tio abastado mediu-lhe a inteligência, avaliou-lhe a sensibilidade, pô-lo nos estudos, na Braga dos Arcebispos, e, mais adiantado, na Coimbra doutora e estúrdia onde teve a felicidade de acompanhar, nas aulas graves e nas tabernas do Homem do Gaz e da Tia Camela, a verve e a sabedoria de Eça, Antero, Crespo, Teófilo e o parnasianismo triunfante de João Penha.

Forma-se em Medicina. E começa a escrever, com admirável talento. O seu primeiro conto, de 1876, intitulado **O Tio Agrela**, entusiasma a agudeza crítica de Camilo, que logo lhe arranja editor para a sua estreia em volume.

Consagrava-se. Atrai-o o Naturalismo francês. Sob o pseudónimo de Bento Moreno, seguindo, no estilo, a lição de Balzac, vai publicando mais contos, romances, uma peça de teatro. A consagração principal tem-na como Presidente da Academia das Ciências, já em Lisboa, que retrata em romances, numa correcta visão social e política. Sem deixar que o coração lhe dite uma ficção saudosa da paisagem e costumes da pequena pátria lá de riba, sempre generosamente acolhedora da sua inspiração.

Dividira a sua obra, à maneira balsaquiana, em **Comédia Burguesa** e **Comédia do Campo**.

Desta última, afirma com sensibilidade e sagesa:

«Todas as cenas da **Comédia do Campo** me relembram a despreocupada e obscura infância que vivi. Em muitas delas encontrei-me pessoalmente interessado como elemento de acção, ou como observador independente. Não foi o espírito propositado de análise que dissecou as minudências dos quadros campesinos; porém o coração e a sensibilidade que as reproduziam».

Infelizmente para o seu amor ao berço minhoto, Teixeira de Queiroz falece, no agitado ano de 1919, em Sintra, famoso como escritor, tendo um passado notável como político republicano convicto, havendo sido deputado e, até, Ministro dos Negócios Estrangeiros, num Governo que durou somente um mês. Mas falece, ao menos, entre arvoredos.

Ora **Arvoredos** é, exactamente, o título do livro que eu mais lhe aprecio, que mais prazer oferece ao meu espírito. Pertence ele à **Comédia do Campo** e é um conjunto de contos rústicos seleccionados pelo autor. Ao relê-lo, numa nova edição da Câmara Municipal de Arcos de Valdevez, surpreendi-lhe algumas referências à nossa gastronomia, nascida de uma cozinha frugal e modesta na confecção, servida à mesa do quotidiano campestre.

Porque a verdade é que os sarrabulhos, as receitas de lampreia e de cabrito, do bacalhau de cebolada, as cabidelas, os cozidos gordos de variedades, a vermelhusca posta barrosã, os leites-cremes bem queimados, as travessas de arroz-doce, bordado de canela, não são pratos diários, nem sequer de lavrador rico ou padre glutão. Surgem uma ou duas vezes por ano, pelas matanças e nas festas máximas da «folhinha». Salgadeira e fumeiro usam-se, dia a dia, com parcimónia, tal como a capoeira ou a carne do talho. E até a pipa, muito reservada à malga de visita agradável ou do negócio bem sucedido.

Prodigalidades, apenas nos nacos grossos de broa, nos legumes das hortas viçosas.

A refeição do cavador de enxada ou do pastor serrano é habitualmente sóbria e pobre de ingredientes.

Dessa nos fala Teixeira de Queiroz, em algumas laudas do seu livro **Arvoredos**. E deste jeito:

Lembra o escritor que o presigo do pastor das «inverneiras» e das «brandas», que ele também foi, era uma racha de bacalhau, acalmada a sede motivada pelo salgado do «fiel amigo», com uma «sede d'água», bebida por uma tigela de barro vermelho. E, a propósito de bacalhau,

citamos a curiosidade do comentário de uma criada de abade, a Joana do conto mais pícaro do conjunto, **Rende-te Centurião**, ao ver o sacerdote pregador da Semana Santa, sumidade nos sermões dos **Passos**, em Bouro e Amares, abancado «Cá ma minha (...), se nós somos tão tapados, é por causa da broa e do bacalhau». Que tal?

Ainda sobre a comida do pastor, Bento Moreno escreve, no conto **A Cobra**:

«A descida do monte é ao anoitecer, quando sobre os tectos de colmo paira um fumo azul. Prepara-se depois modesto caldo de azeite e unto, ou fazem-se as papas de leite e farinha milha, numa modesta vida patriarcal, como a dos habitantes das montanhas helvéticas».

E esclarece, mais pormenorizadamente:

«O passadio dos pastores é simples. Quando vão para o monte, levam dentro de um saquito o naco de broa e a tigela de barro enegrecido pelos anos, dentro do qual fazem a sopa de leite, ordenhado das cabras. Poucas vezes têm outro presigo. Matam a sede, bebendo nos frescos veios que serpeiam por entre as ervas miúdas e finas dos espessos giestais. Para isso põem-se de bruços, com o peito colado à terra, na posição dos que têm uma dor no ventre».

