

A Chanfana



Quem visita Vila Nova de Poiares não pode deixar de comer chanfana. É o prato mais típico desta vila!

Vila Nova de Poiares pertence à Beira Litoral, Distrito de Coimbra, Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra. A chanfana é tradicional de toda esta região à qual Vila Nova de Poiares pertence.

Este prato é confeccionado de forma específica e única no Concelho de Vila Nova de Poiares, uma zona de serra e de gado pastoril (cabras e ovelhas).

Esta é uma zona que produz os caçoilos* (espécie de tacho) usados na preparação da chanfana e é também zona de produção de vinho, um ingrediente da receita da chanfana.

A chanfana é comida durante todo o ano, e mais ainda no verão, por causa das festas populares, como a de Nossa Senhora das Necessidades.

É também um prato muito servido (comido) nos casamentos.

O que torna a chanfana especial é o uso de carne de cabra velha. Não quer dizer que a carne está estragada, a cabra é que já tem muitos anos!

As pessoas pobres tinham que aproveitar o pouco que tinham até ao fim, por isso é que esperavam que a cabra ficasse velha.

Há pouca informação sobre a chanfana. Até a origem do nome chanfana tem muitas versões.

A chanfana é um prato simples, feito por pessoas do campo, que usam o que o território lhes dá.

A carne de cabra é o ingrediente mais importante da chanfana de Vila Nova de Poiares.

Quanto melhor for a alimentação das cabras, melhor é a qualidade da sua carne e mais saborosa fica a chanfana.

É importante conhecer todo o processo da chanfana, “do campo até à mesa”: saber escolher a raça da cabra, conhecer o que ela come e abatê-la* (matá-la) na idade certa.

Também é importante saber funcionar bem com o forno e escolher os utensílios certos para cozinhar.

Em Portugal existem 5 raças de cabras: Algarvia, Bravia, Charnequeira, Serpentina e Serrana, mas 4 delas estão quase a desaparecer. Em Vila Nova de Poiares a raça mais comum é a raça serrana.



Cabra de raça serrana

A chanfana usa uma loiça especial para ser cozinhada - os “caçoilos”.

Habitualmente, os caçoilos são de barro e têm a abertura mais larga do que a base. Há 7 tamanhos diferentes de caçoilos.

Antigamente os caçoilos eram tapados com uma tampa de barro ou com folhas de couve, mas agora são tapados com papel de alumínio.



Caçoilo de barro preto

Como o barro desta região é preto, chamam-lhes “caçoilos de barro preto”.

Ainda há em Vila Nova de Poiares 2 centros de produção desta loiça preta, um deles atualmente certificado (Barro Preto de Olho Marinho – Oficina de Fernando Correia/LBP-Loiça de Barro Preto).

Para dar continuidade a esta arte tradicional, a Associação de Desenvolvimento Integrado de Poiares criou um centro de produção de loiça de barro preto.

Normalmente a chanfana é acompanhada com batatas cozidas e grelos.

Na região de Coimbra existem diferentes versões da receita da chanfana, mas a de Vila Nova de Poiares é a mais autêntica. Vamos conhecê-la!

Receita da Chanfana de Vila Nova de Poiares

Ingredientes:

- 2,5 kg de carne de cabra velha
- 1 cabeça de alho inteira
- 1 folha de louro
- 1 colher de sobremesa de colorau
- 1 colher de banha de porco (ou azeite)
- sal
- piripiri
- vinho tinto

Modo de Preparação:

1. Partir a carne de cabra velha em pedaços pequenos e deitá-los num caçoilo de barro preto.
2. Juntar os outros ingredientes.
3. Deitar o vinho tinto.
4. Cozinhar no forno de lenha durante 2 a 3 horas.



Caçoilo pronto para ir ao forno de lenha



Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu