

MÉTODO TRADICIONAL DE PRODUÇÃO DA “PÊRA PASSA DE VISEU”

Maria João Lima, Raquel Guiné, Dulcineia Ferreira, Maria João Barroca

RESUMO

A “Pêra Passa de Viseu” constitui uma variedade secada de um produto tradicional genuinamente português, obtido através de um processo artesanal de longa duração de preparação, através da secagem directa solar. Este produto, realmente apreciado especialmente na época natalícia, é geralmente de pequena dimensão e apresenta-se com uma cor vermelha/ acastanhada típica, com formato de viola, não sendo muito comum o seu aparecimento à venda, excepto em lojas de reduzidas dimensões, com produtos tipicamente artesanais, de produção em escala reduzida. Estas mesmas peras possuem um sabor tipicamente agreste quando ingeridas em fresco e, pelo contrário, transformam-se num produto deveras interessante após secagem. No entanto, a obtenção deste tipo de produto secado implica a utilização de bastante mão-de-obra para as operações de apanha da pêra, descasque e espalma entre outras, com o inconveniente associado pela forte dependência das condições climatéricas.

Neste mesmo trabalho fazer-se-á fazer um breve resumo do processo de secagem tradicional, de modo a transformar a pêra em pêra passa. Adicionaram-se ainda um conjunto de fotografias, de modo a dar uma ideia da reunião das operações realizadas, para a obtenção do produto final.

1. INTRODUÇÃO

A designação de “Pêra Passa de Viseu” é aplicada a peras da variedade S. Bartolomeu (*Pyrus communis*, Lineu), Figura 1. Esta variedade de pêra apresenta origens na região da Beira Alta, mais especificamente nos concelhos de Carregal do Sal, Oliveira do Hospital, Nelas, Seia e Tábua. De acordo com a literatura, esta mesma denominação parece dever-se fundamentalmente a dois factores: primeiramente pelo facto da cidade de Viseu ter sido o seu principal local de comercialização (Castilho (1932)) e em segundo

lugar, devido à Feira Franca de Viseu (realizada desde 1392) ter sido em tempos o local mais importante de venda deste produto, a nível nacional.

Por outro lado, a variedade fresca da pêra de S. Bartolomeu assumiu esta mesma designação, devido dos seus frutos amadurecerem à volta do dia de S. Bartolomeu (24 de Agosto), condição hoje em dia variável devido às constantes alterações das condições climáticas actuais.

O método tradicional de produção desta mesma variedade é ancestral e inclui a colheita por métodos manuais, a secagem por exposição directa ao sol, em cima de caruma, eiras ou redes, onde as peras são colocadas, depois de descascadas, e aí permanecem em média 8 a 10 dias. Depois sofrem um embarrelamento e espalma, e voltam a ser colocadas ao sol, por mais 3 a 4 dias. (Barroca *et al.* (2006); Guiné (2005)).

A região na qual se enquadra a área geográfica de produção desta mesma variedade é caracterizada por possuir condições edafoclimáticas características de um clima temperado, caracterizada por verões muito quentes e secos e com solos cujo pH está situado entre 5-7 (ligeiramente ácidos a neutros). Trata-se portanto de um processo demasiado moroso e muito dependente das condições climáticas, o que pode comprometer inclusive a totalidade da produção, em caso de demasiado orvalho nocturno ou chuva. Com certeza que adicionalmente à integridade físico-química, há igualmente que ter em conta a possibilidade de contaminação microbiológica que este processo tradicional pode acarretar, podendo este conjunto de questões por em causa a sua comercialização, por razões de higiene e segurança alimentar.

No que diz respeito a esta mesma variedade secada, em tempos esta assumiu uma invulgar importância económica para inúmeras famílias que se dedicavam à obtenção deste produto tradicional, praticamente como exclusividade de subsistência. Assumindo-se como uma variedade regional, a pêra passa contém uma panóplia de sabores, os quais foram afinados de geração em geração. Verificou-se no entanto a existência de uma época em que as pereiras antigas entraram em declínio, devido à idade avançada dos agricultores e apenas o preço atractivo da variedade secada tem evitado o abandono completo desta actividade. Por outro lado, ainda que de uma forma sublime, têm-se vindo a verificar pontuais investimentos em novos pomares mas todo o processo de produção, nomeadamente

informações que dizem respeito a porta-enxertos, rega, adubação e outros, ainda não estão completamente estabelecidos e estudados, daí que se pode dizer que o processo de produção da pêra passa ainda está nos seus primórdios, necessitando de ganhar dimensão para se tornar num produto competitivo.



Figura 1 – Pereiras da variedade S. Bartolomeu.

1.1. Secagem tradicional da pêra

Quanto ao processo de transformação da pêra em pêra passa, este é essencialmente de ordem tradicional, sendo constituído por operações relativamente elementares, que a seguir se descrevem (Ferreira, 2003; Guiné, 2005), provocando alterações significativas do sabor, da cor e textura, levando à obtenção de uma pêra com uma coloração castanho-avermelhada, com propriedades elásticas.

Colheita: A pêra é colhida manualmente (Figura 2, 3 e 4), fruto a fruto, directamente ou com a ajuda de uma vara, ou ainda por vibração das pernas (Figura 2). A apanha decorre normalmente durante o mês de Agosto e abrange diferentes estágios de maturação, que conduzem à obtenção de produtos secados com diferentes características. Assim, quando o fruto é apanhado antes da maturação completa, a passa resultante apresenta-se rija e de cor castanho avermelhada (Figura 3), por vezes mais atraente para o consumidor; quando o fruto é

apanhado num estado de maturação mais avançado, a passa fica mais escura, mas por outro lado é mais macia e mais doce.



