

a Caça em Portugal

Fátima Moura

Sustentabilidade e Gastronomia

Hunting in Portugal

Sustainability and Gastronomy

Ilustrações / Illustrations
José Projecto

Fotografia / Photos
Mário Cerdeira



Índice Index

p. 11

Prefácio

Preface



p. 20

Paixão pela caça

Passion for hunting



p. 32

Caça e cozinha: a caça nos livros de cozinha e o seu entorno

**Hunting and cooking:
game in cookbooks
and its surroundings**



p. 88

Dez espécies gastrovenatórias

Ten gastronomic game species

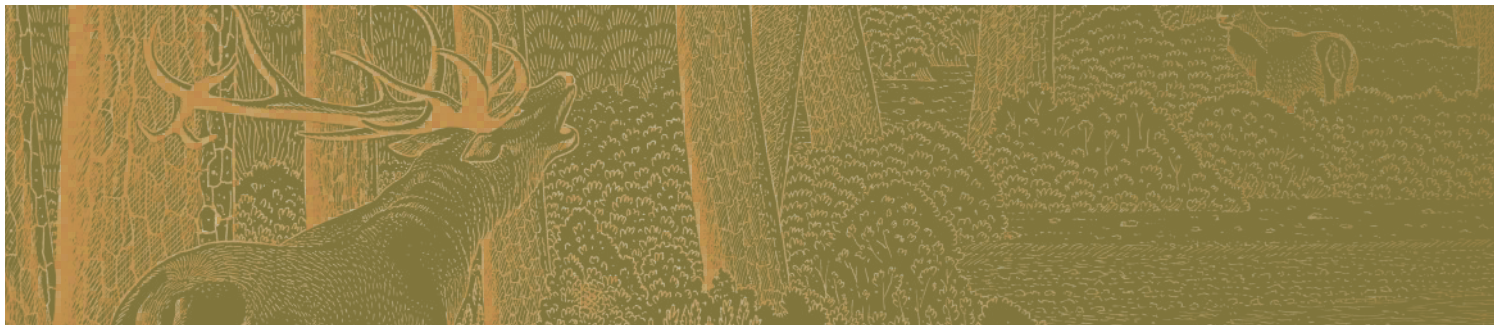


p. 226

A caça em Portugal: uma panorâmica histórica e legislativa

**Hunting in Portugal:
a historical and legislative overview**







Pintura rupestre pré-histórica com cena de caça encontrada nas montanhas de Tassili n'Ajjer, Argélia.

Prehistoric rock painting with hunting scene found in the mountains of Tassili n'Ajjer, Algeria.

Foto/Photo: Hervé Champollion/akg-images/Fotobanco.pt

Until the appearance of firearms, hunting was an exercise for war. The dangers of confrontation with the animal in the *montarias**; and the skill in handling the weapons, the same as those taken to battle, transformed the hunter into a warrior. Hunting was the right and duty of the nobility. Hunting was always the ambition of the people, as a way to achieve the vital protein for survival, and as an affirmation of the strength of their rights. Kings who relied on the people to achieve power, rewarded them through game prerogatives.

Hunting has also been a way of protecting agriculture, and still is in the case of selective game. The nature that the farmer was trying to master was often indomitable and destructive. His ambition was not to integrate himself into it, but to shape it to his will, building his world against it. By eliminating birds that ate the seeds, and predators that destroyed crops and domestic animals, the hunter was a precious help in protecting crops, herds, and even people.

Nowadays, hunting is not used to kill hunger, nor to train for war, and it is rarely used to protect agriculture, which has undergone radical changes. Mechanised and on intensive basis, of irrigation, pesticides and monoculture, agriculture can harm local species. On the other hand, monoculture forestry and the disappearance of native varieties threaten to kill a great diversity of animals, particularly the larger ones, and their habitats. Faced with this prospect, the hunter has taken on the role of protector of nature and endangered species as the decrease in habitats where animals can survive in the wild puts at risk the continued exercise of their venatorial passion.

We have recently discovered that our survival is threatened if we live against nature or outside it. In 1972, the report of the Club of Rome concluded that we have been its enemies and emphasised the importance of integrating ourselves into it, since it is far from being limitless and is in urgent need of protection. We have found that we are part of nature, we are part of the trophic chain, and any imbalance has repercussions on us.

Protecting nature and game species must be part of the essence of hunting today. Laws and hunting ethics have evolved to make the hunter the protector of nature and of the species he hunts. Associative and social hunting areas and *coutadas*** have been created with the purpose of fixing the hunter to the lands where he carries out his hunting activity. If the species are not preserved, they disappear and, with them, hunting. Just as the shepherd feeds the flocks, the hunter has to take care of the wild animals, establish hunting quotas, fix them on the land and balance their numbers if he wants to continue to practice the activity that is his passion and that allows him the pure pleasure of becoming again the “extra-natural being” that Ortega y Gasset mentions to us.

* A *montaria* is a unique kind of driven hunt, developed in the Iberian Peninsula, in which packs of dogs chase the animal towards hunters waiting in fixed points.

** *Coutada* is a game reserve.

Até ao aparecimento das armas de fogo, a caça foi exercício para a guerra. Os perigos do confronto com o animal nas montarias e a destreza no manejo das armas, exatamente as mesmas que eram levadas para a batalha, transformavam o caçador em guerreiro. Caçar era direito e dever da nobreza. Caçar foi sempre a ambição do povo, como forma de alcançar a proteína vital para a sobrevivência e como afirmação da força dos seus direitos. Reis que se apoiaram no povo para alcançar o poder, recompensaram-no através de prerrogativas venatórias.

