ovelha **CHURRA**

PENAMACOR

EDIÇÃO
Câmara Municipal de Penamacor
ELABORAÇÃO
Sara Gaspar e Ilda Lopes
COLABORAÇÃO
Raquel Marques
DESIGN GRÁFICO
Vítor Gil

A Churra do Campo é uma das raças ovinas originária da raia beirã. O seu solar corresponde ao concelho de Penamacor e algumas freguesias dos concelhos limítrofes. É um animal de pequeno formato, dotado de extrema rusticidade, o que lhe permite subsistir em zonas pobres de pastagens, tendo por isso tido grande importância na região, mas foi sendo substituída com a introdução de raças exóticas, mais produtivas. Foi mesmo dada como extinta em alguns manuais académicos, pelo que a recuperação deste património genético estava a ser urgente e de toda a importância. Quando então foram localizados alguns animais dispersos, tendo sido adquiridos pela Câmara Municipal, que, desde essa altura (2003), criou um rebanho que foi desenvolvendo e apurando para que assim que haja interesse de proprietários e disponibilidade de animais sejam criados ainda mais núcleos.

APRESENTAÇÃO

- Cor branca

Cabeça pequena, de perfil craniano reto, sensivelmente afilada. Revestida de lã na poupa e grande parte dos queixais. Orelhas curtas e horizontais. Cornos frequentes nos machos, muito raramente nas fêmeas, fortes e espiralados, de secção triangular. As zonas deslanadas da cabeça são pigmentadas de castanho. Olhos grandes. Pescoço curto, coberto de lã, podendo apresentar uma pequena barbela.

Tronco volumoso. Linha dorso lombar mais ou menos horizontal. Peito estreito, com costelas pouco arqueadas. Dorso e rins curtos e de reduzida largura. Garupa de pequena dimensão, ligeiramente descaída. Barriga revestida de lã. Úbere de volume e largura médios. Pele fina, untuosa e elástica, de cor branca ou ligeiramente amarelada.

Membros curtos, finos mas fortes, com unhas rijas, em geral pigmentados de castanho nas zonas deslanadas, mais ou menos a partir dos joelhos.

Velo relativamente extenso, só não recobrindo parte da cabeça e extremidades livres dos membros, não muito tochado, com madeixas compridas e apinceladas. No seu conjunto, forma uma espécie de manta que quase chega ao solo na época da tosquia.

A sua melhor qualidade é a rusticidade, que lhe permite viver nas condições ambientais difíceis do seu habitat. Não tem nenhuma aptidão especializada.

A Churra do Campo deriva dos primitivos ovinos do tronco Ibérico-Pirenaico que povoavam todo o Norte montanhoso da Península. É considerada uma variedade do Badano (Trás-os-Montes) e dos Marialvos e Lapeiros (Beira Alta). A sua adaptação ao habitat e os sistemas de produção seguidos de há muito conferiram-lhe as características que as distinguem doutras etnias vizinhas, com as quais não se tem misturado.

EVOLUÇÃO HISTÓRICA

Norte do concelho de Idanha-a-Nova, concelho de Penamacor e parte do concelho do Fundão.

A natureza dos solos e o clima árido da região onde vivem estes ovinos representam sérias limitações à sua utilização na agropecuária. No entanto, os rebanhos regionais constituem, só por si, uma mais valia, tanto pelo aproveitamento das pastagens naturais e dos pousios, como enquanto instrumento de fertilização orgânica das terras que proporcionam.

AMBIENTE NATURAL

O pastoreio tradicional de ovinos traduz-se na condução dos rebanhos pelo pastor, de pasto em pasto, desde que saem do curral (estábulo) até serem novamente recolhidos.
Este tipo de pastoreio é efectuado diariamente, e a distância percorrida depende tanto da quantidade de alimento disponível, como da época do ano.
São utilizadas as zonas não cultivadas, para além do mato, os restolhos, os pousios das culturas cerealíferas e, por vezes, os lameiros.
Os restolhos são os restos dos caules que ficam depois das ceifas; os pousios são os terrenos que ficam em repouso no intervalo de duas sementeiras.
Os lameiros são zonas verdes e férteis, geralmente húmidas.
Nos lameiros encontram-se ervas como margaças, aveia brava, centeio, azevém, erva brava do lameiro, malva, labaça, saramago, trevo, serradela e soagem.
Fazem parte desta paisagem, as giestas, a urze, a esteva, a oliveira e o sobreiro.

AMBIENTE PRODUTIVO

Operação de colheita da lã, hoje mecanizada, era outrora feita manualmente, com tesoura apropriada. Um homem sozinho podia fazer a tosquia, depois de amarrados os pés da ovelha. Tosquiava-se em Maio, por causa do calor que podia provocar doenças, como, por exemplo, a ronha.

Caso se fizesse um corte ao tosquiar, limpava-se a ferida com vinagre ou vinho, para desinfectar.

