

OS COZIDOS NAS FURNAS DO ENXOFRE

PAULO J. M.
BARCELOS*

LUÍS ANTÓNIO
DO NASCIMENTO
PARREIRA*



* ASSOCIAÇÃO
OS MONTANHEIROS

A ILHA TERCEIRA possui um campo fumarólico conhecido como Furnas do Enxofre. É frequente muitos turistas que visitam o local, tendo previamente passado pela ilha de S. Miguel, perguntarem se aqui “não se podia fazer cozidos como nas Furnas, em S. Miguel”. A resposta correta é que se fizeram vários no passado, mas que hoje tal não é possível por questões de proteção ambiental.

Com a vontade constante de experimentar coisas novas e ponderando o potencial turístico que teria para a ilha a promoção de um novo prato gastronómico, os Montanheiros, liderados por José Machado Fagundes, fizeram no dia 27 de setembro de 1970 algo que ainda ninguém havia feito nesta ilha, tanto quanto é do nosso conhecimento. Abriram uma pequena cova nas Furnas do Enxofre onde *experimentaram* colocar uma panela com um *Bacalhau à Gomes de Sá*,¹ tornando-se nos primeiros na ilha Terceira a fazer um cozinhado usando o calor das entranhas da terra. Iniciava-se assim a tradição de os Montanheiros fazerem anualmente um cozido para um número limitado de pessoas, geralmente membros dos corpos sociais, famílias e alguns convidados. Este “Cozido à Vulcão”, conforme foi batizado, não só era algo de *diferente* como proporcionava um momento de convívio muito especial, em que todos podiam colaborar de alguma forma.

Inicialmente os cozidos realizavam-se em dias casuais, geralmente associados a trabalhos ou atividades de campo destinados para a manhã daquele dia, como forma de convívio e de recompensar o trabalho dos voluntários. Mais tarde

fizeram-se alguns cozidos destinados aos participantes de passeios organizados pela associação, e que reuniam sempre um grupo mais alargado de pessoas curiosas em provar e saborear esta novidade. Por fim, para consolidar a tradição, começou a ser realizado de forma regular por ocasião do feriado de 1 de Maio, Dia do Trabalhador.

Embora com a colaboração de outros, era o mestre Jorge Silva (*Espadinha*), sócio fundador dos Montanheiros, quem coordenava esta epopeia gastronómica. Seguiu-se o mesmo ritual todas as vezes. Um ou dois dias antes estimava-se o número de pessoas que iria participar, o que ajudava a calcular as quantidades dos ingredientes que era necessário comprar. Não interessava que sobrasse cozido após a refeição, pois não era fácil nem desejável estar a requeimar este tipo de comida, ainda para mais quando não havia caldo. No dia anterior revestia-se um grande algarido plástico com um ainda maior pano branco, sobre o qual se dispunham os ingredientes previamente preparados, em camadas e numa determinada ordem. Primeiro eram colocadas folhas de repolho abertas a forrar pelo interior o fundo e os lados e depois as carnes, intercalando com os vegetais, em camadas sucessivas, não esquecendo o tempero. Em média colocavam-se cerca de 300 gramas/pessoa de carne de vaca, alguma carne de porco, chispe, lacão, linguiça, chouriço, toucinho fumado, por vezes galinha (embora tendesse a desfazer-se um bocado) e ocasionalmente coelho. Seguiam-se as batatas (2 a 3 por pessoa), couves, repolho, cenoura e nabos. Como tempero colocava-se cebolas,

¹ Jornal “Diário Insular” de 1 de outubro de 1970.



alhos, sal e bagas de pimenta preta. Era tudo devidamente encerrado atando o pano branco. O embrulho era metido dentro de uma saca de serapilheira, que só era fechada na altura de descer para a cova.