Caçar já foi também uma forma de proteger a agricultura, e continua a sê-lo nos casos da caça seletiva. A natureza que o agricultor tentava dominar revelava-se muitas vezes indomável e destruidora. A sua ambição não era integrar-se nela, mas sim moldá-la à sua vontade, construindo o seu mundo contra ela. Ao eliminar aves que comiam as sementes, e predadores que destruíam cultivos e animais domésticos, o caçador era ajuda preciosa na proteção de colheitas, rebanhos e até pessoas.

Hoje em dia, a caça não serve para matar a fome, nem para treinar para a guerra, e raramente é usada para proteger a agricultura, que sofreu mudanças radicais. Mecanizada e em regime intensivo, de irrigação, de pesticidas e de monocultura, a agricultura pode prejudicar as espécies locais. Por outro lado, a monocultura florestal e o desaparecimento das variedades autóctones ameaçam de morte uma grande diversidade de animais, nomeadamente os de maior porte, e respetivos *habitats*. Face a este panorama, o caçador passou a assumir o papel de protetor da natureza e das espécies ameaçadas, já que a diminuição dos *habitats* onde os animais podem sobreviver em estado selvagem põe em risco a continuação do exercício da sua paixão venatória.

O painel de azulejos «Cabras São, Senhor», na Torre do Castelo de Ponte de Lima, da autoria de Jorge Colaço, representa D. Afonso Henriques numa caçada a ursos e javalis. Diz-se que o nome do local dessa caçada, Cabração, terá nascido deste episódio.

The tile panel “Cabras São, Senhor”, in the Torre do Castelo de Ponte de Lima, by Jorge Colaço, represents Dom Afonso Henriques hunting bears and wild boars. It is said that the name of the place of that hunt, Cabração, was born from this episode.

Foto/Photo: ribeiroantonio/Deposit Photos/
Fotobanco.pt



Agnus Dei com Peças de Caça,
da autoria de Baltazar Gomes Figueira
(1645-1655).

Agnus Dei with Hunting Pieces,
by Baltazar Gomes Figueira
(1645-1655).

Foto/Photo: José Pessoa/DGPC/ADF
Museu de Évora – Museu Nacional Frei Manuel
do Cenáculo



Hunting as an exercise for war

The *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal* (15th century) and the *Livro de Montaria de D. João I*

Allied to inheritance documents, municipal ordinances, notebooks of recipes from convents and monasteries, and the pantries' inventories, the cookbooks of royal or high nobility houses are the few documents that we possess to be able to analyse our food history. Due to the lack of sources, few are the fruitful investigations concerning popular tables.

The first recipe collection we have written memory of in Portugal dates to the 15th century. It is the *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria de Portugal*, which identifies itself more with a handwritten notebook, as it was until very recently customary amongst housewives, but filled with recipes to prepare in royal and noble houses. Dona Maria was the granddaughter of Dom Manuel I, and the daughter of a great hunter, the Infante Dom Duarte, 4th Duke of Guimarães, and of Isabel de Bragança. On the occasion of her marriage to Alexandre Farnésio, the Duke of Parma, she took her recipe book to Italy. We don't know if any of the pages were written by her hand, since it contains recipes from various times and with multiple handwritings.

Concerning game, there are two partridge³ *tigeladas**, both of which are remnants of medieval cuisine for the mixture of sweet and salty and abundance of spices. In the first, the bird is boiled with bacon and served on slices of bread soaked in a syrup rich in eggs and sugar (around 450 g!); in the second, it is roasted and then stewed in onion, saffron, clove and pepper. Further on, we find a roast of *láparo***, covered with beaten eggs, sugar and cinnamon⁴. Contemporary to the book of the Infanta, a demographic leap had forced the large patches of forest, woods, woodlands, and bushes to retreat in response to the progress of agriculture and the tree cutting for building houses and ships, simultaneously making the big game decline and the small game increase. The north of Trás-os-Montes, the Beiras and the Alentejo were the wooded areas that endured for the longest time the advance of vegetable gardens, orchards and olive groves, cereals, and cattle pastures. Birds, domestic or wild, which benefited from the progress of crops, remained the favorite of the nobility and, among them, partridges were the most appreciated.

At the people's table, meat rarely appeared, only here and there a bit of pork, the only animal raised for the sole purpose of human nourishment. However, small game, still with few hunting restrictions at that time, sometimes reached the poorest homes, receiving simple treatment and mainly intended for the grill and the spit, bare of any glimpse of the very expensive

* Pieces of partridge dredged in wheat flour and wrapped in a stew.

** A small young rabbit.

Illuminura
de *Le livre de la chasse*,
da autoria de Gaston Phoebus
(1387-1389).

Illumination from *Le livre de la chasse*,
by Gaston Phoebus
(1387-1389).

