

Coscoréis, Sertã

Filomena Sousa, Memória Imaterial

2024



Os coscoréis são uma iguaria tradicional profundamente enraizada nas práticas culturais e sociais do concelho da Sertã. Este frito doce, cuja receita é passada de geração em geração, desempenha um papel central em diversas festividades e celebrações locais, como casamentos, batizados e festas religiosas. A história dos coscoréis remonta a uma época em que a economia rural dependia fortemente da agricultura e da produção comunitária de alimentos.

Isabel Marçal, residente na Cumeada, aprendeu a fazer os Coscoréis com a geração mais velha e a sua filha Andreia Marçal Nunes aprendeu com ela. Hoje confeccionam este doce e tentam preservar a tradição. Isabel Marçal conta como os moinhos, operados por várias famílias, eram responsáveis pela produção da farinha de trigo, um dos ingredientes essenciais para os coscoréis. Alguns desses moinhos eram coletivos e organizados de forma que cada família tivesse um dia específico para moer os seus cereais. Parte da farinha, cuidadosamente peneirada duas vezes, era destinada à confeitaria, resultando numa textura fina e delicada, ideal para a preparação dos coscoréis.

Este frito era também um símbolo de partilha e solidariedade. Durante os casamentos, por exemplo, os coscoréis eram distribuídos aos vizinhos como forma

de agradecimento pela sua ajuda na preparação da festa ou como retribuição de alguma prenda. Este gesto reforçava os laços comunitários e perpetuava a tradição. No entanto, com o passar dos anos, a prática de fazer coscoréis tem enfrentado desafios. Por implicar um processo de preparação manual e moroso, tem diminuído o número de pessoas que o confeccionam.



Tradições associadas

Tradicionalmente, a preparação dos coscoréis envolvia a colaboração de várias pessoas, geralmente mulheres, que se reuniam para amassar, esticar e fritar os doces. Este processo não era apenas um trabalho, mas uma oportunidade de socialização, onde histórias e conhecimentos eram compartilhados.

Durante os casamentos e festas da aldeia, os coscoréis eram feitos em grandes quantidades. Nos casamentos, eram servidos com ramos de laranjeira, um símbolo de fertilidade e prosperidade. Além disso, eram oferecidos aos vizinhos como forma de agradecimento pelo auxílio na organização da festa, reforçando o senso de comunidade e partilha.



A preparação dos doces era acompanhada por rituais como a oração feita para garantir que a massa ficasse perfeita e para afastar qualquer mau olhado- “Deus te acrescente. Deus te livre de má gente, que fiques boa e dês de comer para muita gente.”

Sempre que possível, a massa era preparada em locais reservados, como as cozinhas situadas fora das casas principais, para evitar que outras pessoas, possivelmente com mau-olhado, interferissem no processo. Havia ainda a superstição de que as cascas dos ovos utilizados na receita não deveriam ser jogadas fora antes dos coscoréis estarem prontos, pois isso poderia afetar a qualidade final dos doces. Durante a preparação dos coscoréis, acreditava-se que a cozinheira, a ajudante e a dona da casa deveriam suar, indicando o esforço necessário para amassar, e por isso dizer-se que a massa só estava pronta se “pingada” (pelo suor).

Dizia-se ainda que se sabe que o coscorél está bom, “se ao cair no chão se esmigalhar todo”, ou seja, nesse ponto ele estaria tão fino e tão bem frito como o desejado.



Receita

A receita dos coscoréis é simples nos ingredientes, mas exige habilidade e paciência para alcançar o resultado desejado. A habilidade de "ter mão" para a massa é frequentemente mencionada pelos mais velhos como um dom que se adquire com o tempo e que pode ser transmitido de geração em geração.

