



*Doces de Festa*  
*em Idanha-a-Nova*



---

# *Doces de Festa*

*em Idanha-a-Nova*



FOTO DA CAPA > Bancada dos bolos, Ramo da S<sup>a</sup> das Dores, Idanha-a-Nova, 2006

O projecto *Doces de Festa* constitui um momento particular no percurso do Pólo da Gastronomia de Monsanto, pequeno núcleo museológico que, juntamente com o Posto de Turismo, ocupa o espaço de uma antiga casa brasonada que pertenceu aos Marqueses da Graciosa, recuperada pela autarquia em meados da década de 1990, ao abrigo do Programa de Recuperação das Aldeias Históricas.

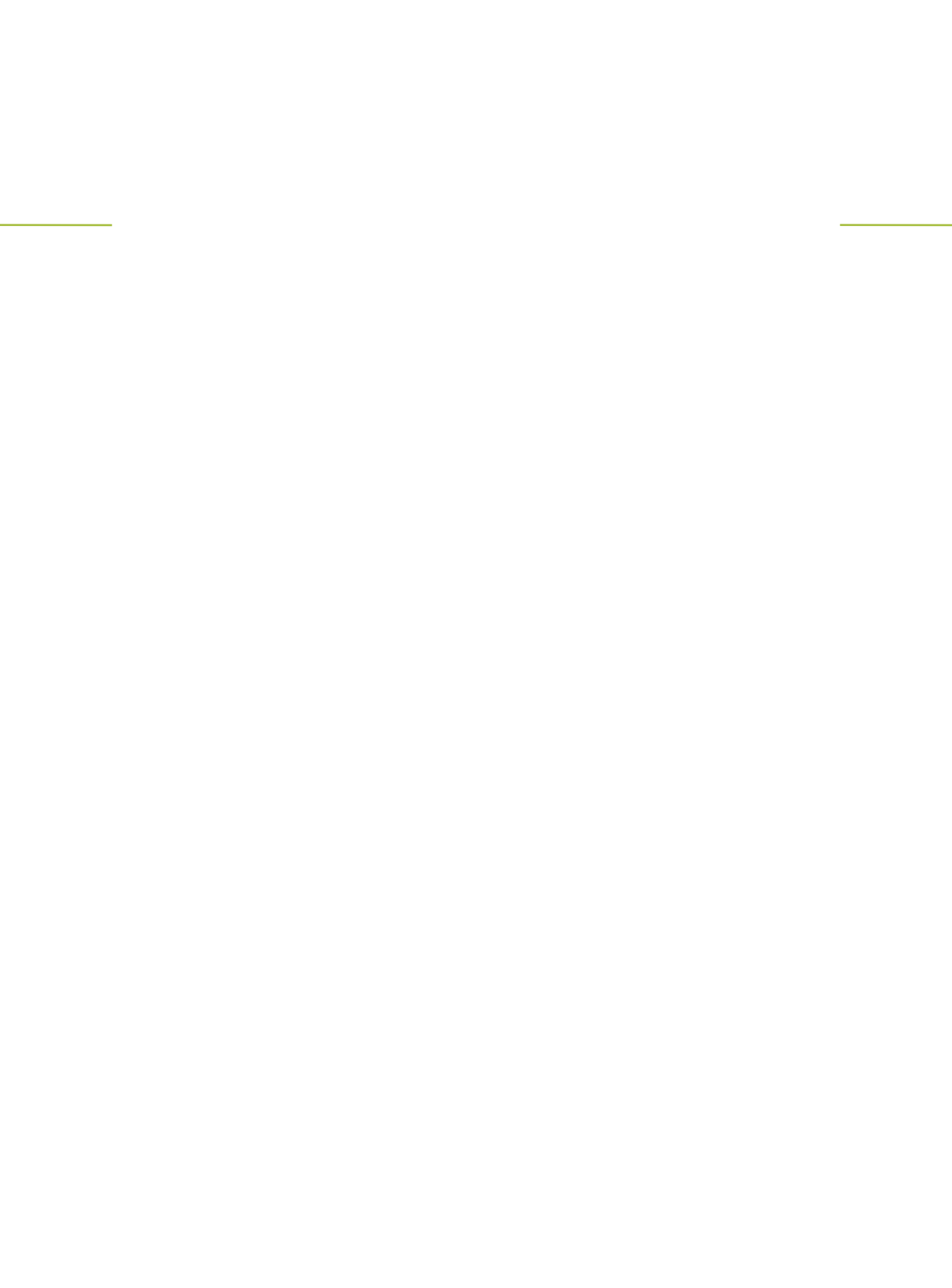
A actual configuração é assumida a partir de 2004, data em que se abriu ao público a exposição “Do Lume à Mesa”, numa parceria com a Associação As Idades dos Sabores, entretanto, dissolvida em 2006.

A partir deste momento, o Município chama a si a responsabilidade da gestão e da programação desta linha temática, de modo a dinamizar uma frente de especial interesse na própria estratégia que desenvolve, no sentido da salvaguarda, da valorização e da divulgação dos produtos característicos da região de Idanha-a-Nova, que tem tido expressão sob diversas formas: desde os certames temáticos (Azeite, Enchidos, Sopas, Melancia e Borrego) até à musealização de espaços (Núcleo do Azeite – Lagares de Proença-a-Velha), passando ainda por mostras e concursos gastronómicos, onde as produções tradicionais assumem natural destaque, razão da integração desta iniciativa no âmbito de acção do Projecto Rotas da Transumância, ao abrigo do qual foi realizado.

O projecto *Doces de Festa* resulta de uma preocupação antiga, já com algum trabalho efectuado à data, que visa a recuperação da memória local associada ao domínio da doçaria e, em particular, ao papel que esta desempenhou no plano festivo.

À escassa bibliografia existente e ao sentimento, um tanto ou quanto generalizado, de que estávamos perante um contexto pouco diversificado – senão mesmo pobre – veio contrapor-se uma espantosa quantidade de informação recolhida junto dos informantes, distribuídos um pouco por todo o concelho de Idanha-a-Nova. Graças a eles, foi possível recuperar receitas, objectos, procedimentos, práticas sociais, histórias e vivências, com especial ênfase para as festividades que compunham o calendário anual, muitas das quais desaparecidas na actualidade, sem esquecer esse espaço, mais reservado, que é o domínio da festa familiar.

O esforço desenvolvido ao longo dos poucos meses disponíveis para a realização deste trabalho, traduziu-se, *grosso modo*, na informação agora disponibilizada e no conjunto de imagens e de objectos que integram a exposição. Não é, de modo algum, a pesquisa mais exaustiva – há, sem dúvida, lacunas a colmatar -, mas é uma base de trabalho significativa, a partir da qual esperamos chamar a atenção de todos aqueles que ainda possam e queiram dar o seu contributo, de modo a enriquecer a história da doçaria desta região e, consequentemente, ajudar à salvaguarda de um importante elemento do património de Idanha-a-Nova.





## INTRODUÇÃO

*"Qualquer ruptura mais ampla do quotidiano introduz a festa"*

Roland Barthes

Na sucessão dos dias, semanas, meses e anos inscreve-se a vida das sociedades humanas com os seus ciclos vitais: nascimento, infância, adolescência, fase adulta, velhice e morte. Para as sinalizar e dar-lhes sentido as sociedades consomem celebrações e ritos festivos. Desta forma, as festas convertem-se em marcadores que vão assinalando a consciência humana da passagem do tempo e o estar dentro do devir. As festas traduzem ciclos temporais (festas das diferentes estações), laborais (sementeira, lavra, ceifa, recolha de frutos) e vitais (nascimento, baptismo, casamento, morte). É através de ritos celebrados ciclicamente que o individuo se une à comunidade e esta, por sua vez, ao sagrado (ritos religiosos), ao passar do tempo (ritos estacionais) e à natureza (ritos de término dos trabalhos). Estas cerimónias e celebrações contribuem para evitar a desordem, para reger as situações críticas, para manter o grupo coeso e cada um no seu lugar.

A festa assume um duplo sentido: cerimonioso e divertido. Prevê uma congregação que traduz efervescência, exaltação e transgressão. Associado ao divertimento, a festividade reveste-se de uma dimensão económica, caracterizada por uma espécie de gasto ostentatório, muitas vezes competitivo, consumindo-se sem qualquer fim pragmático: dádivas ou transacções sumptuárias. É precisamente neste domínio da fartura, da dádiva e da reciprocidade que se inscreve todo um conjunto de ocorrências alimentares traduzidas essencialmente por um carácter ritual que marca os dias do calendário. Trata-se de uma ritualização que tanto abarca o domínio das proibições – alimentos que não se podem comer – como o das prescrições – alimentos que se devem comer em determinados dias. Dentro desta conformidade, destaca-se o papel da doçaria tradicional na estruturação do calendário festivo anual.

Neste âmbito, cabe ao açúcar, enquanto elemento conotado com a transgressão e o pecado, assinalar esse fortíssimo vínculo com o contexto festivo e ritual. Como sublinha Joaquim Pais de Brito<sup>1</sup>, é através do açúcar *"que se transporta e constrói esse sinal positivo de sagração da divindade, dos dias festivos, da Páscoa, do Natal, do próprio Carnaval, dos*

<sup>1</sup> <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/371.pdf>

*dias santificados e de todas as festas que acompanham os ritos de passagem. O açúcar instala-se como matéria e fluxo de dádiva e de comunicação*". Contudo, convém lembrar que nem sempre o açúcar foi tão fácil de adquirir. A escassez e o conseqüente preço exorbitante, fez deste ingrediente um luxo apenas disponível para as casas mais abonadas. A testemunhar este facto está a história dos livros de cozinha onde se pode observar como o açúcar começou por ser um condimento, ao lado de outras especiarias raras e caras. Porém, convém que nos lembremos que coube ao mel ocupar, desde os primórdios da humanidade, esse destaque de efervescência. Daí ter perdurado e de certa forma resistido à sua substituição quase absoluta pelo açúcar nos domínios da doçaria tradicional.

No concelho de Idanha-a-Nova, como em todo o meio rural português, o ciclo anual festivo traduz, essencialmente, o ciclo vegetativo, ou seja, organiza-se e estrutura-se mediante os trabalhos agrícolas. Podemos diferenciar entre as festas tradicionais três grandes momentos, em estreita união com o ritmo do trabalho que começa em Fevereiro com a poda da vinha e acaba em Novembro-Dezembro com a colheita da azeitona. Distinguem-se, deste modo, três ciclos festivos: o ciclo da germinação (Entrudo ou Carnaval), o ciclo da floração (Páscoa, Romarias, Festa da Espiga e as Fogueiras de Junho dos Santos Populares), o ciclo das colheitas e das partilhas (Festas de Padroeiros, Todos os Santos, São Martinho, Natal, noite do fim do ano e Reis). Associado a estes ciclos estão um conjunto de práticas alimentares, a que Ernesto Veiga de Oliveira<sup>2</sup> denominou de Manjares Cerimoniais, definindo-os como "manjares, pratos ou refeições que sob formas definidas e tradicionalmente estabelecidas, ocorrem, com carácter obrigatório especial e mais ou menos acentuado, em certos dias festivos do ano", (1984, p.193). Deste modo, interessamos em geral as práticas alimentares relacionadas com o calendário festivo e, em especial, o universo da doçaria tradicional que lhe está associada, ou seja, o transgressor e opulento mundo do açúcar.

---

<sup>2</sup> Veiga de Oliveira, Ernesto (1984) *Festividades Cíclicas em Portugal*. Lisboa: D. Quixote.



## CICLO FESTIVO ANUAL

*"Nas festas eram os doces"*



## CICLO DA GERMINAÇÃO

FEVEREIRO | COMPADRES/COMADRES; ENTRUDO

As festividades aldeãs reproduzem, em paralelo com os trabalhos agrícolas, o ciclo completo da vida: nascimento, morte e renascimento do grupo. Numa analogia inspirada no ciclo vegetativo, diríamos que a comunidade se encontra no fim do Inverno na mesma situação que o grão de trigo que vai efectuar um desorientado impulso para se libertar da velha semente, donde surge uma nova vida, que, por seu turno, dará novos frutos.

A assinalar a chegada do Carnaval estão as celebrações dos dias dos Compadres e das Comadres que acontecem nas duas quintas-feiras – penúltima e última – que antecedem o domingo “gordo” de Carnaval. Esta celebração define-se, segundo Ernesto Veiga de Oliveira<sup>3</sup>, *“como um jogo ou um sorteio de nomes, dos Compadres e das Comadres, tendo em vista, expressa ou indirectamente, o estabelecimento de relações de parentesco cerimonial precário entre os que a sorte associou – de sugestão amorosa, como um género de augúrio de noivado ou casamento, ou, outras vezes, de compadrio especial”* (1984, p.57).

Para esta celebração fazia-se, normalmente, arroz-doce, papas de milho e espumas (farófiás).

*“Nesta altura a gente fazia os Compadres e as Comadres, ajuntávamos os rebanhos das raparigas e fazíamos as Comadres. Por esta altura fazia-se uma caldeirinha de arroz doce, as papas arrozadas e umas espumas”* (Ti Ifisénia, Proença-a-Velha).

---

<sup>3</sup> idid.

*"Na quinta-feira das Comadres e dos Compadres tínhamos o costume de fazer uma bacia de arroz doce, papas de milho e farófiás" (Gracinda Pereira, 68 anos, Alcafozes).*

*"Neste dia fazíamos o arroz-doce e as espumas. Agora é tudo fino, só lhe chamam as farófiás. Isto fazia-se no dia das Comadres, a gente escrevia o nome do rapaz no papelinho e depois deitava-se para um saco e depois cada um tirava seu papel, a seguir via o par que lhe calhava. Depois pela Páscoa davam a prenda à gente, costumava ser amêndoas ou uma garrafinha de perfume" (Maria Alice Elias, 64 anos, Salvaterra do Extremo).*



3. Papas de carolo de milho, Idanha-a-Velha, 2006

4. Decorar uma travessa de papas de carolo de milho, Idanha-a-Nova, 2008

Em contextos rurais, o Carnaval, ou seja, as festividades dos "três dias gordos" tem o nome de Entrudo, que significa "entrada" (introitus). Trata-se, segundo alguns autores (Espírito-Santo, 1999)<sup>4</sup>, da entrada numa nova vida, à semelhança da terra que entrou num novo ciclo de regeneração.

A doçaria que pauta esta importante celebração resume-se ao arroz-doce, às papas de milho e às farófiás. Em Salvaterra do Extremo existe o costume de nesta altura fazer as argolas mimosas.

---

4 Espírito Santo, Moisés (1999) Comunidade Rural ao Norte do Tejo. Associação de Estudos Rurais: Universidade Nova de Lisboa.

*"No Entrudo fazia o arroz-doce. No dia de Entrudo comíamos as bexigas, o rabo e os pés do porco. Na quarta-feira de Cinzas só comíamos o resto do arroz-doce, pão e queijo. Aprendi a fazer o arroz-doce com a minha avó. Punha o arroz a cozer até que cozesse bem, deitava-lhe o açúcar e o leite e provava, quando estava bom, apagava. Depois punha-o para uma travessa e fazia umas flores com a canela"* (Ti Isabel Cabanas, 84 anos, Monfortinho).

*"Pelo Entrudo fazia-se o arroz-doce, papas de milho e havia quem fizesse as espumas. Era também a altura de se comer as bexigas"* (Hermínia Conceição Ramalhete, 62 anos, Segura).

*"Pelo Carnaval faz a gente as argolas mimosas. Leva leite, ovos e azeite e depois ao tirar, açúcar e canela"* (Maria Alice Elias, 64 anos, Salvaterra do Extremo).



5. e 6. Decorar o arroz doce com canela. S. Miguel d'Acha, 2008

Contudo, em Idanha-a-Nova ainda perdura na memória dos mais velhos o costume de fazer o caldudo, doce elaborado com base nas castanhas oriundas das regiões montanhosas a norte. Trata-se de um vestígio dos contactos comerciais estabelecidos até à década de 60, com a denominada Terra Fria, pelos oleiros e carroceiros que realizavam o *Troco* da louça.

