

Lima Reis JP

Num soneto em que respondia à pergunta de D. José, Príncipe do Brasil, “Que cousa era chanfana?”, Nicolau Tolentino de Almeida (1741-1811), cujas obras foram impressas na Imprensa Régia em 1801, escreveu:

lima.reis@netcabo.pt

Comprada em asqueroso matadoiro  
Sanguinosa forçura (fressura), quente e inteira,  
E cortada por gorda taverneira  
Cujo cachaço adorna um cordão de oiro;

Cabeças de alho com vinagre, e loiro,  
E alguns carvões que saltam da fogueira;  
Fervendo tudo em vasta frigideira  
C'os indigestos figados do toiro;

Suavíssimo cheiro, o qual augura  
Grato manjar, mas que por causa justa  
Dá um sabor que nem o demo atura;

Isto é chanfana, e sei quanto ela custa;  
Deu-me o berço, dar-me-ia a sepultura,  
A não valer-me a vossa mão augusta.

Chanfana era portanto, na segunda metade do século XVIII, tal como a define Moraes (1789), uma espécie de guisado de fígado. Houaiss, mais recentemente, dá a palavra como entrada no léxico pela mão de Tolentino em 1803, embora, como vimos, a poesia que transcrevemos tenha sido publicada em 1801, e atribui-lhe também o significado de guisado de miúdos equiparando-o a bazulaque, ou badulaque, sarapatel e sarrabulho. Poderíamos, seguindo a mesma lógica, acrescentar-lhe cabidela tal como nos sugere Camões no Filodemo: “esses olhos são panela que coze bofes e baço com toda a mais cabidela”.

O dicionarista credita-lhe ainda, na área da interpretação culinária, equivalência a estufado de cabrito, cabra ou carneiro, com vinho, feito em caçoilas de barro. Na área da etimologia, admite a origem da palavra portuguesa na espanhola chanfaina (1605) e, pese embora o desagrado que Tolentino manifesta pelo cozinhado, encontra-lhe a génese no latim “sinfonia”.

Ora chanfaina, para os nossos vizinhos, corresponde de facto a um guisado de vísceras preparado com cebola e outros condimentos e a origem da confecção remonta ao tempo em que os pastores espanhóis eram obrigados a entregar aos seus senhores as partes dos cordeiros abatidos consideradas nobres guardando para si apenas as entranhas do animal. Com elas conceberam esse tipo de receita em que, depois de temperados, podiam entrar fígado, bofe, coração, rim e até uma pequena quantidade de carne da aba.

A transumância, a que os pastores estavam obrigados para procurar pastos adequados aos animais que cuidavam, permitiu a difusão do cozinhado em território espanhol. Como em cada um dos territórios visitadas pelos transumantes, sofreu, em maior ou menor grau, modificações regionais na sua composição primitiva, acabou por dar origem às variantes que ainda hoje se servem em território espanhol.

Badajoz é um exemplo dos locais onde se pode apreciá-lo com as modificações que o tempo e a inventiva também foram introduzindo. Assim, talvez não cause surpresa que a chanfana nacional nos tempos de Tolentino não fosse senão uma das variantes aprendidas na fronteira de Elvas que se propagou depois ao resto do país.

No poema, a fressura sanguinolenta, comprada no repulsivo matadouro, é representada apenas pelo fígado do touro. Mas, como pudemos verificar, a designação provém do francês “fressure”, está presente no vocabulário português desde o século XV, e engloba o conjunto de vísceras susceptíveis de utilização culinária.

Essa é, também, a significação que lhe dá e a origem que lhe atribui Raphael Bluteau no Vocabulário Portuguez e Latino que, como salienta na dedicatória a D. João V, requereu um trabalho de recolha de trinta anos e acabou por ser publicado em Coimbra no primeiro quartel do século XVIII: “as partes vitais de certos animais, fígado, coração, baço, bofe, tudo junto. Deriva-se do Francês fressure, que significa o mesmo”. Sublinhe-se que a designação chanfana não está dicionarizada nesta obra.