TOSQUIA ↑

PRODUTOS E UTILIZAÇÃO ↓

Carne – sobretudo o borrego, para a culinária

Leite – para a confeção de queijos ou venda. O tipo de queijo "à ovelheira", assemelha-se ao queijo da serra

Lã – as fibras lanares são compridas, grosseiras e de toque áspero, próprias apenas para mantas e tapeçarias. Cor branca, frequentemente de tom amarelado.

RECEITAS CULINÁRIAS

Pudim de leite

Bate-se uma medida de ovos, outra de leite e outra de açúcar, deita-se a mistura batida numa forma e põe-se a cozer. Depois de cozida, desenforma-se e serve-se.

Arroz doce

Demolha-se o arroz com uma noz de manteiga. Depois de demolhado vai ao lume, acrescentando-se um pau de canela e casca de limão ou laranja. Há quem ponha só quase no fim estes ingredientes para não deixarem um sabor muito forte.

Conforme vai cozendo, acrescenta-se o leite, aos poucos.

Por fim, junta-se o açúcar e uma ou mais gemas de ovo.

Ensopado de borrego

Junta-se azeite, cebola, alho, louro, pimento ou pimentão e vinho. As quantidades de carne e temperos são calculadas consoante as pessoas. Deixa-se cozer em lume brando.

Serve-se com batata cozida.

ENTREVISTAS

SR. PORFÍRIO PINHEIRO GIL, DE 64 ANOS, RESIDENTE NA FREGUESIA DA BENQUERENÇA, PENAMACOR. Lavrador, teve ovelhas churras entre 1970 e 1980. Tinha um rebanho de 50 ovelhas churras e dois carneiros.

Segundo o seu testemunho, trata-se de uma ovelha muito sossegada, de fácil pastoreio, que deambulava pouco pelo terreno e comendo tudo sem deixar "migalhas". Dormiam ao relento, em bardo, e, de uma forma geral, andavam nos terrenos dos donos.

Em tempos mais recuados, os cães pastores eram, normalmente, animais possantes, capazes de fazer frente à ameaça do lobo, portanto, indispensáveis num rebanho. Hoje, apesar de terem perdido muito daquele "estatuto", não deixam de continuar a ser uma presença grata ao pastor.

A alimentação era o que havia nos campos, consoante a estação do ano: aveias, centeio, azevém, erva brava do lameiro, (estas duas também subsistentes no Verão) malva, soagem, labaça, margaça e saramago, no Inverno e Primavera; trevo, milho cortado e restolhos no Verão. Normalmente, não se semeava propositadamente para alimentar o rebanho, e só excepcionalmente lhe era dada ração.

Os borreguinhos nasciam geralmente em Janeiro, à razão de uma cria por ano.

Na altura, a lã constituía uma considerável mais-valia para o criador; a sua desvalorização, associada à introdução crescente de raças exógenas, com maior capacidade de produção de leite e carne, foram causa do declínio e rápido abandono da produção de ovelhas churras.

Mais lãzuda, mais adaptada e resistente ao nosso clima, cada ovelha produzia de 10 a 15 kg de lã grossa, espessa.

Eram tosquiadas em Maio/Junho, à tesoura, de 10 a 12 ovelhas por dia (à mão). A tosquia demorava cerca de 30 minutos por cabeça.

Davam muito mais lã, mas menos leite.

O leite era usado para o queijo, chegavam a fazer 22 queijos por dia. O leite era bastante cremoso. Também se usava o leite para fazer arroz doce e pudim de leite.

A carne exalava um cheiro a fartum, o que lhe conferia um sabor característico, diferente da carne das ovelhas que o Sr. Porfírio tem atualmente. Usava-se sobretudo para fazer ensopado de borrego, que a esposa do Sr. Porfírio, a D. Ana Urbano, faz da seguinte forma:

Azeite, cebola, alho, louro, pimento ou pimentão (massa, preparado de pimentos), e vinho. As quantidades de carne são calculadas consoante o número de pessoas. Cozido a lume brando e servido com batata cozida.

SR. ANTÓNIO MANUEL SANTOS ANTUNES, TÓ LINDO, 50 ANOS DE IDADE. PASTOR DESDE OS 14 ANOS ATÉ AOS 41. RESIDENTE EM PENAMACOR

Pastoreou as ovelhas churras dos pais, na sua juventude.

Segundo o Sr. António Lindo as ovelhas churras aproveitavam melhor a comida, que consistia de restolhos que ficavam depois da ceifa dos cereais e de ervas do campo (aveia, centeio, trevo, margaça e azevém). Não semeavam para elas nem lhes davam ração.

O leite era mais grosso e produziam mais do que as de hoje.

Transpiravam muito, devido ao espesso velo de lã.

Dormiam ao relento todo o ano.

Era uma ovelha mansa, sossegada, e durava mais que as outras.