## A QUARESMA

Entre o período que medeia a Quarta-Feira de Cinzas e o Sábado Aleluia, em pleno final do inverno, tem lugar a Quaresma durante um período de quarentas dias. A quaresma constitui um ciclo no calendário cerimonial anual que se extrutura em torno da evocação da Paixão e Morte de Cristo. Momento, por excelência, de total abstinência e recolhimento. Contudo, em Idanha-a-Nova, por altura da Procissão do Senhor dos Passos, existe o costume de confeccionar os tradicionais bolos secos (borrachões, biscoitos, bolos de leite, broas de mel e de azeite). Por todo o concelho não se conhece qualquer costume de se fazer bolos durante este período, apenas em Idanha-a-Nova prevalece esta prática. Tal como refere o investigador da história local, António Catana<sup>5</sup>: “Não conhecemos esta usança de fazer qualquer tipo de bolos, durante a Quaresma, noutra região da Beira Baixa” (2004, p. 54). Sobre a receita dos típicos borrachões, o mesmo autor assinala que “ antigamente, nas casas ricas, os borrachões eram feitos com aguardente e jeropiga e, nas dos mais pobres faziam-se com vinho branco, em idêntica quantidade” (Ibid., p. 55). Por outro lado, salientam-se igualmente as dádivas destes mesmos bolos que as pessoas de Idanha-a-Nova faziam durante este período, principalmente aos mais desfavorecidos, presos e enlutados.



7. António dos Santos e Rosa Morão, forneiros de um dos últimos grandes fornos a laborar em Idanha-a-Nova (Vale Ferreiro), 2008.

5 Catana, António (2004) Mistérios da Páscoa em Idanha. Lisboa: Esquilo Edições.

*“Tanto pelos Passos como pela Senhora do Almurtão, nestas alturas tinha sempre aqui o forno cheio de doces. Nestas alturas faziam-se os borrachões, os biscoitos, bolos de leite, esquecidos e broas de mel. Nestas alturas fazia-se todo o tipo destes bolos de festas. Dantes, a gente ajuntava muitos doces e arranjamos um açafate e íamos a levar aos presos da cadeia, aos doentes do hospital e às pessoas que estavam de luto. A altura mais forte destes bolos era pelos Passos” (Rosa Mourão, 73 anos, antiga forneira, Idanha-a-Nova).*



8. Borrachões no tabuleiro, Alcafozes, 2006

## CICLO DA FLORAÇÃO

### MARÇO/ABRIL

#### PÁSCOA

O ciclo pascal cristão é, acima de tudo, uma explosão de alegria e uma libertação. Depois de um período de contenção alimentar, as festividades da Páscoa surgem como um momento de abundância, que se insere nas tradições de renovação e crescimento da transição para o ciclo primaveril. Esta abundância propiciatória, evocativa da fertilidade tradicionalmente associada à época primaveril, revela-se na doçaria tradicional.

9. Bolo doce | Folar



10. Sábado de Aleluia em Idanha-a-Nova, 2004

Entre os inúmeros bolos secos (biscoitos, borrachões, bolos de leite, bolos de azeite, broas de mel) que se fazem durante a altura pascal, o folar ou afolar é o bolo que ocupa um maior destaque dentro das oferendas cerimoniais que ocorrem durante este período.

*No meu tempo os doces eram amassados hoje para se cozerem amanhã. Eram os bolos que quando iam para o forno dava-se uma tesoreda para se fazer uma flor no cima. Levam ovos, farinha, fermento, aniz, açúcar e azeite. Punha-se o crescente, depois desfazia-se tudo e batia-se com as mãos, depois eram tendidos e ficavam até um dia ou dois a fintarem. Depois no outro dia, quando estavam a mete-los no forno é que davam a tal tesoreda para lhe fazerem a flor, ficavam bonitos” (Maria Lobato, 85 anos, Rosmaninhal).*



11. Acender o forno,  
para cozer os bolos,  
Penha Garcia, 2006

*“Nesta altura fazia-se as tais broas de leite, os borrachões, os biscoitos e os esquecidos. E faziam também um bolo doce, era como um pão. Leva ovos, açúcar, azeite, farinha e crescente. Estes levam muito tempo a fintar” (Gracinda Marques, 68 anos, Alcafozes).*

*“A gente fazia o bolo de ovos, leva aguardente, canela, safroa, azeite, açúcar, ovos e farinha. Este bolo leva muitos ovos e demora muito a fintar. Eu costumava amassa-los à noite e ficavam toda a noite a fintar. De manhã já estava fintos na masseira e depois passava-os para o tabuleiro e ainda tinham que ficar mais uma hora ou duas a fintar no tabuleiro e depois é que vão para o forno. Antigamente tiravam-se quando estivessem quase cozidos e barravam-se com o ovo. Depois em casa untavam um trapinho com azeite e punham por cima. Agora*

quando entram para o forno já levam o azeite, os ovos barrados e o açúcar por cima. Ficam muito bons, muito levezinhos. Os outros bolos que se fazem pela Páscoa são os de leite: para quatro quilos de farinha levam um litro de leite, um litro de azeite, dois quilos de açúcar e vinte e quatro ovos. Só faço estes bolos redondos que se fazem pelas festas” (Maria do Carmo, 73 anos, Aldeia de Santa Margarida).



12.13.14 e 15 Preparação dos tabuleiros e pincelar com ovo as broas de mel, antes de entrar no forno, Penha Garcia, 2006.

Porém, em Penha Garcia e em algumas aldeias da proximidade, nomeadamente na Torre, costumam fazer o Bolo Podre.



*"Pela Páscoa fazem-se os bolos de leite e o bolo podre. Este bolo leva canela e fica escuro, por isso é que as pessoas lhe chamam bolo podre. É um bolo que leva um litro de leite, açúcar um bocadinho menos que o quilo, a farinha também, bota-se a canela à medida que a gente quer e depois é muito bem batido e leva-se ao forno. Aqui em Penha Garcia chamam-lhe bolo de centeio, mas ali para a Torre é o bolo podre"* (Bárbara Campos, 76 anos, Penha Garcia).



16. Tabuleiros de bolos à espera de entrar no forno da Ti Rosa, idanha-a-nova, década de 80



17. Broas de mel e borrachões a ser separados do tabuleiro com a raspadeira, Ti Domingos, Alcafozes, 2006

18. Tirar os tabuleiros de bolos do forno



## BODOS

### Monfortinho / Salvaterra do Extremo

Enquadrado nas festividades pascais, os bodos, caracterizam-se, essencialmente, como festas com componente de gasto. A realização de bodos conjuga-se na tradição oral a promessas colectivas por ocasião de pragas de gafanhotos, praga bastante disseminada na região até ao início do século XX.



19. Distribuição de bolos, Bodo de Monfortinho, 2008

Estas promessas colectivas ligavam a comunidade à prática de uma determinada obrigação ritual pela promessa. Para além de toda a gastronomia associada a estas práticas de comensalidade, a doçaria, em especial os bolos secos, denominados “Bolos de Farta Ganhão” em Monfortinho, são um dos elementos centrais que integram as respectivas dádivas. No concelho destacam-se os Bodos de Monfortinho e de Salvaterra do Extremo.



20. Ti Isabel Cabanas, Monfortinho, 2006

"Antes de fazer o Bodo, havia uma mulher que morava aqui de frente a mim, ela é que fazia o Bodo. Ela adoeceu e depois disse que já não podia fazer mais o Bodo e mandou as festeras irem ter com a Cabanas. Vieram cá e eu disse-lhes assim: como é que quereis que vos faça o Bodo se eu nunca o fiz? Vamos a faze-lo! Elas, coitadinhas, foram a ajustar com a antiga cozinheira do Bodo e disseram-lhe: olhe Ti Maria, ela não nos quer fazer o Bodo. A Ti Maria veio a ter comigo e disse-me: tu vais a fazer o Bodo às raparigas, que o Bodo não pode ficar sem se fazer. Foi então que comecei a fazer o Bodo. Passei lá a minha mocidade a fazer os Bodos. Comecei a fazer o Bodo muito nova. Os doces, quando os ia a fazer para a Nossa Senhora, deitava 8 litros de soro e 10 litros de azeite, que era para ficarem macios e o açúcar e a farinha era o que levavam. Punha também um bocadinho de bicornato. Estes bolos é que eram do Bodo, chamam-lhes bolos de farta ganhão, também tínhamos outros de água. Eram fetos com 1 quilo de açúcar, 1 quilo de farinha, uma dúzia de ovos, mas nunca lhes deitei água, desculpe o que lhe vou a dizer, deitava-lhes lete, ficavam mai fofinhos. Eu não dizia a ninguém, desenrascava-me como podia. Fazia também pães leves, éramos muitas a bater os ovos. Se era uma dúzia de ovos, era uma dúzia de colheres de açúcar. Batíamos às três dúzias e depois botávamos aquela massa para as formas. Faziam-se leilões com estes bolos. Os doces são de toda a gente, o bodo é de toda a gente. Fazíamos também biscoitos, que eram medidos como elas queriam. Se queriam um tacho era um tacho para cada uma, se queriam uma malga era uma malga. Enchiam duas malgas de açúcar e duas de azete, deitavam-lhe a farinha e era só assim. Começávamos à segunda-feira e acabávamos na terça-feira, só a fazer bolos. Também tínhamos que amassar o pão, tínhamos que peneirar a farinha, fazer o crescente com um bocado de massa azeda. Fazíamos o crescente à noite nas maceras e fazíamos duzentos pães para o Bodo. Andávamos toda a noite e quase todo o dia, depois era cozido ali no forno da Ti Mari Luís. Cozia os bolos na segunda e na terça e na terça e na quarta-feira cozia o pão. A gente cozia maçaradas de bolos!" (Ti Isabel Cabanas, 84 anos, antiga cozinheira do Bodo, Monfortinho)



21. Alice "Telhado", Salvaterra do Extremo, 2006

*"Há mais de vinte anos que sou cozinheira do Bodo. Aprendi com a minha tia Silvana Rosero, ela é que era a antiga cozinheira do Bodo. Fui vendo a minha tia a cozinhar e as outras pessoas, depois a minha tia faleceu, fiquei eu. A comida é a mesma que antigamente, é o ensopado de borrego, o arroz com os miúdos e a chanfana. Este Bodo também é feto pelas festeras que por esta altura faziam os bolos. Quando a gente estava a migar a carne, as festeras distribuíam os bolos. Agora já não se fazem, acabaram os fornos, agora já os compram nos padeiros. Antigamente estes bolos eram todos fetos em casa. Os bolos de leite eram fetos com o soro das ovelhas. Faziam-se sempre pelo Bodo. É para a gente comer durante a noite, como passávamos lá a noite, a gente ia comendo estes bolos. Também serviam para dar às pessoas que lá iam a ajudar a migar a carne. Estes são os bolos que se fazem pelas festas, são os esquecidos, os biscoitos e as broas de mel"* (Alice "Telhado", 64 anos, cozinheira do Bodo, Salvaterra do Extremo)

## ROMARIAS

As diversas romagens que ocorrem durante o período pascal encerram todo um conjunto de práticas gastronómicas tradicionais. Aqui, o destaque vai para as tradicionais merendas, onde os bolos de azeite, de leite, os borrachões, os biscoitos, os esquecidos e o tradicional pão leve as completam. O maior realce vai para a Romaria da Senhora do Almutão que congrega milhares de romeiros de todo o concelho e de todo o país. Trata-se, sem dúvida, do momento festivo mais emblemático do concelho, daí, se iniciarem os respectivos preparativos gastronómicos duas semanas antes, ainda durante a quadra pascal.



22. Romaria da S<sup>a</sup> do Almutão, Idanha-a-Nova, 2006

*"Nas romarias a gente fazia estes bolos de leite, de azeite e os borrachões. Estes é que são os bolos das festas"* (Ti Maria Antónia, 89 anos, Idanha-a-Nova)

*"Pela Senhora do Almutão vinham aqui ao forno a assar as caçolas que era para levarem para a romaria, assavam uma galinha, um bocado de carne, era conforme. Era o que se podia arranjar em casa. As caçolas já vinham temperadas de casa, depois era só pôr no forno. Fazia-se de tudo, pasteis, empadas de carne e bolos. Antigamente havia muita gente pobre, não se faziam muitos doces finos, faziam-se os borrachões e os de leite. Os finos são os bolos de manteiga, os esquecidos. Agora já toda a gente consegue arranjar uns ovinhos para deitar nos bolos, dantes não. Dantes faziam-se os bolos quando era por esta altura com 4 ou 5 ovos, era*

*pouco ovo e muita farinha. Não havia dinheiro para fazer as coisas como é dado*” (António dos Santos, 76 anos, antigo forneiro, Idanha-a-Nova).

A fechar este importante ciclo das romarias do concelho encontra-se a romaria da Senhora da Azenha, celebrada em meados de Setembro.

*“Na altura da romaria da Senhora da Azenha havia boas merendas de bolos. Faziam-se bolos de leite, de azete, biscoitos, esquecidos e borrachões”* (Bárbara Campos, 76 anos, Penha Garcia).

## RAMOS



23. Ramo, Largo de N. Sra. das Dores, Idanha-a-Nova, década de 1940.

Esta celebração enquadra-se, essencialmente, na complexa rede de entre-ajudas para a realização das inúmeras festividades aldeãs. Outrora, conjuntamente com os pães-leves era costume oferecerem-se diversos géneros alimentares, para serem posteriormente leiloados. O leilão mais característico é o dos pães-leves que, sendo oferecidos, outros elaborados pelas próprias festeiras, eram depois leiloados no espaço público, em especial nos largos e nas tabernas. O leilão era feito por homens especializados na técnica de leiloar. Aliado a este acto de leiloar situa-se todo um universo de competições, nomeadamente entre “leiloadores”, bem como entre os supostos compradores. Entre estes últimos, eram frequentes as disputas para oferecer o dito bolo à sua pretendente. Entre leiloadores, a dita competição inscrevia-se fundamentalmente nos domínios da maximização de vendas.



24. 25. Bancada dos bolos no Ramo de N. Sra. das Dores, Idanha-a-Nova, 2006

26. 27. "Leiloadores" na actualidade, Ramo da S<sup>a</sup> das Dores, Idanha-a-Nova, 2006

*"Quando andava cá fora a vender, um punha 10, outro punha 20. Eu andava com a bandeja na mão e vendia. Um dava tanto, depois vinha outro e perguntava-me em quanto ia, eu dizia vai em 5 escudos ou 10 escudos. Vinha outro e punha-lhe mais 5 escudos. Enquanto estivessem dois tipos a picarem-se não o podia entregar. E às vezes era eu que os picava, saía de um com um preço e eu é que lhe punha mais qualquer coisa: não o deixas abalar sem um tanto. Punha-lhe mais 5 tostões e dizia ao outro: olha que já vai em tanto. Até que havia um que ficava com ele. Chegava à mesa e dizia: já ninguém dá mais e eles mandavam-me entregar o pão leve ao fulano que tinha oferecido mais. Também se vendiam garrafas, outros até faziam uma merenda em casa, uma galinha, bacalhau ou um coelho, uma garrafa de vinho e dois papos-*

secos. Ajuntavam-se duas pessoas e diziam: vamos a comprar aquela merenda e a comer para a taberna. Quem fazia os leilões no meu tempo era eu, era um rapaz chamado Chico Lopes, o Joaquim Cuco e o Zé Malhadas, o homem que me ensinou, o João Peixoto, a gente só lhe chamava o Pexoto, o Zé Magre e o Jerolmo Refia. Isto era consoante os festeros, cada um tinha mais confiança com este ou aquele e era assim. Eu assisti a todos os Ramos, cheguei a vir do campo nos domingos para chegar aqui ao Ramo às duas horas, para vender o Ramo e ganhar vinte escudos, que era o que se ganhava no final do ramo. Ganhávamos também um pão leve para dividir por quatro ou por seis, mais cinco litros de vinho” (António dos Santos, 76 anos, Idanha-a-Nova).