Contudo, Lucas Rigaud no seu livro de cozinha, quando no capítulo IV, referente ao porco, utiliza a palavra na secção de “fressura, tripas, banhas, e redenhos”, é ao fígado do animal que se refere. Recomenda que se asse em espetadas, alternando fatias dele com folhas de louro, depois de previamente o ter temperado com sal, pimenta e alho. O cozinhado é diferente, mas a matéria-prima é a mesma. Assim, ficamos na dúvida, atendendo à coincidência, se, quer o poeta, quer o cozinheiro, tomaram o todo pela parte, ou se o significado de fressura, por não utilização dos outros componentes pelas classes sociais que serviam, se tornou temporariamente, num quase sinónimo de fígado. Seja como for a chanfana da época, pela descrição do poeta, não era mais do que um guisado da referida víscera, parente próximo da “chanfaina” espanhola e muito diferente da especialidade gastronómica beirã que hoje conhecemos por esse nome. O problema consiste em saber se há ou não qualquer relação entre o cozinhado descrito por Tolentino e a confecção bem mais complexa que hoje conhecemos e que nem sequer inclui vísceras e vinagre nos ingredientes necessários ao seu preparo. Mais, requer caçoilas de barro preto de Molelos na vez da vasta frigideira e, para ser genuína, apronta-se num forno de padeiro.

Os factos indesmentíveis são, o registo poético de uma receita que não tem nada que ver com a actual e o desconhecimento desta, antes de 1801, pelo autor da poesia que, casualmente, até frequentara o curso de Direito em Coimbra. O que se passou depois entra no domínio da fantasia e, muito provavelmente, não terá sido senão uma usurpação do nome antigo por vaga semelhança visual das duas confecções em confronto.

As várias lendas que correm para explicar a origem do prato típico ajudam pouco. Uns querem que, em Miranda do Corvo, as freiras do convento de Semide, por abundância de géneros recebidos pelo pagamento dos foros, tivessem engendrado maneira de gastar o vinho e conservar a carne de cabra cozinhando-os no forno de lenha. Assim, a carne assada no vinho mantinha-se no molho gorduroso solidificado, durante muitos meses. Segundo outros, a invenção terá ocorrido durante as invasões francesas para evitar que os soldados roubassem as cabras e as ovelhas da região. Outros ainda alvitrar que, embora tudo se tenha passado nesse tempo, por ocasião da batalha do Buçaco, as freiras de Semide nada tiveram que ver com o novo modo de confeccionar ovinos e caprinos. Para estes últimos, a população terá envenenado a água para afugentar o inimigo e, na impossibilidade de a usar, terá recorrido ao vinho armazenado e às cabras sobrantes da contaminação dos seus bebedouros.

O curioso da versão que evoca as invasões francesas é situar a criação da chanfana entre 1807, data da primeira invasão, e 1810, data da terceira e da batalha do Buçaco, isto é, sempre depois da publicação do soneto que transcrevemos. Tolentino ainda era vivo porque faleceu em 1811, mas certamente não teria já disposição para alterar o que escrevera actualizando a receita, nem alento, mesmo que vontade lhe não faltasse, para satirizar Massena num soneto tendo como mote o novo modelo gastronómico surgido na região centro.

## REFERÊNCIAS

1. Joel Serrão. Cronologia Geral da História de Portugal, 2ª Edição, Iniciativas Editoriais, 1973.
2. Lucas Rigaud. Cozinheiro Moderno, ou nova Arte de Cozinha. Lisboa, 1807. Reprodução fac-similada da existente na Biblioteca Nacional.
3. Obras completas de Nicolau Tolentino de Almeida. Com alguns inéditos e um ensaio biographico-critico por José de Torres. Ilustradas por Nogueira da Silva. Editores – Castro, irmão & Cª, 1861.
4. Raphael Bluteau, Vocabulário Portuguez e Latino. Coimbra, 1712.