Comiam melhor os segadores do mesmo conto. Vejamos:

Largado o trabalho, «sem enfado», reuniam-se, para o almoço, diante de «um alguidar de barro vermelho, fartamente provido de pequenas postas de bacalhau e muitas batatas. Havia um montículo de garfos de ferro, duas grandes broas retalhadas em bocados, e a panela do caldo que comeriam no fim».

E eis a presença trivial do bacalhau e de broa, culpados da estupidez do rústico, como as censurava a criada do abade.

A galinha valeu a Teixeira de Queiroz um outro conto, também saborosamente picaresco, intitulado **O Canto do Galo**. O elogio da poedeira é assim celebrado:

«A tia Clementina era perdida por aves domésticas. Gostosamente se ocupava em lhes dar comida, em lhes recolher os ovos, em as deitar, quando era tempo. Pelas galinhas confessava extremos que não tinha pelos galos, nem perus, nem patos, conversava com elas, ameigando-as; porém, quando lhe prejudicavam as sementeiras da horta, esgaravatando na do cebolinho ou no couval, fosse lá que as poupasse de palavras ásperas e repreensivas!...

Diante da tia Clementina não se podia conduzir uma ao sacrifício da panela, porque exigia que a não matassem à sua vista.

Não comia galinha nem por doença; ainda que, a todas as pessoas que se lhe queixavam de fraqueza, aconselhava sempre, como remédio privado, comer uma galinha gorda».

E exprimia as suas convicções deste modo: «– Elas dão os ovos (...), elas tiram pitos e criam-nos, elas não estragam os telhados, esgaravatam para comer e são mansas que parecem cordeiros.

Acrescentava ainda:

– E uma panela sem galinha?! Tu nunca viste médico que manda numa doença matar um galo. Elas têm a carne mais gorda. Quando por aí vem o gavião, o galo não faz se não barulho. É um espetado. Principia cocaracá... cocaracá... e mais nada. A galinha recolhe os filhos debaixo das asas. Aquilo só lhes faz mímica o falar; são amoráveis que parecem cristãos».

Faltou aqui, na razão deste texto, a referência ao melhor prato que a galinha nos rende, no norte português: o arroz de cabidela, bem escuro do sangue da minúscula e apetitosa descendente dos dinossauros milenários.

Meus Senhores:

É, de facto, escassa e sem grandeza culinária a gastronomia que Teixeira de Queiroz menciona nos contos de **Arvoredos**.

Mas ela rima bem com a prosa desta minha comunicação, forçosamente escassa e tão destituída de grandeza, por via das limitações culturais e literárias do seu autor. Nanja pelas reproduções sugestivas dos trechos do escritor arcuense.

O meu maior propósito visou evocar Teixeira de Queiroz, no seis- quicentenário do seu nascimento.

Vulto injustamente quase esquecido das nossas Letras, não deixa de ser glória desta região alto-minhota, que quis descrever com rara emoção e verdade, onde as águas cantantes, pródigas, salutares, belamente a identificam e premeiam. Diz Teixeira de Queiroz:

«Tudo aqui vive da sede de água que a terra misteriosa espreme do seu seio; tudo aqui vive dessas fontes gementes como corações feridos de amor; dessas fontes que murmuram como balar de cordeiro ou arrulho de pombo ou de rolo. Às vezes gorgeiam como pintassilgos e são as mães dos ribeiros, que estertoram nos fundos das brenhas. Dão a sua esmola ao convento mendicante, e é o rio que as vai levar, já bem farto, ao mar que desliza preguiçoso no areal».

Meus Senhores:

Que me perdoe o escritor, por mim assim tão mal louvado.
Que me perdoem Vossas Excelências o verbo canhestro de quem parece
ter-se alimentado, toda a vida, de bacalhau e broa.

ÍNDICE

ANTÓNIO AFONSO, <i>Introdução</i>	5
JOSÉ ANTÓNIO DE ARAÚJO, <i>Discurso de Abertura</i>	7
NUNO LIMA DE CARVALHO, <i>Saudação do Mordomo-Mor</i>	11
FRANCISCO SAMPAIO, <i>Terras de Bouro: As Caldas do Gerês, as nossas receitas e um itinerário</i>	17
ANTÓNIO VALDEMAR, <i>Gerês: Duplo Paraíso</i>	25
JOSÉ VIRIATO CAPELA, <i>Recursos Tradicionais e Gastronomia Terrabourense</i>	31
ANTÓNIO AFONSO, <i>Recursos Naturais e Gastronómicos de Terras de Bouro numa Perspectiva Diacrónica</i>	37
ANTÓNIO MANUEL COUTO VIANA, <i>A Cozinha Pobre do Alto-Minho em Teixeira de Queiroz</i>	49