Foto/Photo: akg-images/Fotobanco.pt



perpetuated it in writing in the *Arte de Bem Cavalgar* or in the *Leal Conselheiro*, at a time when the horse gained importance in hunting and war. Dom João I wrote the remarkable *Livro de Montaria*, a very complete treatise in which he dictated the rules of this form of hunting, which the monarch encouraged as a preparation of the armies for the conquest of Ceuta. It also includes instructions for the breeding, training, and handling of the various breeds of dogs and a true manual on the ethical rules of hunting, an approach that we could still approve today. For this monarch, who started the second dynasty, hunting was not only a physical preparation for war, but also a breeding ground for moral and practical lessons about life in society, the “playground of the mind”⁶ and a learning process to face dangerous situations. Although kings and nobles sometimes hunted alone and informally, the *montaria* was the venatorial activity par excellence. Their *modus operandi* consisted in surrounding a certain wood, forest or woodland and beating the hunting ground so that game could only flee through the exits where the king and nobles were strategically placed to shoot it. It was the perfect *replica* of a battle in which armed men, especially with spears, were subjected to various dangers in situations that required great bravery. Both the battles and the hunts were highly hierarchical activities that took place on various fronts, accompanied by deafening noises.

In the case of the *montaria*, from one side came the different barks of the packs of dogs, search (bloodhounds) or catch (alaunts*), led by the *moços do monte*, whose voices and horn sounds indicated sightings and pointed out directions; from the other, one could hear the neighing of the horses carrying the royal entourage and the riders, or of the beasts carrying food and clothing for men and animals. They were also accompanied by the hissing of the spears’ flight as they were thrown at the wild boars, and by the squeals that they voiced out when injured.

The bear hunt, spontaneous or on *montaria*, was one of the favourites of our first kings. Dom Dinis’ tomb chest immortalized what happened to the king in a solitary hunt, around Beja. Legend tells that the monarch was knocked

Túmulo de Pedro Afonso,
conde de Barcelos, atribuído
à oficina de Mestre Pêro
(c. 1340).

Tomb of Pedro Afonso,
Count of Barcelos, attributed
to the workshop of Mestre Pêro
(c. 1340).

Foto/Photo: akg-images/Fotobanco.pt



* The *Alaunt*, an ancient mastiff-like dog is among the list of dog breeds that have gone extinct.

Retrato de D. Dinis
de autoria desconhecida
(segunda metade do século XVII).

Portrait of Dom Dinis
by an unknown author
(2nd half of the 17th century).

Fundação da Casa de Bragança



Túmulo de D. Dinis
(suporte da arca tumular com
a representação de um urso),
no Mosteiro de Odivelas.

Tomb of Dom Dinis
(tombstone support with
a representation of a bear),
in the Mosteiro de Odivelas.

Câmara Municipal de Odivelas

éticas venatórias, numa abordagem que ainda hoje poderíamos aprovar. Para este monarca que inaugurou a segunda dinastia, a caça não se limitava a ser preparação física para a guerra, mas também um alfofre de ensinamentos morais e práticos sobre a vida em sociedade, o «recreio do entender»⁶ e uma aprendizagem para confrontar-se com situações de perigo. Embora reis e nobres caçassem por vezes sozinhos e de modo informal, a montaria era a atividade venatória por excelência. O seu *modus operandi* consistia em cercar determinada mata, floresta ou bosque e bater a veação de forma a que só lhes restassem as saídas onde estrategicamente se colocavam o rei e os nobres para a abater. Tratava-se da perfeita réplica de uma batalha em que homens armados, nomeadamente com lanças, se sujeitavam a perigos vários em situações que careciam de grande bravura. Tanto as batalhas como a caça eram atividades altamente hierarquizadas que se desenrolavam em várias frentes, fazendo-se acompanhar de ruídos ensurdecadores. No caso das montarias, de um lado chegavam os diferentes latidos das matilhas de cães, de busca (sabujos) ou de correr (alãos), conduzidos pelos moços de monte, cujas vozearias e toques de trompa indicavam avistamentos e assinalavam direções; de outro, ouvia-se o relinchar dos cavalos que transportavam o séquito real e os monteiros, ou o das bestas que transportavam alimentos e roupa para homens e animais. Juntavam-se-lhes ainda o sibilar do voo das ascumas ao serem projetadas para se cravarem nos porcos-monteses, e os grunhidos que estes lançavam ao encontrarem-se feridos. A caça ao urso, espontânea ou em montaria, foi uma das favoritas dos nossos primeiros reis. A arca tumular de D. Dinis petrificou o acontecido ao rei numa solitária caçada, na zona de Beja. Reza a lenda que uma destas feras deitou o monarca abaixo do cavalo e que este só escapou com vida por um milagre de São Luís, bispo de Tolosa, que, invocado neste momento de grande aflição, permitiu a D. Dinis, já no chão sob o corpanzil do urso, reunir forças para o matar com um punhal que trazia à cinta. Na igreja de Tarouca, a arca tumular de D. Pedro

A família real em Queluz:
D. Maria Pia de Saboia,
infante D. Afonso, infante D. Carlos
e D. Luís I.
Retrato da autoria de Joseph Layraud
(1876).

The Royal Family at Queluz:
Dona Maria Pia de Saboia,
Infante Dom Afonso,
Infante Dom Carlos and Dom Luís I.
Portrait by Joseph Layraud
(1876).

Foto/Photo: Henrique Ruas/DGPC/ADF
Palácio Nacional da Ajuda



Todas estas peças não inspiraram Domingos Rodrigues ou Lucas Rigaud em termos de receitas para a caça maior. Nas duas *Artes de Cozinha*, a ausência quase total de receitas de javali, por exemplo, leva-nos a concluir que, por um lado, para as elites a caça continuava a ser um exercício hierárquico e um divertimento, sem preocupação de angariar alimento, e, por outro, que a caça grossa se encontrava já diminuída. A origem da maior parte da caça que vem à mesa real é muitas vezes referida como sendo o mercado (nomeadamente caça miúda, como lebres²⁴ e aves) e não as caçadas reais. Muitas das peças eram doadas pelos monarcas logo após a caçada.