Nos anos 90 começou-se a utilizar grandes panelas, nas quais também se colocavam as folhas de repolho no fundo e nas laterais, com as carnes e os restantes ingredientes dispostos no seu interior. Depois de colocada a tampa passava-se fita adesiva ou um pano em redor e um cordel em volta da panela para segurar a tampa, tudo isso para evitar a entrada de qualquer tipo de resíduos que pudessem contaminar o cozido, principalmente ao ser retirado da cova. A panela era depois colocada dentro da saca de serapilheira. O uso da panela trazia a vantagem de impedir que alimentos como as batatas se desfizessem, o que por vezes acontecia quando se usava apenas o pano e a saca. Houve cozidos feitos numa panela propositadamente furada para o efeito, em que os líquidos que exsudavam da cozedura perdiam-se através dos buracos e do tecido da saca, mas depois adotou-se o uso da panela sem furos onde, apesar de não se juntar água, apurava no fundo o caldo que resultava da destilação dos vegetais e da carne, à medida que o cozido ia abatendo. Percebeu-se depois que esse caldo facilitava a cozedura das carnes mais rijas, pelo que se se começou a colocar no fundo as carnes de bovino, seguindo-se as carnes do porco e por cima as restantes, intercaladas com camadas de vegetais e batatas, obtendo-se assim uma cozedura mais homogénea. Não encontramos estes desafios nos cozidos tradicionais feitos por toda a ilha, porque nestes o olho do cozinheiro acompanha toda a processo de cozedura, para além de geralmente optarem

por cozinhar separadamente alguns ingredientes, dando mais tempo de cozedura a uns que a outros conforme as necessidades. Num cozido nas furnas não é possível controlar esses elementos.

De acordo com o número de participantes havia, por vezes, a necessidade de enterrar mais do que uma panela. Chegaram a ser 4 as panelas colocadas em simultâneo, em diferentes buracos, pelos Montanheiros. Quando se constatava que uma cova estava ocupada abria-se outra nas imediações. Também aconteceu irmos levantar o nosso cozido e já lá não estar.

Por volta da 1:00 da manhã reuniam-se cerca de uma dezena de elementos de os Montanheiros e iam até às Furnas do Enxofre munidos de enxadas, picaretas, pás, lanternas e uma garrafa de vinho branco, liderados por Jorge *Espadinha* que, àquela hora da noite, não era *Chef* de 2 nem 3 estrelas, mas de todas aquelas que brilhavam no céu. Tinha jeito, saber, vontade e adorava estes convívios.

Começava-se a escavar um buraco no chão quente, com cerca de 1 metro de profundidade, no lugar onde havia de se enterrar o cozido. Não era tarefa fácil porque o solo barrento agarra-se imenso às pás e às enxadas tornando-as bastante pesadas, tendo acontecido terminar a tarefa com cabos partidos. Por esta razão, os experientes membros dos Montanheiros, abriam a cova mais ou menos sempre no mesmo local, junto a uma rocha que lá existe, não só porque sabiam que o terreno era mais fácil de ser mobilizado como também era um dos locais de calor mais intenso. Com o aprofundar da cova aumentava o calor e, para alguém inexperiente nestas andanças, a probabilidade de uma queimadura de 1º grau nos braços era uma realidade.

Junto da cova, conforme recomendação do

1 Adam Casinha e Paulo Barcelos começam a abrir a cova. Note-se a forma como o solo barrento adere à enxada. A luz do flash evidencia o vapor de água libertado pelas fumarolas. 10 de março de 1996.



2



3



4

2 Fernando Pereira (Pardal) e Luís Vasconcelos seguram a saca com o cozido, enquanto Alice Rocha despeja o vinho branco. A saca é fechada para descer para a cova. 10 de março de 1996.

3 Tapando a cova, logo depois de se ter desenterrado um cozido. 10 de março de 1996.

4 Em 1980 o cozido foi servido numa mesa montada nas Furnas do Enxofre, próximo do local onde tinha sido enterrado.



Chef Espadinha, era despejada dentro da saca a garrafa de vinho branco, sobre o pano branco, de modo que este precioso líquido se juntasse ao preparado. A experiência mostrou que quando feito na panela não se podia adicionar o vinho ao cozido pois tal impedia que as batatas e outros vegetais cozessem como desejado. Regado o cozido, terminava-se amarrando a saca no topo com uma corda e fazendo-a descer para o interior do buraco. Para facilitar a circulação do vapor de água e ser mais fácil retirar depois o cozido, por vezes colocavam-se ramos de rapa (*calluna vulgaris*) em redor, impedindo o barro de se agarrar tanto às sacas, facilitando a retirada do cozido da cova.