28.29.30 Ramo de N. Sra. da Piedade, Zebreira, 2006





31. Filhós em flor



## CICLO DA COLHEITA E DA PARTILHA

### JUNHO/JULHO/AGOSTO/SETEMBRO FESTAS DE PADROEIROS

A chegada do Verão traz também a folia dos dias festivos associados aos padroeiros e padroeiras locais. A festa do S. João na aldeia do Rosmaninhal inscreve-se numa das celebrações mais efusivas e singulares do concelho, onde o registo gastronómico associado às tradicionais dádivas assume uma relevância notável. Salientam-se nas suas cerimónias ocorrências alimentares colectivas onde conjuntamente com a oferta das refeições principais (jantar e almoço do dia seguinte) oferecem de igual modo as tradicionais broas de mel, de azeite, esquecidos e tremoços. Tudo é confeccionado a partir das respectivas ofertas, que podem ser: ovelhas, ovos, açúcar, azeite, farinha, vinho ou simplesmente dinheiro.

32. Distribuição de broas e esquecidos, Festa de S. João, Rosmaninhal, década de 1980

33. Distribuição de biscoitos e broas,  
Festa de S. João, Rosmaninhal, 2007

*"Pelo S. João a gente faz as broas para depois se darem pelas ruas com os tremoços. Levam açucrí, ovos e leite. Outros são fetos com meli e azete. Há uns de leite e outros que só levam ovos, chamam-lhes os esquecidos"* (Olívia Pinheiro, 70 anos, Rosmaninhal).

*"No ano em que o meu filho foi festero, fiz tantos bolos que andei quase uma semana a fazer bolos. Enchi um quarto cheio de bolos, depois até sobraram, ainda tive que aventar com eles"* (Joana Folgado, 73 anos, Rosmaninhal).

34. Esquecidos, Festa de S. João, Rosmaninhal, década de 1980.



## NOVEMBRO SANTOS

Ao começo do inverno, a construção do calendário cristão, associou o Dia de Todos os Santos (dia 1) e o dia de Fieis Defuntos (dia 2). Durante este período escreve Joaquim Pais de Brito<sup>(6)</sup> "As comunidades intensificam as relações dos seus membros numa auto-referência a si próprios, numa centripetria dos grupos, ao mesmo tempo que se abrem para formas diversificadas de comunicação com os seus antepassados - os mortos aqueles que traduzem a comunidade na sua maior amplitude e na sua maior profundidade, e de certa forma dão sentido hoje á comunidade dos vivos, por-lhe devolver a identidade das suas origens da sua inserção e da ancoragem no tempo" (1991, p.48). Deste modo, prevaleciam as ofertas de natureza alimentar dos padrinhos para afilhados e dos afortunados ou generosos aos pobres e às crianças que, de cesta no braço ou sacola ao ombro, pediam o santoro de rua em rua, de porta em porta. Neste peditório era frequente dar-se um donativo em géneros como pão, castanhas, passas de figo, nozes, amêndoas e romãs, assim como algumas moedas.



35. Bica dos afilhados, S. Miguel d'Acha, 2008

*"Pelos Santos é o santorão. Corria-se as ruas quando éramos crianças a pedir o santorinho. Davam-nos passas, um bocado de pão e algum tostão. Uma vez ia eu e outra rapariga e deram-nos dois tostões pegados, dantes havia aquelas placas de dois tostões. Como estava pegado, ficou ela com o denhero e fiquei sem nada. A gente dizia: dê-me o santorinho"* (Ti Ifisénia, 85 anos, Proença-a-Velha).

(6) Brito, Joaquim Pais de (1991) "Ciclo anual e festevidades. Os Magustos e o início do inverno", em Joaquim Pais de Brito (coord.), enciclopédia temática Portugal Moderno. Tradições. ISCTE: Centro de Estudos de Antropologia Social, pp. 47-49.

*"Pelos Santos era o santoro, faziam-se aquelas bicas grandes, andava tudo à inveja, para ver quem é que dava a maior aos afilhados. Era feita com massa do pão, só que deitávamos-lhe o azeite e era bem sovada. Dávamos as bicas, passas, marmelos, castanhas e era assim, eles depois iam lá a casa da gente a pedir a bênção. Dantes era muito bonito, pedia-se a bênção às casas. Para os mais pequeninos a gente fazia umas rosquilhas, eram para os meninos dos nossos afilhados"* (Ti Isabel Cabanas, 84 anos, Monfortinho).



36. Santoro, Rosmaninhal, 2006

*"Neste dia a gente fazia o santoro e depois dava-se aos afilhados com as passas, nozes, castanhas e as amarguedas (romãs). O santoro era um torcido da mesma massa do pão"* (Olívia Pinheiro Correia, 70 anos, Rosmaninhal).



## DEZEMBRO NATAL

O ciclo do Natal inicia-se na véspera do Nascimento de Cristo, 24 de Dezembro, prolongando-se pelo Ano Novo, Janeiras e Reis. Entre um variado conjunto de doces fritos, as filhoses preenchem a maioria das casas durante esta celebração. Contudo, em Salvaterra do Extremo conjuntamente com as filhoses é costume fazerem-se os brunhuelos.

38.39.40.41 Brunhuelos, Ti Alice "Telhado", Salvaterra do Extremo, 2006



*"A gente faz as filhoses e os brunhuelos com mel. O brunhuelo leva tudo o que leva a filhó só que tudo quente, tudo a ferver. É a água do anis com a casquinha do limão e da laranja a ferver por cima da farinha, é o azeite bem quente a ferver para a farinha e a aguardente. Amassa-se tudo muito bem amassadinho e depois frita-se no azeite, vai-se fritando e tirando para fora, para um alguidar. Quando já está tudo frito põe-se um bocadinho de mel num tacho e vão-se passando pelo mel e põe-se numa panela, o resto do mel põe-se por cima dos brunhuelos. Este bolo é típico do Natal"* (Maria Alice Elias, 64 anos, Salvaterra do Extremo).



42.43.44. Fazer a calda de mel que cobre os brunhuelos, Ti Alice "Telhado", Salvaterra do Extremo, 2006

*"No Natal só faço as filhoses, eu costumo faze-las assim: deito o crescente, a farinha, cozo o mogango e aquela que tem ovos deita-lhes ovos e põe-se uma pouca de aguardente, depois amassa-se tudo e ficam a fintar. Depois tendem-se no joelho, põe a gente um pano em cima do joelho e estende-as, ficam redondas. Eu já aprendi com a minha mãe, é à moda antiga. A gente na noite de Natal é que faz as filhoses. Põe-se o caldero ao lume e a gente fritava-as ali. Antigamente não havia tanta fartura, mas a gente fazia sempre, agora há mais fartura e não as faço. Também naquele tempo tinha filhos pequenos, eles pediam e eu tinha que as fazer. O meu homem é que as virava com um pau e tirava-as e punha-as numa cestinha. Antigamente quando morria alguém a gente dava uma dúzia ou meia dúzia à família. Essas pessoas que estavam de luto não tinham alegria para as fazer. Depois comíamos as coves com o bacalhau. No fim guardavam-se algumas filhoses para o Ano Novo. Arrecadávamos meia dúzia delas para comermos no Dia de Ano Novo. Se sobrassem até ao Dia dos Reis, comíamos, se não, paciência, não se comia nada"* (Adelaide Lopes Andrade, 80 anos, Monsanto).



45.46.47 Sequência inicial de preparação da massa das filhós, Penha Garcia, 2006

*"No Natal é as filhoses, eu faço-as como toda a gente a faz. Meto-lhes farinha, ovos, bato tudo muito bem batido. Já não as estendo no joelho, nós agora temos um carrinho. Antigamente era tudo no joelho, já a minha mãe fazia as filhoses no joelho, eu ainda me lembro quando era garota fazia as minhas num meio alqueire. A minha mãe punha mogango, eu agora já não ponho. Dantes não havia tantos ovos, punham mogango, ficavam mais amarelinhas. Nas casas ricas faziam as rabanadas, na casa do meu patrão faziam essas coisas"* (Luísa Coelho, 77 anos, Proença-a-Velha)



48.49.50.51.52.53 Moldar, estender e fritar as filhós, Patrocínia e Ti Emília, Penha Garcia, 2006

A tradição estipulava que as ditas filhós tivessem que chegar ao dia de Reis. Neste mesmo dia, o costume era comer uma romã para que o ano corresse de feição. A acompanhar comiam-se também passas de uva, passas de figo, nozes e amêndoas.



54. Filhós, Penha Garcia, 2006

*“As filhoses tinham que chegar ao dia de Reis e às vezes até passava. Eu tinha o costume no Natal de pôr a mesa e o que lá estava nunca o alevantava, tapava com a toalha. Era para que os anjinhos viessem a comer. Fiquei com esta coisa que me ensinou a minha avó. Nos Reis comíamos a romã, não podíamos deixar cair bago nenhum. Dizem os velhos que não era bom. Púnhamos uma toalha em cima das pernas. Depois guardávamos a coroa. Debulhávamos a romã à noite e comíamos. Tínhamos passas de gatchos, passas de figo, tínhamos de tudo. Rezávamos e cantávamos aos Três Reis Magos:*

*Onde vindas Três Reis Magos  
Voltaí por outro caminho  
O ladrão do Rei Garogas  
Quer Matar o Deus Menino*

*Eu sou uma destas saloias  
Sou a mais pobrezinha  
Não tenho nada que vos ofereça  
Oferece-vos esta pombinha ”*

(Isabel Cabanas, 84 anos, Monfortinho)





## OUTRAS FESTIVIDADES

### BAPTIZADOS

A celebração do acto baptismal inaugura este ciclo de fases da vida social, simbolizando através da sua ritualização a inserção de um novo ser no grupo social. Aos padrinhos cabem um conjunto de obrigações de tutela e de eventual substituição dos pais. Enquadrado nestas novas relações de apadrinhamento, geram-se importantes dádivas, entre estas constam com alguma regularidade a doçaria tradicional.

“Pelos baptizados a gente sempre fazia uma travessa de arroz doce, faziam-se os mesmos doces dos casamentos. Mas são os padrinhos quem oferece as coisas” (Ti Inês, 63 anos, Rosmaninhal).

### CASAMENTOS (BODAS)

O casamento é sobretudo o momento da confirmação social de estatuto de maioridade. Este encerra todo um conjunto de costumes e procedimentos tradicionais que, normalmente, tem o seu começo muito antes do dia combinado. Deste modo, é com grande antecedência que se marca o dia da boda, sendo os participantes convidados pelo menos um mês antes. Noutros tempos, este convite era enquadrado numa espécie pré-celebração denominada por *pregões do meio*, que consistia, praticamente, na entrega domiciliária de um prato de arroz doce ou de papas de milho, acompanhado de bolos secos e tremoços. Ao qual os visados retribuía com a oferta de presentes em géneros alimentares. Porém, tal como o ditado popular ilustra “A bodas e baptizados só vão os convidados”, assim se estruturavam igualmente as dádivas, ou seja, em Monsanto, às pessoas mais importantes ou mediante os favores em falta, em vez da singela travessa de arroz-doce, oferecia-se um pão-leve. No dia da boda, para além dos tradicionais bolos, biscoitos, borrachões, pão leve e farófiás, o arroz doce ocupava toda a centralidade da doçaria desta celebração. Daí, toda a dimensão criativa e simbólica de bordados, rendilhados, letras iniciais dos nomes celebrados, flores, cruzeiros, etc., que com frequência os acompanha e os embeleza.

“Aqui na Idanha era costume no dia da amassadela do pão comerem-se as papas de milho. Iam as noivas a pedir um prato vazio aos convidados, depois de estarem as papas feitas, tomavam a levar os pratos com as papas a cada um dos convidados” (Rosa Pereira, 73 anos, Idanha-a-Nova).

“Quando me casei ainda levei um xaile e um lenço e andei a dar bolos e tremoços, chamam-lhe os pregões do meio. Tinha duas raparigas para ajudar, que levavam os tremoços, chamavam-lhes as canchaneras. A noiva ia no meio e elas iam uma de cada lado. Ainda aqui tenho o xaile e o lenço. A madrinha é que oferecia o xaile. Eu levava os bolos, para as madrinhas era um pão-leve grande feito num caldeirinho e era enfeitado com bolos em volta (bolos de leite, borrachões, esquecidos) e as raparigas levavam um prato de tremoços. Aqueles que a gente não devia tantos favores levávamos um pratinho de bolos e tremoços, aos outros, era um pão-leve. Depois nos pregões do meio à noite, rapazes e raparigas íamos todos para casa da noiva, comíamos bolos e tremoços e bebiam bebida, era muito bonito! Isto acabou tudo!” (Maria Reboleda, 66 anos, Monsanto).

“Dantes faziam-se os pregões do meio e davam-se tremoços pela rua. A gente ia lá a dar os parabéns à noiva e comia-se tremoços e os rapazes bebiam vinho e aguardente e a gente dizia:

*Venho daqui a tantas léguas  
Sem por o pé na estrada  
Venho a dar os parabéns  
À senhora esposada*

*À senhora esposada  
Como está o seu coração  
Quando o senhor padre disser  
Ponha aqui a sua mão*

***A gente dizia isto à noiva ao ouvido nos pregões do meio. Cantávamos assim versos ao ouvido da noiva para ninguém ouvir. Comiam-se tremoços e os rapazes bebiam aguardente e vinho. No dia em que se casavam a gente enchia um prato de feijões frades, feijão grande ou grão, dantes era a semente que havia e a gente dava à noiva”*** (Maria José Cordeiro, 75 anos, Aldeia de Santa Margarida).

“*Nas bodas é o arroz doce, bolos e fruta. No fim do arroz doce punham-se os bolos de leite, biscoitos, borrachões e pão-leve”* (Luísa Coelho, 77 anos, Proença-a-Velha).

*"Quando fiz a boda do meu filho, fiz tantos bolos, andei uma semana a fazer bolos com a senhora Luísa. Fazem-se os bolos de leite e de azeite"* (Ti Ifisénia, Proença-a-Velha).

*"Estes são os bolos que se fazem nos casamentos, são os tradicionais bolos de leite. Levam farinha, azeite, açúcar, canela e aguardente. É tudo amassado e faz-se assim estes bolinhos caseiros. Agora já é tudo amassado à máquina, mas quando comecei, era tudo à mão, com uma colher de pau. Aqui para vender a gente põe 3 dúzias de ovos, 8 quilos de farinha, 2 litros e meio de azeite, 2 litros de leite. Depois é tudo amassado e depois é só pôr com a colher nas latas. Estes bolos também podem ser feitos com o soro do leite de ovelha. Quando comecei a fazer, como o leite era menos, muitas vezes fazia com o soro, lavam a mesma quantidade de soro. Antigamente aproveita-se o pouco leite das ovelhitas ou das cabritas que se tinham e faziam-se estes bolos com o soro. Agora já não, já há mais fatura de leite. É tradição fazer-mos estes bolos pela Páscoa e pelos casamentos"* (Maria Belarmina Testa, 61 anos, S. Miguel de Acha).

Em Salvaterra do Extremo era costume fazer-se no dia da boda as argolas mimosas que acompanhavam com o café.

***"Dantes faziam-se as argolas mimosas quando a gente levava os noivos a beber o café. A gente andava toda a noite a dançar e à meia-noite iam os noivos a pôr o café e a gente tinha o café e as argolas mimosas e choriça frita com ovos"*** (Maria Alice Elias, 64 anos, Salvaterra do Extremo).

## **MATANÇA (MATAÇÃO) DO PORCO**

A matança do porco ou simplesmente a matação é uma expressão com que se designa o conjunto de actividades ligadas à morte, preparação e conserva de carnes. Trata-se de um momento de especial congregação dos familiares e amigos e de especial significado simbólico. Apesar da sua natureza profana, a matança do porco caracteriza-se pelo seu forte simbolismo no seio do grupo familiar assim como na aldeia. Tem o seu início em Novembro e prolonga-se pelo mês de Dezembro e Janeiro. Para além dos tradicionais pratos de carne de porco que lhes estão associados, confecciona-se para sobremesa o tradicional arroz doce e por vezes as papas de milho ou papas de milho misturadas com arroz, denominadas de papas arrozadas.

*"A gente pelas matações costuma fazer o arroz doce e as papas de milho. Também há quem faça as papas arrozadas. Antigamente até se faziam numas bacias grandes pela altura das matações"* (Gracinda Pereira, 68 anos, Alcafozes).