A receita é feita usualmente em grandes quantidades, para 10 ou mais quilos de farinha. No âmbito deste registo, as quantidades foram as seguintes:

Ingredientes:

4 kg de farinha tipo 55

4 dúzias de ovos

125 g de açúcar por cada kg de farinha (total de 500 g)

Um pouco de fermento

Um cálice de aguardente de medronho

Uma pitada de sal



Processo de confecção:

Preparação da farinha: pesar e peneirar 4 kg de farinha, garantindo que a textura seja fina e homogênea.

Mistura do fermento: adicionar o fermento à farinha peneirada, misturando bem para assegurar uma distribuição uniforme.

Preparação dos ovos: bater 4 dúzias de ovos com uma pitada de sal até obter uma mistura homogênea e espumosa.

Incorporação do açúcar: adicionar 500 g de açúcar aos ovos batidos, misturando lentamente para garantir que o açúcar se dissolve completamente.

Mistura dos ingredientes secos e líquidos: incorporar a farinha peneirada à mistura de ovos e açúcar, amassando cuidadosamente para evitar a formação de grumos.

Amassar a massa: trabalhar a massa manualmente, adicionando, no fim, um cálice de aguardente. Amassar a massa batendo-a com força contra a bancada e num movimento próprio (documentado no vídeo).

Descanso da massa: deixar a massa repousar, coberta com um pano ou película aderente, por tempo suficiente para que atinja a textura ideal e a elasticidade para modelagem (no caso do registo realizado, a massa repousou cerca de 15 minutos).

Modelagem dos coscoréis: preparar a massa em pequenas bolas, que são depois esticadas manualmente sobre um pano turco, em cima de uma bacia redonda voltada ao contrário. Este passo exige destreza, pois a massa deve ser trabalhada até atingir uma espessura fina, mas sem se romper.

Fritura: fritar os coscoréis em azeite quente, virando cuidadosamente para evitar que se furem. O objetivo é que fiquem dourados e crocantes.



Evolução e desafios

Ao longo do tempo, a produção de coscoréis na Sertã não apresentou grandes variações, contudo para além do espaço doméstico, começou a ganhar espaço em mercados locais, especialmente em eventos como a Feira do Marinho, onde os coscoréis são vendidos ao lado de outras iguarias regionais. No entanto, transformar a produção de coscoréis num negócio sustentável não é uma tarefa fácil.

Andreia Marçal Nunes, que tentou profissionalizar a produção, encontrou dificuldades em competir com produtos industrializados, mais baratos e de produção massiva. A natureza artesanal dos coscoréis, que envolve horas de trabalho manual, resulta num preço final que muitos consumidores têm dificuldade em aceitar, especialmente num mercado muito competitivo. Para atrair as gerações mais jovens e manter a tradição viva, Andreia chegou mesmo a introduzir algumas inovações, como a confeção de coscoréis com chocolate, baunilha e canela.

Quem confeciona os coscoréis refere que o conhecimento necessário para fazer coscoréis, transmitido oralmente de geração em geração, está em risco de se perder, especialmente à medida que os jovens se afastam das práticas tradicionais. Destacam ainda a importância de iniciativas que promovam a transmissão deste saber, seja através do seu registo, inventariação e divulgação, seja através de

workshops, feiras ou mesmo na incorporação da tradição no currículo escolar local. Consideram que preservar os coscoréis não é apenas preservar uma receita, mas também uma parte da herança cultural da Sertã.

Participantes

Ana Margarida Marçal
João Nunes Marçal Duarte
Virgínia Rosa Ferreira Marçal
Participantes na Festa da Cumeada

Ficha técnica Recursos multimédia e online

[Documentário](#)
[Inventário MEMORIAMEDIA](#)

Produção

Câmara Municipal da Sertã
Carlos Miranda, Presidente da Câmara Municipal
Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes
Ana Sofia Marçal
Memória Imaterial

Assistência à produção

Biblioteca Municipal Padre Manuel Antunes
Maria Amaro

Imagem, som e montagem

Memória Imaterial CRL

Fotografia

Memória Imaterial CRL
Rita Garcia
AdobeStock

Entrevista e Realização

Filomena Sousa
José Barbieri