Além da já existente redução da caça maior, as Invasões Francesas provocaram a escassez da menor devido ao abandono de inúmeras terras agrícolas e à queima de campos e mantimentos, a fim de evitar o seu aproveitamento pelos exércitos napoleónicos. Alguns anos depois, em 1821, a abolição por D. João VI do cargo de monteiro-mor (definitivamente extinto em 1834), a declaração de devassas e abolidas quase todas as coutadas, consideradas privilégios retirados ao povo, reduziram ainda mais a caça maior, que ficou praticamente limitada a algumas tapadas reais. Em 1822, a responsabilidade da regulação das condições do exercício da caça, e respetiva fiscalização, passou para as câmaras municipais. Esta matéria das coutadas foi sempre uma arma política ao longo da nossa história. O povo pressionava os reis para retirar os privilégios de coutar aos nobres, sobretudo aqueles que o poder popular ajudara a colocar no trono, como foi o caso de D. João I. À medida que crescia o poder da burguesia, essa pressão ia aumentando, mas foi sempre alvo de avanços, retrocessos e estratagemas ao longo do tempo.

All these species did not inspire Domingos Rodrigues or Lucas Rigaud in terms of recipes for big game. In both *Artes de Cozinha*, the almost total absence of boar recipes, for example, leads us to conclude that, on one hand, for the elites, hunting was still a hierarchical exercise and an entertainment, with no purpose of food gathering, and, on the other hand, that big game was already dwindling. The origin of most of the game that is served at the royal table is often referred to as being from the market (namely small game, such as hares²⁴ and birds) and not from the royal hunts. Most part of the game was handed out by the kings immediately after the hunt.

In addition to the already existing depletion of big game, the French Invasions have caused a shortage of the smaller one due to the abandonment of numerous agricultural lands and the burning of fields and supplies to avoid their exploitation by Napoleonic armies. A few years later, in 1821, the abolition by Dom João VI of the office of *monteiro-mor* (definitively extinct in 1834), the declaration of debauchery and the abolition of almost all the *coutadas*,

considered privileges withdrawn from the people, further reduced big game, which was practically limited to a few royal enclosures. In 1822, the responsibility for regulating the conditions under which hunting was carried out, and the respective supervision, passed to the municipal councils. This matter of the *coutadas* has always been a political weapon throughout our history. The people pressured the kings to withdraw the privileges of the *coutadas* from the nobles, especially those whom the popular power had helped to place on the throne, as was the case with Dom João I. As the power of the bourgeoisie grew, this pressure increased, but it was always the subject of advances, setbacks, and stratagems over time.

D. Carlos numa caçada
[ant. 1908].

Dom Carlos on a hunt [ant. 1908].

Foto/Photo: Augusto Bobone
Arquivo Municipal de Lisboa



Hunting was also a pretext for the king to study nature, plants, and animals. He was a good watercolourist, passionate about photography and dedicated oceanographer (he studied particularly the tuna routes in the Algarve). Some of these studies culminated in a book about birds, the *Catálogo Ilustrado dos Pássaros de Portugal*, where he had the opportunity to use all the knowledge acquired throughout his hunting since he was a boy.

In terms of hunting garments, the monarch followed the advice of Dom João I, who recommended comfortable clothes on *montarias* and advocated that all hunters should wear this costume, even kings. In addition to his comfort, Dom Carlos also frequently chose the Alentejo regional costume: leather sock pants, waistband, wide brim Alentejo's hat and jacket, being accompanied in this choice by the queen. This fashion of regional clothing was common among the European monarchs of the time, who adopted the Scottish or Tyrolese, for example.

We have news of certain hunts in which our monarch participated where there were true slaughters of hundreds and even thousands of animals in one day. In the famous raid of December 8, 1905, in France, Dom Carlos, guest of the Baron of Rothschild, "must have charged a thousand pieces"⁶². The total number of pheasants lying on the lawn at the end of the day was 4428. However, there was always the concern of repopulating these properties. Dom Carlos personally watched over the renewal of the game species in the royal forests. However, outside some of those enclosures, the game situation continued to deteriorate, bent under the weight of the increase in the number of city hunters. In the *Tiro Civil*, the newspaper of the time, there was a persistent appeal to respect the closed season. However, the situation would worsen in the First Republic, as we will see below.

permitiram tornar-se um dos melhores caçadores e atiradores da sua época, brilhando entre os seus pares e tendo apenas como grande rival o francês conde de Clary. Viveu numa era de grandes mudanças nas armas e na balística, às quais se conseguiu sempre adaptar com êxito. Caçou com amigos poderosos, sobretudo chefes de Estado europeus: o príncipe do Mónaco, Eduardo VII de Inglaterra (apesar do mal-estar causado pelo Ultimato inglês), Afonso XIII de Espanha, Guilherme II da Prússia, e até com dois presidentes da República Francesa.

A caça foi também pretexto para o rei estudar a natureza, as plantas e os animais. Foi bom aguarelista, apaixonado pela fotografia e dedicado oceanógrafo (estudou nomeadamente os percursos do atum no Algarve). Alguns desses estudos vieram a culminar num livro sobre aves, o *Catálogo Ilustrado dos Pássaros de Portugal*, em que teve oportunidade de usar todo o saber adquirido ao longo das suas caçadas desde que era menino.