Figura 2 – Actividade de colheita da pêra.



Figura 3 – Actividade de colheita da pêra.



Figura 4 – Aspecto geral das peras colhidas.

Descasque: Após a colheita, a pêra é descascada manualmente, com faca ou navalha (Figura 6). Nas noites quentes de Agosto, as famílias juntam-se e ficam noite fora no descasque da pêra.



Figura 6 – Agrupamento de mulheres na actividade de descasque.

Primeira secagem: As peras descascadas são colocadas em eiras de granito, sobre tabuleiros móveis ou, mais frequentemente, em passeiras (constituídas por uma cama de caruma de pinheiro) onde ficam em regra cinco dias ao sol (Figura 7). O local de colocação das passeiras deve ser arejado e com boa exposição ao sol de modo a favorecer uma boa incidência da luz e temperaturas elevadas (Figura 8). Por vezes as peras são igualmente colocadas em cima de penedos, onde o sol bate durante todo o dia e onde há libertação de calor durante 24 horas por dia.

Embarrelamento: Após a primeira secagem (Figura 9), as peras são retiradas das passeiras à hora de maior calor, a fim de serem calcadas e abafadas dentro de cabazes ou cestos, operação esta designada por embarrelamento. Os cestos são então cobertos com mantas e guardados à sombra durante cerca de dois dias. A humidade e o calor acumulados no interior amolecem consideravelmente a polpa, conferindo-lhe a elasticidade necessária à espalma.



Figura 7 – Aspecto geral das peras durante a 1ª secagem.



Figura 8 – Peras ao sol durante a 1ª secagem.



Figura 9 – Variação na cor das peras durante a 1ª secagem.

Espalma: Depois de retiradas dos cestos, as peras são espalmadas (Figura 10). Esta operação consiste no achatamento do fruto e é feita com um instrumento de fabrico artesanal, a espalmadeira, que é formado por duas peças de madeira articuladas por um pedaço de couro ou dobradiça. Alternativamente, pode realizar-se a espalma por compressão de duas pedras lisas.



Figura 10 – Aspecto geral da espalmadeira.

Segunda secagem: Os frutos depois de espalmados estendem-se novamente em eiras, desta vez sobre lençóis

brancos, onde permanecem ao sol por mais dois a quatro dias (Figura 11).



Figura 11 – Aspecto geral da pêra secada

Acondicionamento: A pêra secada é depois embalada em sacos de 50 kg, que são guardados em armazéns para posterior comercialização. Trata-se de um produto bastante sensível à humidade, rehidratando-se com alguma facilidade, daí que o seu armazenamento e transporte deve ser feito em condições apropriadas.

2. QUALIDADE FINAL DA PÊRA PASSA DE VISEU

A qualidade final da pêra passa é avaliada tendo em conta algumas características específicas, nomeadamente a sua

consistência, coloração uniforme (em tom de tijolo ou colorau – Figura 11), pedúnculo com cerca de 1 cm, bem como a flexibilidade da polpa, não sendo, no entanto, estes parâmetros determinados quantitativamente.

Trata-se de um produto bastante sensível à humidade, daí que o seu armazenamento deve ser estudado de uma forma adequada (Barroca et. al., 2006) e não vendido a granel, tal como tradicionalmente surgem nas lojas.

3. CONCLUSÃO

A pêra passa de Viseu constitui um produto regional com características organolépticas ímpares, o que a torna um produto bastante apreciado pelo consumidor. Trata-se de um produto que deve ser protegido, de modo a poder obedecer às novas exigências de condições de higiene e transporte, de modo a poder chegar ao consumidor, tal como de costume, na época natalícia.

O aspecto do descasque da pêra, tradicionalmente executado à mão, deve igualmente ser tema de estudo, tentando minimizar a intervenção humana, não cortando o pedúnculo do fruto.

Por outro lado, o problema, aliás transversal ao sector, do envelhecimento da maioria dos agricultores, deve ser seriamente avaliado, de modo a serem criadas condições para a correcta comercialização deste produto. Provavelmente o futuro está no interesse dos jovens empresários neste mesmo produto, com condições actualizadas da obtenção do produto secado, com dimensões interessantes para o investimento e posterior rentabilização.

Urge desta forma elaborarem-se estratégias de intervenção, de modo a contribuírem para um reposicionamento deste produto tradicional.

Referências

- Barroca MJ, Guiné RPF, Pinto A, Gonçalves FM & Ferreira DMS (2006) Chemical and Microbiological characterization of portuguese varieties of pears. *Food and Bioproducts Processing*, 84(C2), 109-113.
- Castilho A (1932) A pêra passa de Viseu. Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, Bol. Est. Agr. Central, Série A, Agosto.

- Coutinho EF, Malgarim MB, Souza EL & Treptow RO (2003) Qualidade pós-colheita da pêra (*Pyrus communis* L.) cultivar Carrick submetida a diferentes condições de armazenamento. *Revista Brasileira de Fruticultura*, 25, 3.
- Ferreira D (2003) Estudo das transformações bioquímicas e químicas da pêra de *S. Bartolomeu* durante o processo de secagem- recurso endógeno da região de Viseu, Tese de Doutorado, Universidade de Aveiro.
- Guiné RPF (2005) Secagem de Peras: Estudo Experimental e Simulação do Processo. Tese de Doutorado, Universidade de Coimbra.