*"Todos os anos matávamos o porco e por esta altura fazíamos uma caldeirinha de papas de milho e de arroz doce"* (Ti Ifisénia, 85 anos, Proença-a-Velha).

*"Pelas matanças também se costumava fazer um arrozinho doce. Agora já não tenho porco, já não faço"* (Maria do Carmo, 73 anos, Aldeia de Santa Margarida).

## FESTAS E FEIRAS | VENDEDORES AMBULANTES

Durante o ciclo festivo anual, por todo concelho era frequente a presença de alguns vendedores ambulantes tradicionais. Vendiam, essencialmente, os "ofetos" (barquinhos, línguas da sogra), tremoços, caramelitos e por vezes umas garrafinhas de água doce. É importante salientar que estas receitas, seu saber-fazer tal como os utensílios associados, eram no geral negociados caso o vendedor ambulante quisesse abandonar a actividade. Para além do preço a pagar pelos utensílios, a pessoa interessada em adquirir o negócio tinha igualmente que pagar toda a aprendizagem. Deste modo, a pessoa a quem era transmitido o conhecimento ficava implicitamente proibida de executar a actividade enquanto a mais antiga ainda exercesse. Normalmente este conhecimento tal como todos os utensílios percorria inúmeras gerações de uma única família.





56.57.58.59.60.61. Fazer os barquinhos ou ofétes, Maria Narcisa Rodrigues, Feira de S. Tiago, Covilhã, 2008

*“Os barquinhos levam farinha maizena, leite, canela e açúcar. Bate-se tudo bem batido com a varinha mágica e faz-se a primeira para ver se está boa de gosto e de ingredientes. Pode querer mais açúcar, mas se deitar muito açúcar não consegue fazer nada deles, ficam com buracos. Eu como já sei esse ponto, mas no início quando comecei foi um problema. Porque se deitarmos muito açúcar ela fica toda esburacada. Aprendi isto com um senhor que me ensinou. Também tinha um ferro, ele era lá de cima de Trás-dos-Montes. Mas para me ensinar tive que dar 120 contos. E fui uma vez a uma senhora que já faleceu, dentro da Idanha e não me quis ensinar. Era aquela que morava ali ao pé do P.. Essa mulher nem por dinheiro nenhum me quis ensinar e então em Trás-os-Montes havia lá um senhor que tinha um ferro e queria-o vender e então ninguém lho comprava*

*sem ensinar e então vendeu-me o ferro muito caro, pois para me ensinar tive que lhe dar 130 contos. O ferro é este que costume utilizar. Mas eu fui um bocado parva cai no preço. Mas sabe, eu como estava à beira de uma praia e isto vende-se muito nas praias e então o senhor estava lá e a mulher faleceu. Eu ia lá todos os anos e isto é uma loucura. Põe-se a cesta às costas e anda-se pela praia. Dei 250 contos pelo ferro e para me ensinar. Foi esse homem que me disse a receita e me ensinou a fazer. Sabe, há aquelas pessoas cínicas que não querem ensinar e acabam por deixar de fazer e não querem ensinar, morre a tradição. Eu faço sempre para a Senhora do Almutão, estamos quase duas semanas a fazer bolacha para lá. Por aqui já não faço muito, faço mais lá para cima para as festas do Norte. Está muita gente a fazer esta bolacha lá para cima, mas é os antigos porque os novos já ninguém quer fazer” ( Maria Narcisa, 49 anos, Idanha-a-Nova).*



62. Hermínia Conceição Ramalhete, Segura, 2006

63. Máquina de fazer os barquinhos de Hermínia Conceição Ramalhete, Segura, 2006



“O material que comprei à outra mulher custou 7 contos. Ela era a Maria Latoeira. Vendia barquinhos e água doce, que era feita com groselha e limão, a groselha era para lhe dar a cor. Os barquinhos naquela altura era a vinte e cinco tostões cada um. A água doce era vendida à garrafinha. Vendia também os caramelitos que eram feitos com açúcar em ponto. Tinha umas formas de barro, que tinham uma raposa, um galo, um coração. Ainda tenho estas formas. Eu nunca consegui fazer o ponto muito bem. As formas eram tudo em duas, tudo partido ao meio. *Enchia-se e esvaziava-se, ficava oco por dentro. A lebre ficava oca. Depois despegava as formas e o vaso ficava inteiro. Isto era vendido nas festas. Ela fazia e vendia logo, não se podia guardar. Dantes não havia as festas que há hoje, eram só as principais. Isto era feito pela Páscoa, era quando o tempo estava mais frio e se aguentava. Nós depois fomos embora daqui, fomos para Castelo Branco. Aqui dava pouco, fomos para começar o negócio e uma vida nova (...) Os caramelitos a tal mulher fazia pela Páscoa, ela só vendia aqui, também ia à Zebreira. Os barquinhos tinham que*

*estar fechados numas latas, não podem apanhar ar é como a bolacha Maria, se abrir um pacote e não fechar ficam moles, os barquinhos era igual. A Ti Maria Latoeira ensinou-me as receitas todas, mas com uma condição, nunca vender nada aqui, enquanto ela vende-se aqui em Segura. Nós fomos então para Castelo Branco e nunca vendemos aqui. Os barquinhos levam açúcar, farinha, canela, água e óleo: em primeiro lugar põe-se a aquecer a forma, depois faz-se a massa. Deita-se a farinha, o açúcar, a canela e água. Bate-se tudo, muito bem para não ficar encaroçada, depois deita-se um pouco de óleo, que é para não agarrar à forma. A forma fica a aquecer ao carvão. Depois mete-se a massa na forma. Eu vendia-os à porta da Escola, do Mercado e nas ruas”* (Hermínia Conceição Ramalhete, 62 anos, Segura).

“A minha mãe duas formas, uma pequenina e outra maior. Lembro-me de ver a minha mãe a fazer os barquinhos com a canela, água e açúcar. Ele fazia-os à noite e depois ia a vender pelas festas, chegava a ir para Monforte e para a Zebreira. Levava um cestinho deles e ia a vender pelas festas. Devia vender ai a dez tostões cada um. Ela fazia-os ali em casa. Ela fazia barquinhos de canudo de leque que eram dos espalmados. Levava tudo embrulhadinho, tudo como é dado, para chegar às ferias e às festas e depois vende-los. Iam num cestinho todos direitinhos. A minha mãe também adoçava tremoços. Eu ainda cheguei a aprender e fazer mas depois deixei de os fazer. Aquilo partia-se muito. Quando era ao fazer era preciso ter cuidado. Quando a gente ia a vender costumavam dizer: lá vem a mulher dos barquinhos. Os caramelitos andava ai um espanhol que dizia: chorai, chorai meninos pelos caramelitos” (Maria Barata Pinheiro, 82 anos, Rosmaninhal).

**“Antigamente vinha cá um homem a vender os barquinhos e costumava dizer: *chorai, chorai meninos, para a vossa mãe comprar barquinhos. Ele costumava dizer isto pelas ruas. A Ti Pinhera também os vendia, andava com uma cesta à cabeça. Acabou a mãe e depois continuou a filha a vender tremoços e barquinhos”*** (Ti Joaquim, 70 anos, Rosmaninhal).

*“Aprendi a fazer as línguas da sogra na Idanha. Tive que aprender a fazer estas coisas, o meu homem deu-lhe uma trombose e eu tive que deitar as mãos de fora. Foi atão quando comecei na venda de tremoços, dos barquinhos e da amêndoa. O meu homem é que arranjou os moldes dos caramelos, era uma chave, uma tesoura, ele tinha jeito para preparar estas coisas. Fazia as garrafinhas com groselha, açúcar e água. Também cheguei a fazer amêndoas de pedra (terrum). Também fazia cavacas, levavam as claras em castelo, açúcar e depois botavam-se numas malguinhas e depois iam ao forno. As línguas da sogra era farinha, açúcar e canela*

*e uma pouca de água, era tudo batido em ponto. Vendia estas coisas pelas festas, cheguei a ir para a Aldeia do Bispo, Penamacor, Penha Garcia, Proença e Monsanto. Em primeiro ia de burro e de carroça, depois é que comecei a ir no carro de aluguer. Eu é que fazia tudo, tinha o homem doente, depois vendi os moldes das línguas da sogra. Vendia as línguas da sogra a vinte e cinco tostões, depois passou para cinco escudos e ainda cheguei a vender a dez escudos. As garrafinhas de água doce eram vendidas a cinco tostões” (Antónia Conceição, 84 anos, Medelim).*



65. Antónia da Conceição, Medelim, 2006

*“Os primeiros barquilhos que eu fiz tinha 19 anos. Como fui criada na Espanha, em Zarza, estava lá uma mulher que fazia estas coisas. A minha mãe pediu-lhe se me podia ensinar, ela aceitou e eu fui então a aprender. Andei lá 8 dias a aprender. Foi numa semana antes da Páscoa que era a altura em que ela vendia mais. Depois aprendi a fazer os barquilhos e vim para Portugal, para começar a vender. Comecei a fazer ali nas Termas de Monfortinho, fazia todos os dias uma cestinha deles. Mas o Conde de Monfortinho não deixava ninguém vender ali ao pé do balneário. Eu pedi-lhe e ele disse-me que sim, então eu ia a vender ali para a porta do balneário. Fazia os barquilhos de manhã e à tarde ia a vender quando abria o balneário, na latura abria às 16 horas. Assim foi a minha vida, vendi durante muitos anos, agora ainda os faço, mas já não é como antigamente. Eu fazia muitos barquilhos, cheguei a fazer 20 quilos por semana, fazia estas festas todas: Senhora do Almortão, Senhora da Graça, Monsanto, Salvador, Medelim, etc. No Inverno já não se podem fazer, agente acaba de os fazer, mas se haver nuvens no céu, que esteja para chover, no outro dia está tudo amolecido. Foi a tal espanhola que me vendeu uma forma, eu depois com aquela forma levei-a a Castelo Branco e fiz outra, trabalhava com duas. Depois houve outra mulher que fazia, morreu-lhe o homem de acidente na Senhora do Almortão, ela depois vendeu-me a outra forma que ela tinha, mas era mais pequena. Depois também a levei a Castelo Branco e fiz outra, tenho então três formas. A da espanhola depois troquei-a por outra melhor. Tenho é o molde que mandei fazer pela*



espanhola. Agora tenho três, dei uma a um filho que vive na Espanha, ele faz barquinhos nas folgas. Comecei a vender os barquinhos no balneário a cinco tostões cada um. Vendia todos os dias um cesto deles, isto vendia-se bem ali, porque era uma coisa que não levava muito açúcar e as pessoas entretinham-se com estas bolachas, não engordavam muito. Naquela altura era a cinco tostões e a mim já me parecia que era muito dinheiro. Depois casei aqui e vim para aqui a morar., depois é que comecei a fazer as festas. Quando estava a morar nas Termas só vendia lá no balneário e quando havia festa em Monfortinho ou em Salvaterra, nos Bodos. Lembro-me que quando comecei a vender pelas festas, havia uma mulher no Rosmaninhal, outra em Medelim e na Idanha. Agora se calhar já não há nenhuma que venda disto, só se for nessas relottes, mas já não é igual, não são caseiros. Nem têm o mesmo paladar do nosso. O nosso leva canela, açúcar, farinha, sumo de limão, água (é a canela e o limão que punham o gasto à massa). Eu tinha um alguidar e batia aquilo tudo muito bem batido com o batedor, ficava aquela massa ralinha, se a gente quisesse aquela massa mais forte deitava-lhe um bocadinho menos de água, que era para não se partirem. Para ficarem mais estaladiços. Esta coisa dos barquinhos veio de Espanha, lá é que fazem muito. Antigamente na festa da Zebreira, era uma terra onde vendia sempre muito. Aquilo era uma loucura. Cada cesto levava uns 4 quilos, vendia tudo. Aquilo como é uma coisa que demora a fazer e como ali na Zebreira eu não dava conta do negócio, fui a Espanha buscar barquinhos. Os meus vendi-os a cinco escudos e os da Espanha a vinte e cinco tostões. Mesmo sendo mais baratos ninguém comprou os espanhóis, todos queriam os meus que ainda por cima eram mais caros. Os espanhóis não têm gosto nenhum, é só aquela massa, mas não têm o gosto a canela, nada. É como esses que vendem agora nas lojas, mas também são baratos, um maço deles se calhar não custa um euro” (Maria Belarmina de Almeida Testa, 61 anos, S. Miguel de Acha).

## DOCES ASSOCIADOS AOS TRABALHOS AGRÍCOLAS

66. papas de carolo de milho,  
Idanha-a-Nova, 2008.



### APANHA DA AZEITONA

Outrora, a apanha da azeitona, mobilizava autênticas romarias de pessoas, em muitos casos vindos dos mais diversos lugares, organizadas em ranchos, de homens e mulheres, sob o comando de um *manageiro* que fazia o elo de ligação entre o patrão e os trabalhadores. Benjamim Pereira<sup>(6)</sup> descreve este fenómeno da seguinte forma:

“Na Beira Baixa, a meio da colheita, as raparigas de cada rancho iam a casa do patrão oferecer-lhe um ramo de oliveira com azeitonas, enfeitado com fitas e flores. Com aquele gesto visavam desencadear um movimento de reciprocidade desigual e obter os géneros para a feitura de papas – milho, açúcar e mel –, que depois comiam em conjunto ou individualmente, em suas casas (...) Quando o patrão aparecia no olival, a rapariga mais desenvolta colhia um ramo de oliveira, sem azeitonas e oferecia-lho. Aquele, por vezes, convidava o grupo a ir a sua casa, à noite. Quando isto acontecia, preparavam um ramo de três pernadas, enfeitavam-no com flores e fitas e iam entrega-lo ao patrão, pedindo em troca vinho, milho para as papas, figos secos, etc” (1997, p.21).

No final da safra (ou *frega*), em Novembro e Dezembro também era costume fazer-se as papas de carolo de milho, com o milho que o patrão dispndia.

***“Na azeitona faziam-se as papas de milho. Havia uma frega de azeitonas, no fim da colheita dessa azeitona, os patrões davam o milho e mandavam moer e depois faziam-se as papas de milho. Comia o grupo todo que andava à azeitona e cada um levava para casa. As papas de carolo de milho eram nesta altura da azeitona”*** (Maria Isabel, 83 anos, Aldeia de Santa Margarida).

<sup>6</sup> Pereira, Benjamim (2005) *Tecnologia Tradicional do Azeite em Portugal*. Idanha-a-Nova: Centro Cultural Raiano.

## MALHA

Ao período da malha dos cereais está associado um doce tradicional, ao qual denominam de ovos da malha ou caguetes. Este era consumido durante a tarefa da malha. Sobre este costume, escreve Jaime L. Dias <sup>(7)</sup>:



67. Ovos da malha, Penha Garcia, 2006

"Em Penha Garcia, é de obrigação dar aos malhadores, entre o almoço e o jantar, a côdea: ovos fritos com farinha, molhados em mel" (1966, p. 147).

*"Dantes quando a gente andava a malhar faziam-se os ovos da malha. Levam ovos, farinha e bicornato. É como se a gente estivesse a fazer pasteis, depois fritam-se e molham-se no mel. Só com um ovo fazia-se um alguidar deles, depois comiam-se quando andávamos a malhar"* (Bárbara Campos, 76 anos, Penha Garcia).

---

7 Dias, Jaime Lopes (1966) Etnografia da Beira. Câmara Municipal de Idanha-a-Nova, Vol. V.

## DOÇARIA DAS “CASAS RICAS”

O concelho de Idanha-a-Nova projectou ao longo de séculos uma região perpetuamente vincada por uma agricultura de subsistência e por uma estratificação social acentuada, consequência do preponderante individualismo agrário. Deste modo, as práticas gastronómicas, assumem e participam desta tão desnivelada hierarquia de pobres e de ricos com os seus principais eixos definidores, o da fartura e o da escassez. Dando lugar a uma gastronomia de ricos, onde a abundância e o apurado sentido estético se assumem como elementos caracterizadores e diferenciadores deste universo requintado, e a outra, a dos pobres, caracterizada quase na íntegra pela escassez de recursos e pela categoria do improvisado. Ainda assim e apesar das diferenças sociais e económicas, os dois domínios comungavam de receitas e de comportamentos comuns. São disso exemplo os borrachões da Casa Manzarra, em Idanha-a-Nova, afamados pela sua esmerada confecção e apresentação, que os coloca no plano dos ditos “bolos finos”, ou a participação das grandes casas agrícolas nos Ramos, com a doação de bolos para leilão, muitos dos quais confeccionados pelos seus empregados, numa atitude que visava o reforço dos laços de dependência patrão | empregado e o reconhecimento público da preponderância sócio-económica dos primeiros. A separação entre as duas realidades e o recato a que é votada a vivência dentro das “casas ricas”, mesmo da parte daqueles que aí serviram, convivendo com os “senhores” (como continuam a ser designados), contribui para um conhecimento limitado deste contexto da doçaria da região.