Fechava-se a cova enchendo-a com o barro avermelhado que constitui este solo e batendo a superfície com a pá e a enxada para tapar os buracos e ajudar a selar a cova, evitando assim que trocas gasosas entre a atmosfera e o solo fizessem baixar a temperatura para níveis indesejados. À superfície víamos apenas a ponta da corda a indicar a localização, enquanto lá em baixo os alimentos devidamente acondicionados ficavam a cozer com o calor que lhes chegava das profundezas.

Para disfarçar o tempo agreste que por vezes assolava o lugar, seguia também com o grupo uma garrafa de bebida mais espirituosa, geralmente uma boa aguardente velha, com o objetivo de aquecer os ânimos no final da árdua tarefa de fazer o funeral ao cozido. Geralmente abandonava-se o local já depois das 2:00 da manhã.

O tempo de cozedura variava em função de vários fatores: do volume do cozido, dos ingre-

dientes, do estado do tempo e, obviamente, do calor que emergia da terra no momento da cozedura. Claro que uma ou outra vez ficou um pouco mais de tempo que o desejado, mas num forno natural em que não se consegue controlar a temperatura outra coisa não se poderia esperar. Fizeram-se bons cozidos em 6 horas enquanto outros permaneceram cerca de 10 a 11 horas no buraco.

Os cozidos eram sempre retirados para servir de almoço. Alguns elementos da associação iam desenterrar o cozido, enquanto outros *montavam a mesa* no local do *repasto*. Inicialmente comia-se nas Furnas do Enxofre bastando para tal a colocação de uma mesa sobre a qual era aberto o cozido. Os participantes deslocavam-se então à mesa para comporem os seus pratos. Depois de construir a casa-apoio do Algar do Carvão fizeram-se aí algumas refeições e também em parques de merendas ou até na sede da associação em Angra.

Pela mão dos Montanheiros muitos foram aqueles que tiveram a oportunidade de saborear e testemunhar este tipo experiência gastronómica, distinta na confeção e apresentação. Quanto ao sabor, havia sempre aquelas pessoas que o consideravam diferente de um cozido tradicional, não porque ficasse impregnado de sabor a enxofre, como alguns julgavam que acontecia, mas porque a lenta cozedura, onde todos os elementos do cozido e o tempero estavam misturados, resultava num sabor distinto.

Nos anos 90 alguns elementos dos Montanheiros, nomeadamente Luís Parreira, um dos autores deste texto, com a experiência adquirida nos Montanheiros, acabou por fazer alguns cozidos para a sua família adicionando outros ingredientes e barrando as carnes com alguns temperos diferentes para experimentar novos paladares. Havia outros particulares que o faziam, mas sempre de uma forma moderada e esporádica. Esta realidade tornou-se numa preocupação quando começou a ser divulgado e comercializado o cozido das Furnas do Enxofre como um *prato típico*, por um restaurante da cidade de Angra.

Porque aumentou o conhecimento e consciência sobre a importância dos valores naturais aqui presentes, os Montanheiros perceberam a necessidade de adotar medidas de proteção a este raro e importante ecossistema, terminando no final dos anos 90 com a prática destes cozidos, acompanhando o processo que em 2004 culminou com a classificação das Furnas do Enxofre como Monumento Natural Regional. O Decreto Legislativo Regional n.º 10/2004/A refere que estas furnas: "...correspondem a um fenómeno de vulcanismo secundário designado por fumarolas, consistindo na libertação de gases para a superfície através de um sistema de fissuras, em torno das quais se formam alguns de-



pósitos de enxofre; considerando que este local é também considerado como parte integrante de um habitat natural situado numa área de relevância europeia ao nível da conservação da natureza [...]. As suas características únicas tornam as Furnas do Enxofre num dos espaços naturais privilegiados da região, com forte potencial de atração de visitantes, justificando-se, por isso, a sua proteção e salvaguarda como área protegida [...]."