Nasciam sobretudo em Abril, os borregos eram vendidos em Agosto, sobretudo aos imigrantes. Chegavam a ser vendidos por 5.000$00 (equivalente a 25€, o que, à época, era bastante dinheiro). Muito excepcionalmente, nasciam dois borregos.

Por vezes matava-se um borrego, sobretudo na época das festas (casamento, baptizado). Pelas ceifas e malhas escolhia-se uma ovelha gorda, que servia também para alimentar os trabalhadores. Fazia-se o ensopado, muito raramente se assava. O queijo produzia-se sobretudo no inverno, porque no verão ficava muito seco, o chamado "queijo corno" por ser duro de roer. Na primavera, também não se fazia queijo, porque o leite tinha muito soro.
A tosquia era sempre feita à tesoura, num processo moroso, já que as ovelhas tinham muita lã. Hoje em dia a lã da ovelha churra não tem muito valor.

D. ROSA ALVITO, 66 ANOS DE IDADE. DONA DE CASA. RESIDENTE EM PENAMACOR

Conhece estas lides das ovelhas churras através do seu avô. Como ovelha de pastagem é a melhor; no entanto, dá pouca carne e pouco leite. O leite era mais encorpado do que o das ovelhas de outra raça. Com ele fazia-se sobretudo o arroz doce e o pudim de leite.
O ensopado, cozinhado nos dias de festa e em ocasiões ligadas à lavoura, como, por exemplo, a ceifa, era feito com carneiro malato ou ovelha malata, segundo definição da D. Rosa, a "ovelha que não se deixava cobrir". [No dicionário é o carneiro ou ovelha com um ano ou da criação anterior.]
As ovelhas, geralmente, dormiam ao relento. Se dormissem abrigadas era num cercado, formado por cancelas de madeira e giesta a que se chamava bardo. A churra era uma ovelha muito mansa e ao mesmo tempo independente, não necessitando de maneio, andavam sozinhas, iam para as pastagens e regressavam sem sobressaltos.
A merenda do pastor era pão, queijo e azeitonas. E se tinha que dormir no campo, dormia na choça, abrigo feito de giestas e paus.
O avô da D. Rosa fazia flautas de cana para tocar enquanto guardava o rebanho.

GLOSSÁRIO

Bardo – cercado feito de cancelas de madeira, por vezes com giesta entrelaçada, para delimitar o espaço e proteger o rebanho.

Choça – abrigo feito de giesta e paus onde se abrigava ou pernoitava o pastor

Fartum – Cheiro de algumas gorduras e de certos animais, como a ovelha

Malata (o) – ovelha ou carneiro com um ano ou da criação anterior

Ronha – espécie de sarna que ataca alguns animais

DITADOS E EXPRESSÕES POPULARES

Dos ditos retirados do livro de Dr. Lopes Marcelo O ciclo da pecuária, apenas o ditado sublinhado era conhecido:

Cada qual com seu igual e cada ovelha com sua parelha

Farto está o carneiro quando marra com o companheiro

Ir buscar lã e ficar tosquiado

Olhos de carneiro mal morto

Onde não entra a relha, não entra chifre de ovelha

Ovelha que berra bocado que perde

BIBLIOGRAFIA

http://docentes.esa.ipcb.pt/churra_do_campo/index1.htm consultado a 07.03.2011

MARCELO, Manuel Martins Lopes - Aranhas, ontem e hoje : monografia da evolução histórica, sócio-económica, património etnográfico e cultural e usos e costumes / Manuel Martins Lopes Marcelo. - Aranhas : Liga dos Amigos das Aranhas, 1986. - 274 [9] p. : XXVI com fotografias, il.

MARCELO, Manuel Martins Lopes - Beira Baixa : a memória e o olhar / M. Lopes Marcelo. - Lisboa : Presença, 1993. - 307 p. : il. ; 25 cm. - (Novos guias de Portugal ; 10).
ISBN 972-23-1711-3

MARCELO, Manuel Martins Lopes - Moinhos da Baságuedа : comunidades rurais : saberes e afectos / Manuel Martins Lopes Marcelo ; desenhos [de] José Manuel Preto Ribeiro. - Coimbra : A Mar Arte, D.L.1999. - 287 p. : il. ; 24 cm
ISBN 972-8319-73-8

MARCELO, Manuel Martins Lopes - A nossa terra e a nossa gente : o ciclo da pecuária / M. Lopes Marcelo ; ed. Liga dos Amigos de Aranhas. - Aranhas : Liga dos Amigos das Aranhas, 2002. - 36 p. : il. - Fotografias da autoria de José Ramos Domingues, Fernando Raposo, José Manuel Preto Ribeiro e Lopes Marcelo
ISBN 972-95839-4-3

PORTUGAL. Direcção-Geral da Pecuária – Recursos genéticos : raças autóctones : espécies ovina e caprina. Lisboa : M.A., 1987

MUNICÍPIO DE
PENAMACOR