“a minha mãe fazia, todos os anos, um pão de ló de 60 ovos para o Marquês da Graciosa. Todos os anos ele ou um dos filhos era festeiro na Sra. das Dores, da Sra. da Graça ou do Espírito Santo. Fazia-os porque era rendeira. E fazia-os grandes poder tirar uma boa prova,



68. Receituário de doces da Casa Torres Campos, séc. XIX

como lhe costumava dizer a forneira, a modo de crítica. Batia os ovos muito bem com o açúcar até ficar cremoso. Usa-se um alguidar grande de barro, de esmalte ou de plástico. Acrescentava a farinha só no fim. Coziam numa caldeira de cobre, com bastante farinha no fundo e tapado com papel pardo. Quando ia para os Ramos decorava-o com um cravo e uma folha de espargo. (Maria da Luz Longo, Idanha-a-Nova)

*"A senhora escrevia num papel e depois dizia-me. As receitas deles traziam-nas de Lisboa. Eles não comiam o que nós comíamos aqui. A senhora é que ditava as ordens da cozinha"* (Isabel, antiga empregada do Conde, Vale Feitoso, Penha Garcia).

*"Tinha 8 anos quando comecei a trabalhar na casa Marrocos em Idanha-a-Velha. Eles eram os meus padrinhos, tive lá até à idade de 20 anos. Olhe, uma vez queimei lá a barriga porque não chegava ao fogão, aquilo era uns fogões a lenha. Até o pudim de ovos era cozido em banho-maria com o lume das brasas por baixo. Estive sempre na cozinha até à idade de 20 anos. Fazíamos de tudo na cozinha. Eles variavam muito, se era peixe ao almoço, ao jantar era carne. Quando era na altura do requeijão, mandavam um açafate de verga com o requeijão e depois a gente fazia a sobremesa. Este requeijão era deitado numa bacia, punha-se açúcar ao paladar, punha-se ovos e punha-se duas ou três colheres de farinha maizena e metia-se no forno. Todos os dias se fazia um, porque eles só comiam coisas frescas. Depois o que sobrava ia para a cozinha, para as criadas. Fazia-se também muito leite de creme, a gente fazia e depois queimava-se o açúcar com uma raspadura. Fazíamos pudim de ovos, as farófias, arroz doce. As farófias faziam-se umas queimadas no forno e outras que se batiam os ovos e cozíamos as claras no leite. Faziam-se as papas de milho, a lampreia, os ovos de ffo, a pêra cristalizada, maçã, figos secos cristalizados. Aprendi a fazer isto tudo na casa dos meus padrinhos. Depois no tempo da fruta comiam a fruta da época, eles tinham uma quinta e tinham de tudo. Eu na cozinha inventava muito, era um bocadinho idiota. Quando entrava para a cozinha não sabia o que ia fazer, mas experimentava, se saía bem, mostrava aos meus padrinhos, se não saía bem, ficava para nós. Como havia muita fartura, muitos ovos, dava para a gente experimentar. No verão comiam mais fruto e menos sobremesas. Fazíamos também o chocolate com leite e torradas, isto fazia-se aos domingos, que era para a gente ir à missa e termos mais tempo livre. Eles diziam-me para fazer a sobremesa que entendesse, como tinham leite com fartura, eu moía uma barra de chocolate na máquina e depois punha o leite e ficava aquela pasta grossa. Eles depois ou comiam com torradas ou com pão normal, este era o almoço aos domingos. Fazia também a lampreia, aprendi com uma senhora que estava lá e tinha quase 80 anos, morreu lá na casa. Chamava-se a Ti Santa, era uma solteirona e eu andava sempre de roda*

---

*dela. Eu na casa Marrocos aprendi tudo, aprendi a arrumar um quarto, a servir à mesa, a passar a ferro, aprendi de tudo. Tinha 8 anos e já andava de roda da mulher, os meus padrinhos já diziam: já sabemos que temos aqui cozinheira. Como andava sempre de roda da Ti Santa, comecei a ver como é que ela fazia as coisas e foi então assim que aprendi muita coisa” (Maria Reboleda Nunes, 66 anos, Monsanto).*

## RECEITUÁRIO

Sobre a doçaria festiva do concelho de Idanha-a-Nova encontramos referências amiúde e dispersas, sem o carácter de um receituário próprio, como sucede noutros contextos. A semelhança de muitas das suas produções com as dos territórios confinantes a par de um relativo desconhecimento terá, sem dúvida, contribuído para a diluição dos seus aspectos particulares nas receitas de referência alargada a boa parte do distrito de Castelo Branco, do qual faz parte. A investigação efectuada não teve como objectivo primeiro a elaboração de um receituário no sentido convencional do termo, mas antes a identificação de espécimes e o seu papel nos contextos festivos, passados e presentes, da região de Idanha-a-Nova. Todavia, o contacto com os informantes – mulheres na esmagadora maioria -, acabou por permitir o acesso aos modos de fazer de uma boa parte da doçaria identificada, muita da qual passível de ser apresentada de maneira a poder ser confeccionada na casa de cada um. Domésticas, trabalhadoras rurais, cozinheiras, criadas de servir, forneiras e padeiras, permitem vislumbrar não apenas a doçaria local nas suas várias declinações, mas, também, o modo pessoal como se relacionam com este domínio. Nem todas as receitas apresentadas têm uma leitura fácil, porque resultam de uma familiaridade com os processos de fabrico que dispensam referências convencionais de pesagem e medição, normalmente consideradas indispensáveis a uma confecção satisfatória; mas, aí reside uma das razões do seu interesse, ao permitir o contacto com um modo particular de encarar o acto de cozinhar, tão próximo quanto possível, se quisermos, do pensar tradicional.

A distribuição das receitas também ilustra outros níveis de interesse, permitindo estabelecer ligações com outras dimensões da vida local. Uns, como o arroz doce, cuja centralidade permanece até aos dias de hoje, são constantemente mencionados. Outros porém, caíram praticamente no esquecimento quando as situações festivas ou de trabalho que os suportavam deixaram de existir: é o caso do caldudo, outrora frequente em Idanha-a-Nova pelo Carnaval, graças às remessas de castanha trazidas pelos oleiros e carroceiros que se dirigiam para norte no *Troco* da louça e de outros produtos regionais, cujo afluxo cessou com o fim desta actividade.

Paralelamente às fontes orais, o conjunto de registos de doçaria publicados, que remete, directamente para o território de Idanha, integra receituários de carácter nacional, mais discretamente, monografias e estudos efectuados sobre a região. Optámos por inclui-

los, na medida que permitem estabelecer um termo de comparação com o receituário de base oral, nomeadamente no que refere à clareza e acessibilidade dos procedimentos envolvidos, oferecendo, ao mesmo tempo, uma noção da visibilidade externa da doçaria festiva de Idanha-a-Nova.

### *Fontes orais*

## DOCES DE COLHER

### ARROZ DOCE

#### Alcafozes

##### **GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*Arroz, leite, água, açúcar, sal, casca de limão, pau de canela.*

*Cozo o arroz na água, mas é só para abrir. Ponho a casca de limão e o pau de canela e o leite que levar. Depois ponho o açúcar e no fim põe-se nas bacias e decora-se.*

#### Aldeia de Santa Margarida

##### **MARIA CORDEIRO, 75 ANOS**

*Arroz, água, casca de laranja e limão, açúcar, leite, canela.*

*Põe-se a água a ferver com uma casca de limão e laranja, bota-se o arroz e espera-se até ficar cozido, depois deita-se o leite e o açúcar e mexe-se, no fim decora-se com canela.*

#### Monsanto (Tapada dos Boieiros)

##### **ADELAIDE LOPES ANDRADE, 80 ANOS**

*Põe-se o arroz a cozer, quem têm muito leite põe o arroz a cozer no leite, depois de estar bem cozido no leite, dêta-se-lhe o açúcar. Deixa-se ferver, mexe-se e bota-se para as malguinhas.*

*Há quem saiba fazer os desenhos com a canela, eu como não sei ler, faço só uma cruz.*

*O arroz doce faz-se quando se quer fazer.*



### Monsanto

#### **MARIA REBOLEDA NUNES, 66 ANOS (NATURAL DE IDANHA-A-VELHA)**

*Arroz, leite, açúcar, canela, limão*

*Ponho mas ou menos um litro de água e ponho o arroz a abrir com uma casca de limão e um pauzinho de canela. Quando vejo que já esta a secar, fecho o fogão e tapo a panela com um pano. Aprendi isto desde pequena. Enquanto ele esta ali, ponho o leite a ferver.*

*O pano conserva a humidade no arroz, depois ponho o leite e no fim ponho o açúcar.*

*Para um quilo de arroz é o quilo de açúcar e de leite são uns três litros.*

### Penha Garcia

#### **BARBARA CAMPOS, 76 ANOS**

*Arroz, leite, açúcar, casca de limão*

*A gente coze o arroz à parte na água, depois bota-lhe o leite e o açúcar e deixa-se cozer até fazer ponto.*

*Depois é apagar e pôr nas travessas. No fim a gente faz uns desenhos com a canela por riba.*

### Proença-a-Velha

#### **IFIGÉNIA**

*Leite, arroz, açúcar, casca de laranja ou limão, canela.*

*Primeiro põe-se a cozer o arroz na agua, depois bota-se o leite e uma casca de laranja e o açúcar. Quando o arroz estiver cozido. Depois deixa-se ferver e tira-se para as bacias, um bocado e decora-se com canela, eu costumava fazer uns ..... uns quadrados, era conforme.*

### Proença-a-Velha

#### **LUÍSA COELHO, 77 ANOS (NATURAL DE MEDELIM)**

*Arroz, água, leite, açúcar, canela, limão, sal*

*O arroz doce há muitas maneiras de o fazer, eu como o faço toda a gente gosta muito dele.*

*Ponho a água ao lume para cozer o arroz. No fim do arroz estar cozido deito-lhe o leite. Mas só o deito quente. Depois deito-lhe a casca de limão ou laranja, ponho sal e misturo tudo.*

*Depois deixo ferver um bocado e só no fim é ponho o açúcar. Depois ponho-o na travessa e eu feito-o em canela, faço uns raminhos.*

Rosmaninhal

**OLÍVIA PINHEIRO CORREIA, 70 ANOS**

*Deixa-se cozer o arroz numa pouca de água, depois de estar cozido, deita-se o leite. Há que dête pudim, ovos. Cada um faz como quer. A gente fazia uns desenhos com a canela para compor a travessa.*

São Miguel de Acha

**MARIA LUISA GALANTE / MARIA (FILHA)**

*Um litro de água, uma pitada de sal, casca de laranja, meio quilo de arroz carolino, 1 litro e meio de leite gordo (costumo misturar leite de cabra e de vaca); 1 quilo de açúcar; canela.*

Segura

**HERMINIA CONCEIÇÃO RAMALHETE, 62 ANOS**

*Coze-se o arroz na água, há pessoas que cozem o arroz no leite. Depois apago quando o arroz começa a querer abrir e deixo o arroz chupar aquela água toda.*

*Ponho o leite e o açúcar e deixo ferver. Depois ponho o arroz nas bacias e enfeito com a canela, costumo fazer umas cruces.*

## CALDUDO

Idanha-a-Nova

**MARIA DA LUZ LONGO**

*Castanhas piladas 200 gr, açúcar (amarelo de preferência) 200gr, leite 1 litro, arroz 1 mão cheia, canela*

*Demolham-se de véspera as castanhas piladas. Levam-se a cozer num pouco de água, com uma pitada de sal. Quando começam a partir-se, junta-se o leite e o açúcar e mexe-se bem, deixando cozer em lume brando. Depois de cozida, tem de ser calcada com a colher de pau ou até um garfo para ficar pedaços pequenos. Pouco depois de levantar fervura junta-se o arroz. Mexe-se de vez em quando e está pronto quando o arroz estiver cozido. Serve-se polvilhado de canela.*

## FARÓFIAS | ESPUMAS

Penha Garcia

### **BARBARA CAMPOS**

*Ovos, açúcar, leite*

*A gente bate as claras dos ovos e no leite bota as gemas e depois bota-se as claras em castelo às colheres e deitam-se no leite e põe-se a cozer.*

Proença-a-Velha

### **IFIGÉNIA**

*Bate os ovos e põe as claras a um lado e as gemas a outro.*

*Bate as claras em castelo, põe-se em ponto.*

*Põe-se o leite no lume e a gente vai cozendo às colheres as claras no leite de depois bate-se as gemas e com este creme deita-se por cima das espumas.*

Segura

### **HERMINIA CONCEIÇÃO RAMALHETE, 62 ANOS**

*12 ovos, 1 litro de leite, açúcar; separam-se as claras das gemas, ponho o leite a ferver, bato as claras em castelo, põe-se uma casca de limão no leite e com uma colher vamos pondo as claras no leite: virar o mais depressa possível para não deixar cozer. Se deixar cozer fica em cortiça.*

*Depois das claras, fica o molho, que é as gemas com o açúcar. Ajunte*

*Bate-as bem com o açúcar, põe-se mais um bocadinho de leite e vão para o quente. Vamos mexendo para não deixar cortar, para ficar um molho grosso, bastinho.*

*Se deixar cortar fica aguado. Depois deita-se por cima das espumas.*

## LEITE CREME

Monsanto

**MARIA REBOLEDA NUNES, 66 ANOS, NATURAL DE IDANHA-A-VELHA**

(receita da casa Marrocos)

*Açúcar, 1 dúzia de ovos, 1 litro de leite/meio frio, meio quente*

*Desfaz-se tudo como se estivéssemos a fazer um pudim ou papas. Não se pode deixar cortar, tem que ser com o lume brandinho e de vez em quando tem que se levantar o tacho. Depois põe-se numa travessa põe-se o açúcar e com a rapadura quente queima-se o açúcar.*

## PAPAS ARROZADAS

Proença-a-Velha

**EFIGÉNIA**

*Arroz, Carolo de Milho, Leite, Açúcar e Canela*

*É como o arroz doce; põe-se o carolo e o arroz a cozer em água ou leite deita-se o açúcar e deixa-se ferver, depois de estar cozido de estar cozido deita-se para bacias como o arroz doce; comia-se no Entrudo e nas Matações.*

## PAPAS DE CAROLO DE MILHO

Alcafozes

**GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*Carolo de milho, açúcar, pau de canela, casca de limão, leite e um bocadinho de farinha de trigo para engrossar.*

*Coze-se o carolo, põe-se o pau de canela e a casca de limão, o leite e o açúcar e um bocadinho de farinha para engrossar. No fim decoram-se com canela como o arroz doce.*

Monsanto (Tapada dos Boieiros)

**ADELAIDE LOPES ANDRADE, 80 ANOS**

*Deita o carolo a cozer numa panela, (eu até as faço no soro do leite de cabra) deixo o soro ferver e depois é que deixo as papas de milho até cozer. Depois de cozido ponho-o nas malgas, se calha deito-lhe açúcar se tiver mel dêto-lhe mel.*

*Faço as papas quando calha, às vezes faço e comemos assim às talhadas com açúcar.*

Segura

**HERMINIA CONCEIÇÃO RAMALHETE, 62 ANOS**

*Água, carolo de milho, leite e açúcar. Deixa-se cozer o carolo na água, não é preciso abrir, porque o carolo já é assim.*

*Depois de estar cozido põe-se o leite e o açúcar.*

*A gente come isso pelas festas.*

## REQUEIJÃO NO FORNO | TIGELADA DE REQUEIJÃO

Idanha-a-Nova

**MARIA DA LUZ LONGO, 58 ANOS**

*½ Kg de requeijão; 5 a 6 ovos; ¼ kg de açúcar; 1 ou 2 colheres de chá de canela; 1 colher de sopa bem cheia de farinha;*

*Deitam-se os ovos, o açúcar e o requeijão numa tigela e batem-se bem. A canela vai junta com a farinha e mistura-se muito bem. Leva-se a cozer no forno, que não pode estar muito quente, numa caçola de barro ( vidrada). Quando ficar tostada por cima, vê-se se já está cozida, com um palito. Se o palito não vier molhado, com a massa agarrada, já está.*

## BOLOS INTEIROS

### BICA DE AZEITE | FOLAR | BICA DOS AFILHADOS | SANTORO

São Miguel de Acha

**MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*São feitas com a massa do pão, esticam-se com o rolo e só se dobram quando se metem no forno. Depois quando se tiram do forno são pinceladas com azeite.*

*Dão-se pelos Santos.*

Nota: em S. Miguel d'Acha têm uma configuração próxima da meia-lua. Tomam o nome de folar ou bica dos afilhados| santoro, consoante se esteja na Páscoa ou nos Santos, respectivamente.

### BOLO DE ÁGUA

Penha Garcia (Monfortinho)

**BARBARA CAMPOS, 76 ANOS**

*A receita é igual ao do pão leve, só que o bolo de água leva por cada ovo uma colher de água. Se forem 16 ovos são 16 colheres de água.*

### BOLAS DE LEITE | BOLO POBRE| BOLO DE CENTEIO

Penha Garcia

**BARBARA CAMPOS, 76 ANOS**

*1 Litro de leite, açúcar (um bocadinho menos que o quilo), farinha, canela (à medida que a gente quer)*

*Bate-se tudo bem batido, depois leva-se ao forno e está lá uma hora. Fica pretinho, por isso é que lhe chamam o bolo pobre.*

## BOLO DE OVOS (PÁSCOA)

São Miguel de Acha

**MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*Água; leite; farinha; massa de pão; aguardente; ovos; açúcar; canela; dez dúzias de ovos; meio litro de aguardente (ou 1 L); um balde de água.*

## BOLO DOCE

Alcafozes

**GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*Ovos, açúcar, azeite, farinha, fermento do pão*

*Bate-se tudo e amassa-se como o pão. Demora muito tempo a fintar.*

Idanha-a-Nova

**MARIA JOAQUINA SANTOS**

*Dois quilos de farinha. Desfaz um pouco de fermento de padeiro em meio copo de água e faz um crescentinho. depois de feito, desfaz o crescentinho num pouquinho de água e um pouco de sal, junta o leite morno para amassar. assim que está uma massa mole ainda, junta o azeite e margarina e um pouco de banha se tiver e um copinho de aguardente. agordura que seja menos de meio litro. Em seguida junta aí 6 ovos batidos com o açúcar (aí umas 350 gr de açúcar) continua a amassar. Se a amassa estiver dura meta mais leite e continua a amassar. depois faz os bolos, assim que acaba de amassar. dois quilos de farinha regula 8 bolos. Quando os põe a cozer corta-os no cimo, unta de ovo e polvilha de açúcar.*

## PÃO – LEVE | PÃO DE LÓ

Alcafozes

**GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*Ovos, açúcar e farinha.*

*Batiam-se as claras em castelo, batiam-se as gemas com açúcar, misturava-se a farinha e batia-se tudo. Untavam-se os tachos e deitava-se a massa e ia ao forno.*

Idanha-a-Nova

**ANTÓNIA DA RESSURREIÇÃO MORAIS VINAGRE CAPELO**

*16 ovos; 500 gr de açúcar; 300 ou 325 gr de farinha*

*Os ovos batem-se com o açúcar até a massa crescer e ficar clara e cremosa. Deita-se a farinha aos poucos e envolve-se com cuidado. Vai a cozer no forno, numa caldeira com o fundo coberto com farinha. Antigamente, cobria-se com uma folha de papel pardo, para não se queimar.*

Idanha-a-Nova

**MARIA DA LUZ LONGO, 58 ANOS**

*Ovos; Metade do peso dos ovos em açúcar, 1 colher de farinha por cada ovo*

*Batem-se os ovos inteiros com o açúcar até a massa ficar clara e fofa. Junta-se a farinha aos poucos, envolvendo devagar, sempre para o mesmo lado, para não estragar o ponto. Cobre-se o fundo da forma ou da caldeira, que era como se coziam antigamente, com farinha, deita-se a massa e vai a cozer ao forno. É preciso ter cuidado ao meter no forno e não bater com ele em lado nenhum senão vem abaixo e fica enqueijado. E não se deve abrir o forno senão passado um bom bocado senão pode acontecer a mesma coisa.*

Idanha-a-Nova

**MARIA JOSÉ ROBALA**

*Ovos, 1 colher de sopa de açúcar por cada ovo, 1 colher de sopa de farinha por cada ovo (bem cheia)*

*Batem-se os ovos (inteiros) com o açúcar, até crescer e ficar bem cremoso. Junta-se depois a farinha, devagar. cobre-se o fundo da caldeira com farinha e vai a cozer no forno coberto com uma folha de papel, para não queimar em cima.*

Proença-a-Velha

**LUISA COELHO, 77 ANOS, NATURAL DE MEDELIM**

*Ovos, farinha, açúcar*

*Batem-se os ovos com o açúcar mas em separado, as gemas para um lado e as claras para outro. Os pães - leves é tantos ovos como colheres de açúcar.*

*Bate-se tudo, deita-se a farinha, eu punha menos farinha para ficarem brandinhos e deitava-se na forma ..... e iam a cozer no forno.*

*Era num alguidar que se amassava. Os pães – leves é preciso umas poucas de mulheres para bater as claras. As gemas era só uma. Os bolos de noiva eram feitos da massa do pão leve.*



## BOLOS PEQUENOS

### BARQUILHOS | AFECTOS | ÓFETES | LÍNGUA DA SOGRA | BOLACHA AMERICANA

Idanha-a-Nova

**MARIA NARCISA DEUS RODRIGUES**

*Farinha maisena, leite, canela, açúcar e óleo vegetal.*

*Bate-se tudo bem batido com a varinha mágica e faz-se o primeiro para ver se está no ponto, se está boa de gosto e de ingredientes. Pode querer mais açúcar, mas se deitar muito açúcar não consegue fazer nada deles. Ficam com buracos.*

São Miguel de Acha

**MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*Farinha; açúcar, limão (sumo); canela; água*

*Depois de bater a massa com o batedor, ficava aquela massa ralinha, se a gente quisesse a massa mais forte deitava-lhe um bocadinho mais de água, que era para não se partirem.*

### BISCOITOS

Alcafozes

**GRACINDA PEREIRA MARQUES, 68 ANOS**

*Ovos, azeite, açúcar, leite, farinha, vinho do Porto*

*Bate-se os ovos com o açúcar e põe-se um cálice de vinho do porto. Batem-se as claras em castelo e põe-se alternadas com a farinha.*

*Estendem-se à mão e faz-se um S, depois barra-se com ovo.*

Proença-a-Velha

**LUIA COELHO, 77 ANOS, NATURAL DE MEDELIM**

*Ovos, açúcar, farinha, aguardente*

*Põe-se os ovos e o açúcar num alguidar, deita-se a farinha e bate-se tudo muito bem batido.*

*Põe-se um bocado de aguardente e ficam a tender. Os biscoitos são feitos à mão : os bolos de leite não , utiliza-se uma colher.*

*Os bolos de leite levam raspa de laranja ou limão os biscoitos levam aguardente.*

## BOLOS DE LEITE

Alcafozes

### **GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*16 ovos, meio quilo de açúcar, 2 canecas de óleo, 2 canecas de azeite, 1 litro de leite, 2,5 Kg de farinha.*

*Deita-se os ovos num alguidar e o açúcar e mexe-se muito bem. Põe-se duas canecas de óleo e vai-se mexendo. Põe-se duas canecas de azeite uma de cada vez, à medida que se vai deitando vai-se ..... Depois deita-se um litro de leite e vai-se mexendo, deita-se 1 Kg de farinha e mexe-se, depois deita-se o outro quilo de farinha e continua-se a mexer, coloca-se mais alguma farinha e continua-se a mexer.*

*Depois põe-se com uma colher nos tabuleiros.*

Penha Garcia

### **MARIA PINA, 80 ANOS**

*1 Litro de leite; 3 dúzias de ovos; 1 litro de azeite; A cada dúzia de ovos uma colher de bicarbonato; 3 Quilos de açúcar.*

*É tudo batido e com um pincel, teno ali uns ovos batidos e põe ovo e açúcar no cima.*

Proença-a-Velha

### **LUISA COELHO, 77 ANOS, NATURAL DE MEDELIM**

*Ovos, farinha, azeite, açúcar, leite, raspa de limão ou laranja.*

*Bate-se tudo bem batido e ficam a tender até ficar a massa branda. Levam raspa de laranja.*

São Miguel de Acha

### **MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*Farinha; azeite; açúcar; canela; aguardente.*

*É tudo amassado e faz-se assim estes bolinhas caseiros. Aqui para vender pomos 3 dúzias de ovos, 8 Kg de farinha, 2 litros e meio de azeite, 2 litros de leite.*

*Depois é tudo amassado e depois é só por com a colher nas latas.*

*Estes bolos podem ser feitas com o soro do leite de ovelha.*

## BOLOS DE SORO

Segura

**HERMINIA CONCEIÇÃO RAMALHETE, 62 ANOS**

*1 Kg de açúcar, dúzia e meia de ovos, 1 litro de soro, 1 litro de azête, raspa de limão e um bocadinho de aguardente.*

## BORRACHÕES

Alcafozes

**GRACINDA PEREIRA MARQUES**

*Farinha, azeite, vinho, aguardente, açúcar.*

*Mistura-se o vinho, aguardente, açúcar, desta-se bem o açúcar, depois põe-se o azeite (metade azeite e metade óleo) e mistura-se tudo muito bem.*

*Depois põe-se a farinha e amassa-se tudo, depois estende-se com o rolo e cortam-se com o carrinho. Põe-se nos tabuleiros e aqui barra-se com o ovo, a açúcar e canela.*

Idanha-a-Velha

**ALBERTINA NUNES**

*Pega-se num quilo de açúcar e parte-se quatro ovos lá para dentro. Acrescenta-se um litro de azeite, um litro de vinho branco (a que se rouba um bocadinho para substituir por aguardente) e mistura-se tudo. Aos poucos, vai-se acrescentando farinha, quatro a cinco quilos, conforme pedir, amassando tudo muito bem até ficar uma massa macia. Depois estica-se a massa com um rolo e estende-se. Corta-se a massa em tirinhas, põem-se os borrachões num tabuleiro e depois barra-se cada um deles com gema de ovo e vão ao forno quente até ficarem bem dourados.*

S.Miguel d' Acha

**MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*Açúcar, Farinha, Bicarbonato, Aguardente, canela, Azeite*

*Em primeiro põe-se o açúcar e os líquidos, depois põe-se a farinha; faz-se a massa e tendem-se; Esticam-se com o rolo depois cortam-se á medida com um carrinho.*

## CAVACAS

Idanha-a-Nova

### MARIA JOSÉ ROBALA

*1 medida de água; 1 medida de farinha, 1 medida de azeite; Ovos ;Açúcar*

*Mistura-se a água, o azeite e a farinha e vai a cozer ao lume até ficar como massa de sapateiro. Deixa-se arrefecer e juntam-se os ovos inteiros, menos uma ou duas claras que se guardam para fazer a calda no fim. Bate-se bem até ficar como a massa dos bolos de leite. Deita-se no tabuleiro aos montinhos e vai a cozer no forno. Lavem algum tempo a cozer e não se pode abrir o forno durante um bocado senão vão-se abaixo logo. Batem-se as claras em castelo com um pouco de açúcar e passam-se as cavacas por essa calda”*

## ESQUECIDOS

Alcafozes

### GRACINDA PEREIRA MARQUES, 68 ANOS

*Ovos, farinha, açúcar, pó royal.*

*Batem-se as gemas com açúcar, depois põe-se um bocadinho de fermento. Farinha e as claras em castelo no fim.*

*Deita-se à colher para o tabuleiro.*

## FRITOS

### BURNELOS | BRUNHUELOS

Idanha-a-Velha

### MARIA REBOLEDA NUNES, 66 ANOS, NATURAL DE IDANHA-A-VELHA

*São feitos com a massa parecida com a das filhoses e depois fritam-se no azeite, e é como se estivéssemos a fazer umas bolinhas de carne.*

*A gente tinha uma cesta de verga e passava a massa pela verga, ficava com as marcas da verga. Depois são fritos em azeite e por molhados numa calda de mel com água;*

*Depois punham-se num alguidar de barro.*

*É tradição fazer-se os Burnelos em Salvaterra e na Zebreira.*

Salvaterra do Extremo

**MARIA ALICE ELIAS, 64 ANOS**

*"O brunhuelo leva tudo quanto leva a filhó, só que é tudo quente, tudo a ferver. É a água do anis com a casquinha de limão e da laranja a ferver por cima da farinha. É o azeite bem quente a ferver para a farinha e a aguardente. Amassa-se tudo muito bem amassadinho e depois frita-se no azeite, vai-se fritando e tirando para fora, para um alguidar. Quando já está tudo frito põe-se um bocadinho do mel num tacho e vão-se passando pelo mel, o resto do mel põe-se por cima. Este bolo é típico do Natal"*

## COSCORÕES

Idanha-a-Velha

**MARIA REBOLEDA NUNES, 66 ANOS, NATURAL DE IDANHA-A-VELHA**

*Farinha, uma chávena de leite, sumo de laranja, vinho do porto  
É uma massa muito apurada, deita-se a farinha conforme a massa que se queria, ficam como os pastéis de massa tenra. São estendidos e com uma tesoura e com um garfo enrolam-se e depois por dentro ficam abertos, são fritos no azeite.*

## FATIAS DE OVO | FATIAS DOURADAS

Idanha-a-Nova

**MARIA DA LUZ LONGO**

*Fatias de pão duro (mas não muito), ovos, açúcar, canela  
Molham-se as fatias de pão no ovo batido e fritam-se em azeite ou óleo. Depois passam-se por açúcar e canela. No Nata comiam-se sempre, e no Carnaval também. Às vezes também se faziam quando apetecia e havia pão. É muito bom ao pequeno almoço com café.*

## FILHÓS | FILHÓSES

Monsanto

### **ADELAIDE LOPES ANDRADE, 80 ANOS**

*Deite o crescente, a farinha, .... o mogango e aquela que tem muitos ovos deita-lhe ovos e depois amassa-se tudo, depois de estarem feitas, ficam a fintar e depois tendem-se no joelho.*

*Depois metem-se a fritar ao lume no azête ou no óleo.*

*O meu homem é que as virava e tirava com uma varinha.*

Monsanto

### **ADRIANA**

*Punha-se lete, azeite, canela, outras pessoas punham só sal, como se tivessem a temperar o pão. Deixa-se fintar e depois eram estendidas no joelho.*

*Também levava mogango ou botelha algarvia ou porquera, mas o mogango era o mais próprio.*

*Era bem cozido e depois era desfeito na masseira e amassava-se com a massa. Tornava as filhoses mais macias, mais tenras.*

*As filhoses tinham que chegar até dia dos Reis, pois este dia também era Santo.*

Penha Garcia

### **BARBARA CAMPOS, 76 ANOS**

*Ovos, farinha, azeite, anizada, fermento*

*Amassa-se a massa como o pão. Põe-se fermento para fintar.*

*Depois tendem-se no joelho, mas também há pessoas que fazem com o carrinho. Na padaria ainda fazem no joelho.*

Proença-a-Velha

### **IFIGÉNIA**

*Ovos, farinha, canela, aguardente, azeite*

*Punha a farinha, uma pinguinha de agua feita com café, ovos, açúcar.*

*Eram estendidas no joelho e punham-se a fritar, o meu homem era quem as virava e tirava para o açafão.*