Em matéria de trajes venatórios, o monarca seguia o conselho de D. João I, que recomendava vestes cómodas nas montarias e defendia que todos os caçadores deviam vestir por este figurino, mesmo os reis. Além da comodidade, D. Carlos optava também com frequência pelo traje regional alentejano: safões de pele, faixa na cintura, chapéu alentejano de aba larga e jaqueta, sendo acompanhado nesta escolha pela rainha. Esta moda da indumentária regional era comum nos monarcas europeus da época, que adotavam, por exemplo, a escocesa ou a tirolesa.

Temos notícia de certas caçadas em que participou o nosso monarca onde se faziam verdadeiros abates de centenas e até de milhares de animais num só dia. Na célebre batida de 8 de dezembro de 1905, em França, D. Carlos, convidado do barão de Rothschild, «deve ter cobrado mil peças»⁶². O número total de faisões que jazia no relvado ao fim do dia era de 4428. No entanto, havia sempre a preocupação de repovoamento destas propriedades. D. Carlos zelava pessoalmente pela renovação das espécies cinegéticas nas tapadas reais. Contudo, fora de algumas tapadas, a situação da caça continuava a degradar-se, vergada sob o peso do aumento do número de caçadores citadinos. No *Tiro Civil*, jornal da época, apelava-se constantemente ao respeito pelo defeso. Porém, a situação iria piorar na Primeira República, como veremos em seguida.

Perdiz (*Alectoris rufa*).
Aguarela sobre papel,
não assinada e não datada
(atribuída a D. Carlos de Bragança).

Partridge (*Alectoris Rufa*).
Watercolour on paper,
unsigned and undated (attributed
to Dom Carlos de Bragança).

Fundação da Casa de Bragança



Capa de *O Livro de Pantagruel*, da autoria de Berta Rosa-Limpo (1947).

Cover of *O Livro de Pantagruel*, by Berta Rosa-Limpo (1947).

Internet Archive (opensource)



Cartaz
«Campanha do Trigo»
(1940).

“Wheat Campaign” poster (1940).

Autoria/Author: [texto/text] Salazar; [design] Ernani
Biblioteca Nacional de Portugal

* A stewed rabbit famous in Porcalhota (today, the city of Amadora).

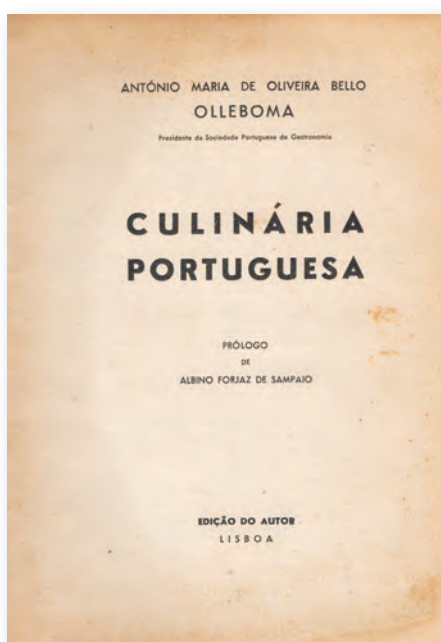
** Cold sauce to serve with meat or fish.

*** Typically, a Christmas dish made of leftover (salt) cod, potatoes, and cabbage, fried together with olive oil and garlic

In 1929, the book *A Arte de Bem Comer de Alinanda* - an anagram for Aurora Fernanda Jardim Aranha and Júlia Alice Davim Martinho, two friends of Oporto's high society - is still an exception, devoting a large chapter of 62 recipes to game pieces, with the usual absence of the larger pieces. In Julia's house, the two friends left the Oporto's society stunned with authentic feasts, where they shone with their original recipes. In some wealthy halls, game continues to be identified with luxury, especially when cooked French-style and paired with very expensive ingredients, namely truffles and *foie-gras*, as in the recipe for “Pheasant Brillat-Savarin”⁶³. Among the game pieces used by Alinanda are names that are completely strange to us today, such as stone curlew (or bittern, wading birds), corn bunting (little birds very common in agricultural areas) and pavoncinos (another name for lapwing).

In 1936, in the *Culinária Portuguesa de Olleboma* (pseudonym of António Maria de Oliveira Bello), game appeared in a small chapter and in a regional way, all very Portuguese and according to the inspiration brought by the New State, far from the Aurora and Júlia's chic saloons of *Porcalhota's rabbits**, the *molho de vilão*** and the *roupas velhas**** are its backbone. In terms of animals, the most popular are the rabbit, the hare, and the partridge. Curiously, among the traditional recipes of boiled hare and partridge with Portuguese style rice, are the *Partridges Alcântara*, in a position with ambitions of Portuguese traits. In *Culinária*, a 1928 work in which Olleboma declined French and international cuisine, the game chapter is bigger, presenting birds of all sorts, with predominance for the partridge, and also the hare and the rabbit. The author explains that deer, doe, and fallow deer are rare, and adds that they are little appreciated by us. This absence in the cookbooks of the time will certainly have more to do with their scarcity than with our taste. Bento da Maia meets the real problem, stating that there are no boar recipes in his book because it is not common among us, so it is “dispensable to mention it”⁶⁴. In fact, at that time, boars had practically disappeared from our territory. Only a small number of deer were left in the big game. On the other hand, the Wheat Campaign carried out by the New State in the 1930s had led to the planting of large extensions of this cereal, especially in the Alentejo's latifundiums, with a consequent increase in small game. The mechanization of agriculture came in the opposite direction. With the abandonment of the small cornfields sheltered in the bushes, the birds, namely the partridge, lost the vegetation that protected their nests and left them at the mercy of aerial predators and the intensive march of machinery. The use of pesticides was also a bitter pill, as they annihilated the small insects, they liked so much to feed themselves on.

In 1945, the first edition of a classic was published: the *Pantagruel* by Berta Rosa-Limpo, a lyrical singer who really liked to receive guests in her house. The game recipes are included in the meat recipes and are around fifteen, almost half of them partridge. Pigeons, rabbit, hare, and woodcock complete the range. There is no more game mentioned, which confirms the shortage of these pieces in the middle of the 20th century.



Frontispício da 1.ª edição de *Culinária Portuguesa*, da autoria de Olleboma, pseudónimo de António Maria de Oliveira Bello (1928).

Frontispiece of the 1st edition of *Culinária Portuguesa*, by Olleboma, pseudonym of António Maria de Oliveira Bello (1928).

Coleção particular/Private collection

Em 1929, o *A Arte de Bem Comer*, de Alinanda – anagrama de Aurora Fernanda Jardim Aranha e Júlia Alice Davim Martinho, duas amigas da alta sociedade portuense –, ainda é uma exceção, dedicando um farto capítulo de 62 receitas à caça, com a já habitual ausência das peças maiores. Na casa de Júlia, as duas amigas deixavam a sociedade portuense embasbacada com verdadeiros banquetes onde brilhavam com as suas receitas originais. Em alguns salões abastados, a caça continua a ser identificada com o luxo, sobretudo quando cozinhada à francesa e emparelhada com ingredientes caríssimos, nomeadamente trufas e *foie gras*, como acontece na receita de «Faisão à Brillat-Savarin»⁶³. Entre as peças de caça utilizadas por Alinanda surgem nomes que hoje nos são completamente estranhos, como algrivões (ou alcaravões, aves pernaltas), trigueirões (passarinhos muito comuns em zonas agrícolas) e pavoncinos (outro nome para abibes).

Em 1936, no *Culinária Portuguesa*, de Olleboma (pseudónimo de António Maria de Oliveira Bello), a caça surge em capítulo pequeno e em modo regional, tudo muito à portuguesa e conforme à inspiração trazida pelo Estado Novo, longe dos salões chiques de Aurora e Júlia. Os coelhos da Porcalhota, o molho de vilão e as roupas-velhas são a sua espinha dorsal. Em matéria de bichos, os mais populares são o coelho, a lebre e a perdiz. Curiosamente, entre as tradicionais receitas de lebre cozida à portuguesa e de perdiz com arroz à portuguesa, surgem as perdizes à Alcântara, numa posição com ambições de portugalidade. No *Culinária*, obra de 1928, em que Olleboma declina cozinha francesa e internacional, o capítulo da caça é maior, apresentando aves de todas as qualidades, com predominância para a perdiz, e ainda a lebre e o coelho. O autor explica que veado, corça e gamo são raros, e acrescenta que são por nós pouco apreciados. Essa ausência nos livros de cozinha da época terá, certamente, mais a ver com a sua escassez do que com o nosso gosto. Bento da Maia vai ao encontro do verdadeiro problema, afirmando não constarem receitas de javali no seu livro por não ser vulgar entre nós, sendo por isso «dispensável ocuparmo-nos d'êles»⁶⁴. Efetivamente, à época, os javalis tinham praticamente desaparecido do nosso território. Da caça maior, ficara apenas um pequeno número de veados. Em compensação, a Campanha do Trigo levada a cabo pelo Estado Novo na década de 1930 tinha conduzido a que, sobretudo nos latifúndios alentejanos, se plantassem grandes extensões deste cereal, com o consequente aumento da caça menor. A mecanização da agricultura veio em direção contrária. Com o abandono das pequenas searas abrigadas nos matos, as aves, nomeadamente a perdiz, perderam a vegetação que protegia os seus ninhos e deixaram-nos à mercê dos predadores aéreos e da marcha intensiva da maquinaria. O uso dos pesticidas também lhes foi aziago, uma vez que aniquilavam os pequenos insetos de que gostam tanto de se alimentar.

Em 1945, publicou-se a primeira edição de um clássico: o *Pantagrul* da autoria de Berta Rosa-Limpo, uma cantora lírica que gostava muito de receber convidados em sua casa. As receitas de caça estão incluídas nas de carne e rondam a quinzena, quase metade delas de perdiz. Pombos, coelho, lebre e galinhola completam o leque. Nada de caça maior, o que nos vem confirmar a penúria destas peças nos meados do século XX.

Hunters' stories, species characteristics, hunting notes, gastronomic notes, and recipes

The selection of the ten venatorial species for this book resulted from a partnership with the Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF), all of which were considered to be out of any risk of extinction and of great gastronomic value in Portugal. Some birds - woodcock, snipe, partridge, duck, pigeon, and thrush - and two fur animals - rabbit and hare - were selected from the small game, and from the big game - wild boar and deer. For each of these species there will be a description of their morphological characteristics, habitat and feeding, based on data from the ICNF and other works. To complement this information, some hunting notes, and notes on their use in cooking. Finally, traditional, and original recipes, explained in detail, with information on how to prepare and cook them.

This section of recipes is dedicated to the wives and husbands of hunters (male and female), usually in charge of preparing and cooking the pieces. No small job, indeed. Starting with the painful part of removing skin and feathers from the animals and ending with the prolonged cooking of the recipes, many of them inherited from fathers-in-law and mothers-in-law and which it becomes imperative to replicate rigorously, hardly achieving the perfection that is often only found in memories...

