

BRA- GAN- ÇA

CARTA
GASTRONÓMICA

MATÉRIAS-
PRIMAS,
PRODUTOS
& PRÁTICAS
ALIMENTARES

ARMANDO
FERNANDES



Paroquiais de 1758 (edição coord. José Viriato Capela) transmitem curiosas informações sobre cada paróquia, no respeitante à dupla intenção, de colher indicações relativas às primas existentes nas terras bragançã e às vindas de outras paragens em consequência dos Descobrimentos, e as chegadas entre os produtos autóctones e os relegados, caso dos estratégicos a batata, o milho e o tomate.

Veja-se: **Alfaião** – os fructos que os moradores colhem em mais abundância hé centeio, trigo, vinho e algum azeite. **Alimonde** – os fructos que os moradores recolhem em maior hé pam de senteio, algum seródio, vinho e castanhas... Há na tal serra alguma cassa de coelhos, lebres e perdizes. E também há porcos montezes e lobos. **Aveleda** – Os fructos deste lugar hé pam e vinho e não tem outros fructos a que se responda... Pello meio deste lugar passa huma riveira que cuja riveira nesce em Alvaviz... Cria muito poucos peixes e esses são bogas e escalos. **Babe** – A maior abundancia de fructos que colhem os moradores deste lugar hé pão, vinho e gados. **Baçal** – os fructos são pão e vinho. **Bragada** – os fructos que recolhem os moradores hé centeio e pouco e trigo quazi nada. **Bragança** – cultivam-se as suas marjes da cidade para o nascente com vinhas da cidade para o poente são lameiros e alguns castanhos e bogas, escallos e trutas, e ingias de todos estes cria bastantes. Todo anno se pesca nelle. As suas marjens em algumas partes se cultivam com vinhas mas em poucas e principalmente no destrito desta cidade as arbores que se criam são silvestres as mais dellas. **Calvelhe** – Povoados os montes de coelhos, lebres e perdizes e alguns javalizes. São as frutas deste lugar peras e maçãs em abundancia. Há neste lugar hum lagar que serve para fazer vinho e azeite que nelle se colhe algum ainda que pouco. **Carçãozinho** – Os fructos que os moradores colhem em maior abundancia hé senteio e castanhas. **Carrocedo** – Os fructos da terra são castanhas, trigo, centeio e vinho, mas tudo muito pouco. **Carragosa** – Os fructos que dá esta terra em maior abundancia são centeio e vinho e castanhas e erva, trigo pouco e seródio também pouco. **Carrazedo** – Os fructos que nesta terra os moradores recolhem em maior abundancia são pão de centeio, trigo, castanhas, linho e vinho. Na tal serra há alguma caça de perdizes, coelhos e lebres. E em algumas partes da mesma serra porcos montezes e lobos. **Castrelos** – Frutos senteio, trigo seródio e vinho, de tudo pouco, mas milho, maçãs, cereijas jingas e ameixas. Há nella (serodio) O rio (Baceiro)... Cria trutas. Tem... Os fructos da



Sr.ª Dona Leonor Amélia Alves, 94 anos, vive em Baçal.

Comíamos mal e éramos de uma casa remediada. Comiam castanhas cruas, mas diziam se coméssemos castanhas cruas nasciam-nos piolhos.

O que mais gostava de cozinhar era bacalhau. No dia a dia as refeições compunham-se de batatinhas cozidas, toucinho, pita e ovos. As pitas só as velhas por causa dos ovos.

Aos meninos de colo davam-se caldinhos do fundo. Na matança, de manhã salada de bacalhau, depois ao almoço carneiro, fígado de porco e um bocado da barbada. Para o sangue não coalhar deitavam-lhe uma pitada de sal e batiam-no muito. Criava patos e perus. Vendíamos os perus, o dinheiro dava para comprar outras coisas.



Sr.ª Dona Letícia de Jesus Rocha, 77 anos, vive em Bragança.

É natural de Coelhoso. Nunca viveu mal. De manhã costumava comer sopas de pão com um ovo batido, torradas com manteiga, mas gostava das barradas com unto. Os salpicões penduravam-nos num quarto escuro. As carnes consumidas eram as de cordeiro e vitela compradas no talho. O porco cevava-se em casa. No dia de festa assava-se carne no forno de cozer pão. No dia a dia tanto comia centeio como trigo. A aveia dava-se aos animais. Apanhavam peixes do rio e consideravam-nos um petisco. A caça era coelhos, lebres, e perdizes. Também tinham pombos caseiros. Principiou a cozer pão aos treze anos. Cozinhava pastelões de batata, empadas de carne e refogava coelhos.

Na noite de Consoada comiam filhós e leite-creme.

Nas tabernas não se comiam petiscos, bebia-se vinho.



Sr.ª Dona Lucinda da Conceição do Vale Santos, 84 anos, vive em Sortes.

Regava as hortas, tratava dos frangos, ajudava em casa, desde menina. Depois trabalhava nos campos, levavam uma merenda, pão, um bocadinho de centeio, pão de centeio, às vezes ovos. Em casa o bacalhau por ser mais barato comia-se mais vezes, cozinhavam batatas à espanhola, bacalhau com grão-de-bico. Tínhamos sempre bacalhau. Também comíamos chicharros. Na festa em honra de Nossa Senhora do Rosário era o que tivéssemos de melhor. Na Páscoa foliar, frangos (as frangas eram para ovos). Trabalhou no Posto Médico, não era trabalho de caneta, era trabalho de escova e vassoura. Levava uma merendinha para Rossas, um bocado de pão, presunto, chouriço e um naco de toucinho. O peixe mais gostoso era o chicharro e a sardinha que fritava. O marido sendo caçador trazia muita caça, por essa razão não compravam vitela. Javali já havia, comia-se guisado acompanhado por batatas. Se a caça sobrasse, iam a Bragança vendê-la, o melhor cliente era a família Coelho.



Sr. Luís Augusto da Silva, 64 anos, vive em Bragança.

Deu um testemunho sobre a criação e funcionamento da Taberna dos Pais. Se o Pai geria o negócio, na cozinha mandava a Mãe e a Avó paterna de Luís, Dona Maria Elisa. Além dos petiscos diários, confeccionavam refeições completas, especialmente nos dias de feira. Uma das especialidades na estação e para quem podia pagar era lampreia. As lampreias, tal como as enguias, vinham numas serapilheiras colocadas em cestos, trazidas de comboio pelas mulheres da Barca de Alva. Fritavam as lampreias e as enguias, sendo expostas na vitrina.



图.11 Pipin