A convivência com a natureza vulcânica destas ilhas permite-nos aproveitar os recursos que estas nos podem dispensar, mas obriga-nos a um respeito e uma preocupação que evolui com os tempos. Os nossos valores podem e devem mudar... e este fragmento da história dos Montanheiros é a prova disso, ficando aqui registado para que as gerações vindouras saibam que, em tempos passados, também se cozinhou nesta ilha sem a necessidade de fogo.

ALGUNS REGISTOS HISTÓRICOS

No arquivo da Associação Os Montanheiros encontramos registos de alguns desses momentos:

5 Furnas do Enxofre, cozido oferecido ao Ministro da República, Vice-Almirante Silva Horta (de camisa azul riscada), em setembro de 1980.



6



7

6 Momento em que o Zé Maria, ao puxar a saca para retirar o cozido, faz uma queimadura no braço esquerdo, devido ao vapor aprisionado que se soltou repentinamente. 30 de setembro de 1990.

7 O último cozido que os Montanheiros organizaram a 10 de março de 1996, servido na casa-apoio do Algar do Carvão.

8 O Chef Jorge Espadinha servindo-se de mais um dos cozidos que organizou, com o apoio de Luís Parreira. 1 de maio de 1993.

Em setembro de 1980 os Montanheiros convidaram algumas entidades a estarem presentes num almoço de cozido servido no próprio local. Uma das pessoas presentes foi o Ministro da República para os Açores Vice-Almirante Henrique Afonso da Silva Horta.

No início de 1983 os Montanheiros solicitaram algumas pedras para construir mesas nas Furnas do Enxofre e uma manilha de betão para colocar numa das fumarolas a fim de facilitar futuros cozidos, o que acabou por não acontecer. A 25 de dezembro de 1983 foi oferecido um cozido a todos os convidados que participaram na Missa de Natal, na Gruta do Natal, pois nessa mesma missa foi batizado, pelo bispo de Angra, uma criança de nome Luís Miguel, filho de José Manuel Oliveira, elemento da Direção dos Montanheiros. Este cozido contou com a presença do Ministro da República para os Açores General Tomás George Conceição Silva.

No dia 1 de maio de 1987 pelas 06:45 saíram da sede social Jorge Espadinha, José Manuel Oliveira, Paulo Oviedo e Fernando Pereira (Parda) a fim de irem enterrar o cozido. Tiveram de fazer buracos novos porque os “velhos e bons” buracos já estavam ocupados, pois a moda do



8

cozido nas furnas parecia “estar a pegar” e outros grupos particulares já o faziam. À semelhança de anos transatos foi novamente convidado de honra o Ministro da República para os Açores, o General Vasco Joaquim Rocha Vieira que, acompanhado da esposa e de alguns colegas, chegou ao cruzamento do Algar de Carvão pelas 14:00 horas, vindo diretamente do aeroporto, com o propósito de assistir ao levantamento do cozido. Infelizmente o estado do tempo atrasou essa tarefa, seguindo os convidados para a sede dos Montanheiros onde ficaram a aguardar. Pelas 15 horas chegaram os autores do desenterramento com o cozido, que foi servido de imediato num ambiente de camaradagem, não faltando as saborosas papas grossas que habitualmente se servem neste dia. A 1 de maio de 1989 voltou-se a fazer um cozido nas Furnas do Enxofre, desta vez patrocinado pelo Ministro da República General Vasco Joaquim Rocha Vieira que insistiu em assumir todas as despesas.

Realizaram-se novos cozidos a 30 de setembro de 1990; outro a 1 de maio de 1991 para 32 pessoas presentes; a 1 de maio de 1993, coordenado por Jorge Espadinha e Luís Parreira em que participaram 18 pessoas tendo a refeição sido servida na casa-apoio ao Algar do Carvão.

A 10 de março de 1996 fez-se um cozido a fim de servir de repasto à equipa que neste dia tinha ido limpar a escadaria do Algar do Carvão e colocar arame farpado junto da abertura da cratera. Foi este o último cozido realizado pelos Montanheiros nas Furnas do Enxofre.