Ilustrações/Illustrations: José Projecto



Histórias de caçadores, características das espécies, apontamentos de caça, notas gastronómicas e receitas

A seleção das dez espécies venatórias para o presente livro resultou de um trabalho de parceria com o Instituto de Conservação da Natureza e das Florestas (ICNF), tendo todas elas sido consideradas fora de qualquer risco de extinção e com grande valor gastronómico em Portugal. Da caça menor, foram selecionadas algumas aves – galinhola, narceja, perdiz, pato, pombo e tordos – e dois animais de pelo – coelho e lebre –, e da caça maior – javali e veado. Para cada uma destas espécies haverá uma descrição das suas características morfológicas, *habitat* e alimentação, baseada em dados do ICNF e em outras obras. A complementar esta informação, alguns apontamentos de caça e notas sobre o seu uso na cozinha. A finalizar, receitas tradicionais e originais, explicadas ao pormenor, com informação sobre como prepará-las e cozinhá-las.

Esta secção de receitas é dedicada às mulheres e maridos de caçadores e caçadoras, geralmente encarregues de preparar e confeccionar as peças. O trabalho não é pequeno, não. Começando pela penosa parte de tirar pele e penas à bicharada e terminando na confeção prolongada das receitas, muitas delas herdadas de sogros e sogras e que se torna imperioso replicar rigorosamente, dificilmente alcançando a perfeição que muitas vezes apenas se encontra nas memórias...





Rede para transporte de caça de pelo a tiracolo, retirando deste modo o peso que os animais exerceriam sobre a cintura do caçador.

This net is used to carry fur game on a shoulder strap, thus removing the weight that the animals would exert on the hunter's waist.

Foto/Photo: Mário Cerdeira
Coleção particular de Fernando Seixas/Fernando Seixas' private collection

Freeze

Freezing is a good way of keeping animals that cannot be consumed immediately. As the game is low in fat, it is kept frozen for a long time without any change in taste. The best way to freeze them is to dress them, with their feathers and fur, protecting the meat. The wings are the guardian angels of the breasts, the driest and most delicate meats in need of protection: place the birds on the counter with the belly up, shrink their legs and fold their heads to the breast; then cross their wings over the breast.

The new domestic vacuum machines can be precious assistants in the preservation process, freezing the animals in a vacuum, with or without feathers or fur.

Prepare

Feather game should not come into contact with water unless it is necessary to wash some wound. In this case, it must be carefully dried with a clean cloth or kitchen paper.

Each cook has his own special care in the preparation of the pieces. For example, some like to remove tendons from birds such as woodcock, partridge and other very quick-footed birds that have them highly developed and with an unpleasant, hard texture. For João da Mata, the process of removing "leg lines"⁷⁰ should be common in the preparation of game birds. Reading the detailed and vivid descriptions of this cook's game preparation is always a pleasure.

Bones and tendons must not be wasted which, together with some vegetables, turn into precious broths. The broths can be frozen into small portions. It is also important to take the bullets out of the big game and the leads out of the small game. One or two of the latter have the stubbornness to remain hidden, waiting to meet the tooth of the table companion. This collateral damage only serves to reinforce that the animal was not a poultry one.

Marinades based on acid elements, such as vinegar or wine, are effective in conserving and making meat tender, but are also able to dry it. Sour cream, widely used in Central Europe, is a great option in marinades.



Perdizeiro ou piola
(empiolar uma perdiz é pendurá-la na piola).

Partridge hanger or hunter's belt
(after capture the partridge is hung from the belt).

Foto/Photo: Mário Cerdeira
Coleção particular de Fernando Seixas/Fernando Seixas' private collection

Congelar

A congelação é um bom processo de conservar os animais que não podem ser consumidos de imediato. Como a caça tem pouca gordura, conserva-se congelada durante bastante tempo sem alteração do sabor. A melhor forma de os congelar é vestidos, com as respetivas penas e pelos, protetores das carnes. As asas são os anjos da guarda dos peitos, carnes mais secas e mimosas a necessitar de proteção: coloque as aves na bancada com o papo para o ar, encolha-lhes as pernas e dobre a cabeça para o peito; depois cruze-lhes as asas sobre o peito.

As novas máquinas de vácuo domésticas podem ser auxiliares preciosos no processo de conservação, congelando-se os bichos no vácuo, com ou sem penas ou pelo.

Preparar

A caça de pena não deve entrar em contato com a água, exceto se for necessário lavar alguma ferida. Nesse caso, há que secá-la cuidadosamente com um pano limpo ou com papel de cozinha.

Cada cozinheiro tem os seus cuidados especiais na preparação das peças. Por exemplo, alguns gostam de retirar os tendões das aves, como os da galinhola, da perdiz e de outras aves muito andarilhas que os têm muito desenvolvidos e de textura desagradável e dura. Para João da Mata, o processo de retirar «as linhas das pernas»⁷⁰ deve ser corrente na preparação das aves de caça. A leitura das descrições pormenorizadas e vívidas da preparação dos animais de caça deste cozinheiro constitui sempre um prazer.

Não se devem desperdiçar ossos e tendões que, acompanhados de alguns legumes, se transformam em preciosos caldos. Os caldos podem ser congelados em pequenas porções.