Rosmaninhal

**MARIA LOBATO, 85 ANOS**

*Farinha, Azeite, Ovos, Aguardente;*

*Amassa-se tudo e deixa-se fintar, depois eram estendidas no joelho e botavam-se para o caldeiro que estava nas trempes.*

*Tiravam-se com o garfo, depois se queriam botar açúcar botavam.*

São Miguel de Acha

**MARIA BELARMINA DE ALMEIDA TESTA, 61 ANOS, NATURAL DE TERMAS DE MONFORTINHO**

*1 Kg de massa de pão, ovos, farinha, azeite para amassar.*

*Depois tendem-se no joelho, põe-se um pano e estendem-se; depois com a navalha dá-se uns golpes que é para não se desfazerem. Assim ficam cada uma com o seu feitio, mas é como o carrinho que ficam todas iguais.*

## OVOS DA MALHA

Penha Garcia

**MARIA PINA, 80 ANOS**

*Para fazer um alguidar destes ovos, pomos meio litro de leite; uma pouqchita de água (meio litro); meia dúzia de ovos; a farinha vai-se pondo à medida, é capaz de levar um quilo de farinha; quando estiver basto, a gente tem ali o óleo (dantes era azeite) põe-se frigideira; põe-se na frigideira.*

*Só lá cabem uma dúzia é uma dúzia que se fritam.*

*Depois de fritas, põe-se num alguidar e ao lado numa nalga de barro, põe-se o mel, que é para se molhar.*

Penha Garcia

**BARBARA CAMPOS, 76 ANOS**

*Ovos, farinha (metade branca metade da outra), mel, bicarbonato*

*Bate-se todo muito bem batido, depois fritam-se e no fim barrem-se no mel, é como se fossem pastéis. Comiam-se quando andávamos na malha.*

## DOCES DE COLHER

### **ESPERA MARIDO (IDANHA)**

12 ovos, 300 gr de açúcar, 3 dl de água, canela

Leva-se ao lume o açúcar com a água até ter ponto de pérola. Batem-se as claras em castelo firme e deitam-se, às colheradas, no açúcar, para cozerem. Tiram-se as claras com uma escumadeira e colocam-se em taça. No açúcar da calda fazem-se ovos moles (com as 12 gemas), aos quais se junta uma colher de chá de manteiga. Deita-se este preparado sobre as claras e polvilha-se com canela.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores), p. 155

### **PAPAS DE MILHO (IDANHA)**

300 gr de farinha de milho ou carolo fino; 2 l de água; 0,5 dl de azeite; 0,5 dl de mel; 2 colheres de sopa de água, sal.

Leva-se ao lume a água com o azeite e o sal. Quando começa a ferver durante 10 minutos, mexendo constantemente. Deitam-se então as papas numa travessa e cobrem-se com a mistura do mel água (bem diluído). Servem-se quentes.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores), p.155

### **PAPAS RICAS DE CAROLO (IDANHA)**

200 gr de carolo de milho branco, 1,5 l de água; 400 gr de açúcar; 1 l de leite; 60 gr de manteiga; 4 gemas de ovo, casca de limão;sal

Lava-se o carolo muito bem e coze-se em água temperada com sal. Quando cozido, adiciona-se a manteiga e o leite, deixando ferver. Retira-se do lume, arrefece um pouco e misturam-se as gemas batidas e a casca do limão ralada. Volta ao lume para cozer mexendo sempre. Servem-se em travessa polvilhada com canela.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores)p.156



## **PUDIM DE LEITE (ROSMANINHAL)**

600 gr de açúcar; 6 dl de leite, 9 gemas de ovo, 6 claras; açúcar para queimar

Mexe-se tudo sem bater, só a envolver. Barra-se uma forma de chaminé com açúcar queimado e deita-se a mistura, que coze em banho-maria.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores)p.156

## **PUDIM DE LEITE À ANTIGA (IDANHA)**

350 gr de açúcar; 18 gemas; 0,5 l de leite; 190 gr de açúcar para queimar

Põe-se o açúcar numa tigela e juntam-se as gemas passadas por um passador de rede. Envolve-se levemente e adiciona-se o leite. Vai ao forno a cozer, em forma barrada com o açúcar queimado. Só se desenforma depois de frio.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores)p.156

## **BOLOS INTEIROS**

### **BOLOS DOCES DA PÁSCOA**

(que se levam na merenda da Romaria da Senhora da Granja)

“Para cinco quilos de farinha, punha duas dúzias de ovos (...), crescente, aguardente e erva doce ou anis que põe um aroma especial. A meio da fornada, tirava-os para fora, para os barrar com vo e polvilhar de açúcar. O segredo é ver bem quando a massa está finta e não a deixar “empapoar” e gastar no forno giestas em vez de lenha, senão ferravam, quer dizer, queimava-se o solo dos bolos.”

Receita de Ana Maria (Ti Ana Maria Gala), de Proença-a-Velha, in CATANA, António Silveira, 2003, Artistas da Nossa Terra II, ed. C.M. de Idanha-a-Nova, p.

## **BOLOS PEQUENOS**

### **BISCOITOS AZEITEIROS (SALVATERRA DO EXTREMO)**

Bata doze ovos com meio quilo de açúcar e, depois de aquecer um pouco dois decilitros e meio de azeite, junte-os lentamente aos ovos. Adicione a farinha suficiente para tender a massa. Com as mãos molhadas em azeite forme uns biscoitos e pinte-os com a gema de ovo. Leve aos forno a cozer em latas untadas com manteiga.

SARAMAGO, Alfredo, 2002, Ed. Assírio & Alvim - Col. Coração, cabeça e estômago, p. 198

### **BISCOITOS CASEIROS (ROSMANINHAL)**

1 tigela de ovos; 1 tigela de açúcar, 1 tigela de azeite quente; 1 colher de sopa de fermento em pó e farinha na quantidade necessária para se pode tender.

Juntam-se bem todos os ingredientes até obter-se uma massa macia. Unta-se uma forma ou tabuleiro com azeite e coloca-se a massa em forma de pequenos esses, pincelando-os com ovo batido. Os biscoitos vão ao forno até ficarem dourados, quando retirados do forno são polvilhados com açúcar.

PINHEIRINHO. J.A., 2001, Rosmaninhal – Passado e Presente da antiga vila raiana da Beira Baixa), ed. C.M. Idanha-a-Nova, p. 162

### **BOLINHOS DE AZEITE (MONFORTINHO)**

500 gr de açúcar, 1 kg de farinha; 1 colher de chá de bicarbonato; 2 dl de azeite; 4 a 5 ovos; 2 dl de leite; canela; gemas de ovo para dourar, açúcar para polvilhar

Deita-se tudo num alguidar e amassa-se até ligar. Formam-se bolinhos, molhando os dedos em azeite. Douram-se com gema de ovo e polvilham-se com açúcar. Vão ao forno a cozer em tabuleiros untados com azeite.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores), p. 160

### **BORRACHÕES (MONFORTINHO)**

2,5 dl de jeropiga; 2,5 dl de aguardente, 0,5 dl de azeite; 1 colher de chá de canela, 0,5 kg de açúcar amarelo, farinha (aprox. 1 kg); ovo, açúcar e canela.

Mistura-se 2,5 dl de jeropiga, igual quantidade de aguardente, 0,5 dl de azeite, uma colher de chá de canela e 0,5 kg de açúcar amarelo. É tudo mexido com as mãos, juntando-se a farinha que se ache necessária (aprox. 1 kg). Estende-se a massa com um rolo e cortam-se vom o carroto ou carrinho, tiras com cerca de 10 x 5 cm, das quais são pinceladas com ovo batido e polvilhadas com uma mistura de açúcar e canela. Colocam-se num tabuleiro untado com azeite, deixando-se alourar em forno quente, durante 10 a 15 minutos.

Carta do Lazer das Aldeias Históricas – roteiro de Idanha-a-Velha e Monsanto, 2000, p. 114

### **BORRACHÕES (IDANHA-A-NOVA)**

1,150 kg de farinha; 0,4 kg de açúcar; 0,5 l de azeite, de preferência da região; 0,5 l de aguardente e jeropiga ( metade de cada); 1 colher de chá de canela; 1 colher de chá de pó royal; 1 ovo.

Bate-se, com uma colher de pau, o açúcar com as bebidas. Depois junta-se uma porção de farinha. Mistura-se o azeite bem quente, em fio, sobre a massa, continuando a bater. Em seguida, vai-se pondo o resto da farinha, misturada com o pó royal e a canela, amassando bem com as mãos até a massa ficar preparada para estender com o rolo. Estendem-se com o rolo. Corta-se com o cartel ( carrinho), em pequenos retângulos, e colocam-se nas latas untadas de azeite. Picam-se com um garfo e barram-se com ovo batido. Levam-se ao forno de lenha bem quente ou, na falta deste, ao forno do fogão, até cozerem.

CATANA, António Silveira, 2003, Mistérios da Páscoa em Idanha-a-Nova, ed. ..., p. 55

### **BROAS DE BANHA (IDANHA-A-NOVA)**

Bata dois ovos com duzentos e cinquenta gramas de açúcar e quatrocentos grama de banha de porco derretida, que deve adicionar aos poucos. Deite depois oitocentos gramas de farinha, o sumo de uma laranja e uma pitada de canela. Tenda umas broas e cubra-as com o açúcar. Leve-as a cozer ao forno em tabuleiros untados com farinha.

SARAMAGO, Alfredo, 2002, Ed. Assírio & Alvim - Col. Coração, cabeça e estômago, p. 199

### **BROAS DE MEL (ROSMANINHAL)**

1 l de mel; 1 l de azeite, 12 ovos, 2,5 kg de farinha; 2 a 3 colheres de açúcar; 2 colheres de fermento em pó; 1 pitada de sal.

Ferve-se o mel e o azeite, separadamente, misturando-os de seguida. Deixa-se arrefecer naturalmente a mistura e junta-se-lhe metade da farinha. À parte batem-se os ovos com o açúcar e juntam-se à massa anterior, mexendo bem; de seguida acrescenta-se o resto da farinha e mexe-se bem até ficar uma massa homogênea com boa consistência. Num tabuleiro, untado previamente com azeite e polvilado com farinha, colocam-se, com uma colher de sopa, quantidades pequenas de massa e leva-se ao forno ( não muito quente). Nota – também odem misturar-se os ovos batidos com açúcar à mistura do mel com azeite e depois acrescentar-se a farinha.

PINHEIRINHO. J.A., 2001, Rosmaninhal – Passado e Presente da antiga vila raiana da Beira Baixa), ed. C.M. Idanha-a-Nova, p. 162

## **BROAS DE MEL DE S. JOÃO (ROSMANINHAL)**

1 chávena de mel; 1 chávena de azeite; 1 chávena de leite; 1 chávena de açúcar, cinco ovos; farinha (q.b.); e fermento em pó.

Ferve-se o mel e mistura-se ao azeite. Batem-se os ovos com o açúcar e juntam-se à massa anterior, assim como o leite. Deita-se a farinha em quantidade suficiente de modo a formar uma massa homogénea, fácil de ser deitada às colheradas, em forma previamente untada com manteiga e polvilhada de farinha. A forma vai ao forno em lume brando.

PINHEIRINHO. J.A., 2001, Rosmaninhal – Passado e Presente da antiga vila raiana da Beira Baixa), ed. C.M. Idanha-a-Nova, p. 162

## **CAGOITAS DA IDANHA**

Quatro ovos; um decilitro e meio de azeite; duzentos gramas de açúcar, meio cálice de aguardente; farinha.

Misture tudo, bata bem e adicione farinha até se poderem formar uns “esses” que vão ao forno a cozer em tabuleiros polvilhados com a farinha.

SARAMAGO, Alfredo, 2002, Ed. Assírio & Alvim - Col. Coração, cabeça e estômago, p. 201

## **FRITOS**

### **ARGOLAS (SALVATERRA DO EXTREMO)**

3 ovos; 175 gr de açúcar; 1 dl de leite mal medido; 0,5 dl de azeite; 0,5 dl de aguardente; 1 colher de chá de fermento em pó; farinha; óleo

Bate-se tudo junto. Mistura-se a farinha peneirada com o fermento até tender. Formam-se umas argolas, que se fritam em óleo e colocam em papel absorvente. Passam-se por açúcar e canela.

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes, 1994, Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores), p.169

### **FILHÓS (ROSMANINHAL)**

As filhós são feitas de farinha de trigo levedada. Fazem-se na sertã, em azeite a ferver, deitando um pouco da massa estendida até se cozer ou fritar. Polvilham-se em seguida, uma a uma, com açúcar, acamam-se numa terrina ou em prato grande. Comem-se frias ou

---

quentes e consomem-se principalmente na véspera de Natal e nos baptizados.

PINHEIRINHO. J.A., 2001, Rosmaninhal – Passado e Presente da antiga vila raiana da Beira Baixa), ed. C.M. Idanha-a-Nova, p. 162

## **OVOS DA MALHA**

Para umas duas dúzias, mistura-se um quilo de farinha, sal grosso, um ovo e água morna quanto baste. Mistura-se e amassa-se tudo muito bem e depois faz-se umas bolas que se fritam em azeite bem quente. Acompanham com mel, onde se molham antes de comer. Os ovos da malha são hoje apenas uma guloseima que se come em dias festivos (...)

Receita de D. Mila Rodrigues in ADUFE 10 – Revista Cultural de Idanha-a-Nova, 2007, ed. C.M. de Idanha-a-Nova

Na sua maioria recolhidos junto dos informantes, grande parte dos objectos que integram a exposição fizeram e, nalguns casos, fazem parte do quotidiano doméstico. Algumas, porém, destacam-se do conjunto por várias razões: a especificidade das suas funções, como acontece com a *máquina* dos barquinhos, as formas dos caramelitos ou algumas das formas de pudim, notáveis quer pela decoração, quer pela apurada técnica de cozedura implicada; um longo tempo de utilização, como sucede com o grande prato de faiança azul e branca, proveniente do Rosmaninhal, de proveniência incerta (Coimbra ou Talavera) mas datável do séc. XVII; ou as particularidades da sua história, como sucede com o grande caldeiro de cobre, utilizado para as papas e o arroz doce das celebrações comunitárias na Aldeia de Sta. Margarida, ou as vulgares tigelas de barro vidrado que não se distinguiriam de outras se não soubéssemos que serviam de formas às cavacas, em Idanha-a-Nova.

Interessante também, é verificar a convivência num mesmo plano espacial e temporal, de procedimentos e métodos de trabalho, de acordo com os tipos de doces e os momentos a que se destinam: as colheres e os púcaros convivem com o copo graduado, mais recente e que introduz o rigor na medição dos géneros, ou ainda, a caçola de barro e a forma metálica que marcam a permanência da separação do gosto, respectivamente, entre a tigelada e o pudim.

Alguns objectos estão de tal modo ligados a determinados doces, que perdem sentido se separados. Um cesto de ófetes vazio é apenas um cesto, mas um cesto de ófetes montado, faz-nos perceber a importância da dimensão cenográfica na doçaria, em particular se associada ao contexto festivo.

## PREPARAR E MEDIR

### 1.2. COADORES

Alumínio e ferro. Década de 1960. Utilizados em Idanha-a-Nova.

### 3. ROLO

Madeira. Década de 1970.

Utilizado para estender massas.

#### 4. FACA

Madeira e inox. Década de 1980.

No contexto da doçaria local, tem uma função similar à do carreto

#### 5. CARRETO

Madeira e inox. Década de 1960-70.

Servia para cortar a massa de vários doces, entre os quais as filhós.

#### 6.7.8. TIGELAS OU MALGAS

Faiança. Ant. a 1950. Utilizadas no Rosmaninhal.

Peças de uso corrente, tanto na preparação como no consumo de alimentos.

#### 9.10. PÚCAROS

Alumínio e esmalte azul. Décadas de 1960-80.

Utilizados em Idanha-a-Nova

Usados como medidas.



#### 11. COPO

Vidro colorido. Década de 1960. Utilizados em Idanha-a-Nova.

Servia para medir a aguardente na preparação de vários doces (borrachões, argolas mimosas).



#### 12. COPO GRADUADO

Vidro. Década de 1960. Utilizado em Oledo.

Em contraponto com o sistema vulgar da medida "a olho" ou feita com utensílios de uso corrente (chávena, copo, colheres), assinala a presença da medida rigorosa, de acordo com os padrões internacionais.

#### 13. 14. 15. COLHERES DE SOPA, CHÁ E CAFÉ

Aço. Décadas de 1960-70. Utilizadas em Idanha-a-Nova.

Usadas como medidas para pequenas porções (p.ex. mel, fermento, canela)

#### 16. 17. ALGUIDARES

Esmalte cinza. Década de 1970. Utilizados em Monfortinho.

Utilizados no espaço doméstico para fins diversos. Entre estes destaca-se a preparação de vários doces da região: amassar biscoitos e filhós ou bater pães leves (pães de ló).



### 18. ALGUIDAR

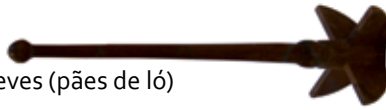
Barro vermelho, vidrado no interior. Década de 1960. Olaria de Idanha-a-Nova. Utilizado no Rosmaninhal.

Até ao aparecimento e vulgarização do esmalte e do plástico, os alguidares de barro tinham um papel central nos trabalhos domésticos. Reflexo dessa importância é a sua integração no enxoval das noivas até meados do séc. XX.

### 19. BATEDOR

Madeira. Década de 1960.

Utilizado para bater a massa dos pães leves (pães de ló)



### 20. PENEIRA

Madeira e rede. Início da década de 1970. Utilizada em Idanha-a-Nova

Utilizado para peneirar a farinha, na preparação de alguns bolos.

### 21. RALADOR

Folha de flandres. Década de 1950. Utilizado no Rosmaninhal.

Utilizado para ralar ou raspar o limão e a laranja.

### 22.23. COLHERES DE PAU.

Madeira torneada. Ant. 1970. Utilizadas no Rosmaninhal.



### 24. 25. BATEDORES DE CLARAS.

Plástico e inox | Arame. Década de 1960. Utilizados em Idanha-a-Nova

Retira tempo e esforço ao processo de bater as claras em castelo, substituindo com vantagem o uso do garfo.

### 26. RAPADORA

Ferro forjado. Ant. 1960. Utilizada no Rosmaninhal.

Peça de uso corrente para raspar os restos da massa dos alguidares ou masseiras usados para esse efeito. Há registo de ser usada, também, para queimar o leite creme.

### 27.28.29.30.31. FORMAS DE CARMELITOS

Barro vermelho fosco. Moldes para confecção de caramelos com várias formas (coelho, ovelha, figuras humanas, pistola e coração)





*“O material que comprei à outra mulher custou 7 contos. Ela era a Maria Latoeira, vendia barquinhos e água-doce. Que era feita com groselha e limão, a groselha era para lhe dar cor. Os barquinhos naquela altura eram a vinte e cinco tostões cada um. A água-doce era vendida à garrafinha. Vendia também os caramelitos que eram feitos com açúcar em ponto. Tinha umas formas de barro que imitavam uma raposa, um galo, um coração, uma lebre e mais coisas. Ainda tenho estes moldes. Eu nunca consegui fazer o ponto muito bem. As formas eram tudo em duas, tudo partido ao meio. Enchiam-se e depois ficava o formato do boneco em caramelo. Ficava oco por dentro. Os caramelitos eram feitos com um pó especial, já não me lembro do nome desse pó, eu só utilizei a mulher Isto era tudo feito nas festas. Isto fazia-se e vendia-se logo, não se podia guardar. Dantes não haviam as festas que há hoje, eram só as principais”*

(Hermínia Ramalhete, 62 anos, Segura)

## COZER E FRITAR

### 32. CALDEIRO

Cobre (corpo) e ferro (asa). Utilizado na preparação das papas de carolo e do arroz doce em vários momentos festivos da comunidade, como é o caso dos bailes no Carnaval e da festa no fim da apanha da Azeitona, em Aldeia de Sta. Margarida.

*“Neste caldeiro faziam-se as papas de carolo de milho na época da apanha da azeitona e o arroz doce nos casamentos. Este é que era o caldeiro do povo, era de todos”* (Maria Isabel, 83 anos, Aldeia de Santa Margarida)

### 33. 34. 35. FORMAS DE PUDIM.

Folha de flandres. Déc. 1930-40. Utilizadas em Idanha-a-Nova.

Peças de forma e decoração apuradas, acentuam a dimensão estética da apresentação do doce à mesa, em dias de festa.



**36. 37. 38. 39. 40. 41. TIGELAS DAS CAVACAS**

Barro vermelho, vidrado no interior. Olaria de Idanha-a-Nova. Déc. de 1960 e 1980 (Francisco Celestino). Utilizadas em Idanha-a-Nova

Usadas para cozer as cavacas, para o que ficam aptas após avinhamento em forno de lenha (algumas cozeduras sucessivas, untadas apenas com azeite), de modo a que as cavacas se soltassem intactas, depois de cozidas.

**42.43.44.45. TABULEIROS OU LATAS**

Folha de flandres. Vários tamanhos. Décadas de 1960-70. Utilizadas em Monfortinho e Idanha-a-Nova

Usadas para cozer os bolos pequenos (broas de leite e mel, esquecidos e borrachões), em forno de lenha. Em Monfortinho eram utilizadas para o bolos do Bodo.

**46. CAÇOLA**

Barro vermelho, vidrado no interior. Olaria de Idanha-a-Nova. Ant. 1950. Utilizada em Idanha-a-Nova.

Utilizada para cozer a tigelada.

**47. 48. FORMAS DE PUDIM E DE BOLO.**

Alumínio. Décadas de 1960-70. Utilizadas em Idanha-a-Nova

**49. FORMA DE PUDIM**

Folha de Flandres. Finais do séc. XIX. Utilizada em Idanha-a-Nova.

Utilizada para cozer o pudim de leite. A forma propriamente dita está encaixada num recipiente que contém água, cujo nível é mantido ao longo da cozedura, vertendo-a através de um bico com tampa. Por cima, apresenta outro pequeno recipiente, destinado a conter brasas, de modo a que a cozedura seja homogénea.

**50. FRITADEIRA**

Alumínio. Década de 1970. Utilizada em Idanha-a-Nova

Usada para os fritos de Natal, entre outros fins.

### 51. FORMA DE FILHÓS

Metal. Ant. 1980. Utilizada em Idanha-a-Nova  
Usada para as " *filhós de forma ou de flor*", obtidas mergulhando a forma na massa crua, de onde se libe por acção da fritura.



### 52. FRIGIDEIRA DE CABO COMPRIDO | SERTÃ

Ferro forjado. Ant. 1960. Utilizada nas Cegonhas, Rosmaninhal.  
Usada para cozinhar sobre as trempes, à lareira.



### 53-54. CALDEIRAS

Latão (corpo) e ferro (aro). Anteriores a 1950. Utilizadas em Idanha-a-Nova  
Entre outros fins, serviam para a preparação de vários doces, nomeadamente para cozer os pães leves (pães de ló).

### 55. TREMPES

Ferro forjado. Década de 1940. Rosmaninhal.  
Suporte de recipientes para cozinhar sobre lume de chão (lar ou lareira)

### 56-57. GARFOS DAS FILHOSES

Ferro | Madeira de giesta. Utilizados, respectivamente no Rosmaninhal e em Idanha-a-Nova  
Utilizados para virar e tirar as filhós quando fritas. Os de madeira são, muitas vezes, peças de carácter efémero que se renovam a cada ano.

### 58-59. COLHERES

Ferro forjado e decorado. Ant. a 1940. Rosmaninhal.  
Usadas para mexer e servir preparados e, por vezes, para queimar o leite creme.



### 60. ESCUMADEIRA

Arame. Ant. 1960. Utilizada em Idanha-a-nova  
Peça de fabrico artesanal, era utilizada para tirar os fritos da sertã.

### 61. ESCUMADEIRA

Liga metálica. Ant. 1970. Utilizada no Rosmaninhal.  
Servia para tirar os fritos da sertã.

### 62. MÁQUINA DOS AFECTOS OU BARQUILHOS.

Ferro forjado (fogareiro) e fundido (forma). Ant. a 1940. Rosmaninhal.

Composta por fogareiro e forma, era utilizada para fazer os afectos ou barquilhos, vendidos nas festas e romarias locais.

## FINALIZAR E APRESENTAR

### 63. COPO DE POLVILHAR

Metal. Década de 1980. Utilizado em Idanha-a-Nova e Monsanto.

Utilizado para polvilhar açúcar (simples ou com canela), sobre bolos e fritos.

### 64. FERRO DE QUEIMAR

Ferro. Ant. a 1960. Utilizado em Idanha-a-Nova.

Utilizado para queimar o açúcar do leite creme, antes de servir.

### 66. 67. 68. 69. PRATOS, BACIAS E TRAVESSAS.



Faiança. Várias proveniências. Do séc. XVII a meados do séc. XX.  
Peças integrantes do enxoval das noivas, constituíam, por si só, um património importante no contexto doméstico. Organizadas vistosamente nas cantareiras, assumiam um papel de relevo nas velhas práticas festivas, onde

os doces participavam enquanto dádiva colectiva. Entre outros, eram disto exemplo as bodas, altura em que eram pedidas de empréstimo para ser utilizadas na



apresentação e transporte do chamado “ arroz doce dos casamentos”, oferta obrigatória dos noivos para com a casa dos seus convidados.

#### **70.71. PRATOS DE PAPEL**

Papel, dobrado e recortado com tesoura, formando motivos decorativos simétricos. Trabalho executado pelas mulheres, eram outrora decoração obrigatória dos pães-leves, confeccionados para os Ramos.

#### **72.73.74.75. RELÓGIOS DE AÇÚCAR**

Pasta de açúcar modelada sobre pagela impressa.

Guloseima vendida na feira associada à Romaria de N. Sra. do Almortão.

#### **76. CESTO DOS ÓFETES**

Madeira de castanho, forrado com entrecama rendada.

Utilização em Idanha-a-Nova

Modo comum de apresentação dos ófetes (afectos ou barquinhos), na sua venda ambulante durante as festas locais.



## DOCUMENTOS

### 77. RECEITUÁRIO DE DOCES DA FAMÍLIA TORRES CAMPOS

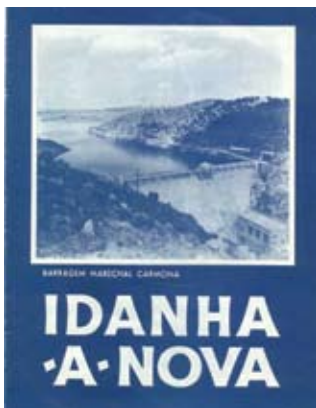
Idanha-a-Nova. Iniciado na segunda década do séc. XIX e transcrito para o actual suporte em 1894. Compreende cerca de duzentas receitas de doces, num registo muito diversificado, que inclui parte significativa da doçaria tradicional da região de Idanha-a-Nova.

### 78. RECEITUÁRIO DE MARIA JOAQUINA DOS SANTOS,

Idanha-a-Nova. Antiga cozinheira e governanta. Reunindo uma pequena publicação da especialidade e vários registos manuscritos, compreende as receitas da casa onde exerceu funções desde o início dos anos 60 e as suas escolhas pessoais.

### 79. GUIA ROTEP

Editado em 1954, trata-se de uma das primeiras publicações de carácter turístico sobre o concelho de Idanha-a-Nova, onde os afectos (ófetes, barquinhos ou língua da sogra) são apontados como uma especialidade gastronómica da região.



## BIBLIOGRAFIA

### DOCUMENTOS ELECTRÓNICOS

CPDOC/FGV. Estudos Históricos, Rio de Janeiro (2004), "Entrevista com Joaquim Pais de Brito".  
Página consultada em 10 de Setembro de 2008, <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/371.pdf>.

### OBRAS GERAIS

ADUFE 10 – Revista Cultural de Idanha-a-Nova (2007) ed. C.M. de Idanha-a-Nova

BRITO, Joaquim Pais (1991), "Ciclo anual e festividades. Os Magustos e o início do Inverno",  
em Joaquim Pais de Brito (coord.), Enciclopédia Temática Portugal Moderno. Tradições.  
ISCTE: Centro de Estudos de Antropologia Social, pp. 47-49.

Carta do Lazer das Aldeias Históricas – roteiro de Idanha-a-Velha e Monsanto, 2000

CATANA, António Silveira (2003) Artistas da Nossa Terra II, ed. C.M. de Idanha-a-Nova

CATANA, António (2004), Mistérios da Páscoa em Idanha. Lisboa: Esquilo Edições.

ESPIRITO SANTO, Moisés (1999), Comunidade rural ao Norte do Tejo. Associação de  
Estudos Rurais: Universidade Nova de Lisboa.

PINHEIRINHO. J.A.(2001) Rosmaninhal – Passado e Presente da antiga vila raiana da Beira  
Baixa), ed. C.M. Idanha-a-Nova, p. 162

SARAMAGO, Alfredo (2002) Ed. Assírio & Alvim - Col. Coração, cabeça e estômago, p. 201

VALENTE, M<sup>a</sup> Odete Cortes (1994) Cozinha de Portugal – Beiras, ed. Círculo de Leitores), p.169

VEIGA DE OLIVEIRA, Ernesto (1984), Festividades cíclicas em Portugal. Lisboa: Dom Quixote.

DIAS, Jaime Lopes (1966), Etnografia da Beira – vol. V, Ed. C.M. Idanha-a-Nova, 1991





## FICHA TÉCNICA

**título** > Doces de Festa  
**edição** > Câmara Municipal de Idanha-a-Nova  
**coordenação** > Paulo Longo  
**investigação** > Eddy Chambino  
**textos** > Eddy Chambino, Paulo Longo

**exposição**  
**concepção e montagem** > Paulo Longo, Eddy Chambino  
**fotografia** > Arquivo CCR | CMIN, António Silveira Catana, Nuno Capelo, Valter Vinagre  
**design** > Cristina Fatela | escalavertical@gmail.com  
**impressão e acabamento** > printmor  
**ISBN** > 978-972-8285-43-2  
**depósito legal** > 289455/09

## AGRADECIMENTOS

**Alcafozes** – Gracinda Pereira Marques; **Aldeia de Santa Margarida** – Florinda Milheiro; Maria Ascensão Duarte Fernandes; Maria do Carmo Pereira; Maria Isabel; Maria José Cordeiro. **Idanha-a-Nova** – Antónia Morais Capelo Vinagre; António dos Santos; António Silveira Catana; Maria da Conceição Vinagre; Maria da Graça Sanches de Melo Torres Campos; Maria da Luz Longo; Maria Eulália Moreira Antunes Lopes; Maria Joaquina dos Santos (Família); Maria José Robala; Maria Narcisa Deus Rodrigues e filhos; Rosa Pereira Morão; Ti Maria Antónia. **Idanha-a-Velha** – Albertina Nunes; António Campos Dias; Maria da Piedade Pires Fernandes. **Medelim** – Antónia Conceição; Celeste Amélia Coelho Ramos (Forno Comunitário de Medelim). **Monfortinho** – Ana Poças; Centro de Dia; Emília Maria da Cruz; Isabel Poças; Isabel Rosa Luzia; Ti Maria e filha; Ti Maria Luísa. **Monsanto** – Adelaide Lopes Andrade; Isabel Maria Antunes Lopes; Maria Reboleda Nunes; Ti Adriana. **Penha Garcia** – Bárbara Campos; Emília Rodrigues; Maria Pina; Patrocínia Gaspar e esposo. **Proença-a-Velha** – Luísa Coelho; Maria Manuela Carvalho; Ti Ifigénia. **Rosmaninhal** – Elvira Folgado Rodrigues; Joana Folgado; João Celorico Furtado; Maria Barata Pinheiro e filho; Maria Lobato; Olívia Correia Pinheiro; Ti Inês; Ti Joaquim. **Salvaterra do Extremo** – António Joaquim dos Santos Carreiro; Maria Alice Roseiro Elias. **S. Miguel de Acha** – João Quintas, Maria Belarmina de Almeida Testa; Maria Luísa Galante e filha. **Segura** – Catarina Mendonça, Hermínia Conceição Ramalhete; Zacarias Vaz Barata.