Não esquecer ainda que da caça grossa convém retirar as balas, e da miúda, os chumbos. Um ou dois destes últimos têm a teimosia de permanecer escondidos, à espera do encontro com o dente do comensal. É assim mesmo, estes danos colaterais só servem para reforçar que o animal não era de aviário.

As marinadas à base de elementos ácidos, como vinagre ou vinho, são eficazes para conservar e tornar a carne mais tenra, mas também têm o condão de a secar. As natas ácidas, muito usadas na Europa Central, são uma ótima opção nas marinadas.

Canivete de caça:

o gancho mete-se pelo rabo das perdizes e outros pássaros, dá-se uma volta e puxa-se a tripa do animal sem a rebentar.

Lâmina de ponta curva (terceira da esquerda) serve para abrir a pele da caça de pelo sem cortar a tripa. Serrote (primeiro da esquerda) servia para cortar ossos da peça de caça.

Hunting knife:

the hook is put through the tail of partridges and other birds, it is turned around and the animal's gut is pulled out without bursting it.

Curved point blade (third from the left) used to open the skin of game without cutting the gut.

Saw (first from the left) was used to cut the bones of the game.

Foto/Photo: Mário Cerdeira

Coleção particular de Fernando Seixas/Fernando Seixas' private collection



Patos-reais.
Mallard duck.

Foto/Photo: Paul Grace Photography Somersham/
Getty Images



The mallard is mostly sedentary in our country, staying here all year round and nesting. Migrants from other regions join it in winter, between September and December. Other species of ducks, such as spoonbills, widgeons, pintails, and teals, come here to spend the winter, returning to Northern Europe to nest.

The mallard is found in all areas where there is water, where they like to splash, especially if it is shallow. It nests between tufts of grass and reeds, and in tree holes. In the summer season, its plumage changes all at once, and it may not be able to fly for almost a month, with the consequent vulnerability to predators.

Características

Foi este pato-bravo, espécie aquática e exímio nadador, que deu origem à maioria das espécies domésticas adoradas pelas crianças que as alimentam com migalhas de pão nos lagos dos parques e jardins.

A alimentação do pato-real consiste em moluscos, rãs e suas posturas, insetos, larvas e plantas, que captura na água mergulhando apenas metade do corpo.

Macho e fêmea têm aspeto muito diferente. O primeiro apresenta-se dotado de lindas e vistosas cores, sobretudo na época da reprodução, bons instrumentos para o cortejar da fêmea: dorso acinzentado, peito castanho, bico amarelo e a cabeça de um lindíssimo verde-azulado, posto em valor por um anel branco. A fêmea é acastanhada com bico laranja. Ambos possuem um iridescente espelho azul na asa, bem visível em voo.

O pato-real é, na sua maioria, sedentário no nosso país, permanecendo aqui durante todo o ano e nidificando. A ele se juntam no inverno, entre setembro e dezembro, os migrantes vindos de outras regiões. Com eles fazem viagem outras espécies de patos, tais como colheireiros, assobiadeiras, rabijuncos e marrequinhas que aqui vêm passar o inverno, regressando ao Norte da Europa para nidificar.

O pato-real encontra-se em todas as áreas onde haja água, onde gostam de babujar, sobretudo se for pouco profunda. Nidifica entre tufos de ervas e caniçais, e em buracos nas árvores. Na época do verão, a sua plumagem muda toda em simultâneo, chegando a ficar quase um mês sem poder voar, com a consequente vulnerabilidade aos predadores.

Apontamentos de caça

Quando se caça de salto nas margens de alguma albufeira, regato ou sapal pode surgir algum pato ocasionalmente, mas caçar propositadamente aos patos exige preparação adequada. Caça-se de espera, sendo necessário usar botas de borracha próprias, de preferência incorporadas em calças até à cintura ou mesmo em fato de macaco. Pode ser necessário, sobretudo em locais enlameados e onde se façam sentir as marés, que o caçador coloque no chão de lama estrados ou objetos que evitem que as pernas se atolem. É usual enterrar bidões vazios, dentro dos quais o caçador fica mais protegido. É também popular fazer-lhes esperas, ao cair da tarde, nos locais aonde vão comer. Como se alimentam durante um período muito curto, de lusco-fusco, torna-se necessário atirar ao vulto, quase sem visão. Mais difícil que matar o pato é encontrá-lo depois de abatido. Por vezes, só se consegue à luz da manhã seguinte, se uma raposa não o tiver descoberto primeiro.

Para cobrar os patos é fundamental ter um bom cão que traga à mão e que goste de entrar na água, sendo o *retriever* o preferido pela maioria dos caçadores que praticam esta modalidade. Podem ainda utilizar-se negaças em plástico pintadas da cor dos patos, que se espalham à volta do posto. É também muito usual utilizar um pequeno instrumento de sopro que imita o grasnar dos patos, o chamariz.



Pato-real.
Mallard duck.

Foto/Photo: Gabriel Chalmeta/Getty Images

Woodpigeon wrapped in clay



Foto/Photo: Mário Cerdeira

In typical Greek restaurants, this dish is made with quail. As the Greeks love to break things at mealtimes, the clay wrapping comes intact to the table, where it is broken with great fuss. Here the option was to replace the quail with woodpigeon.

For 4 people

- 6 shallots, roughly chopped
 - mint stalks, roughly chopped
 - 4 cleaned woodpigeons
 - extra virgin olive oil
 - salt and pepper
 - craft clay
- Preheat the oven to 220°C. In a small bowl, mix the shallots with the mint and spread inside the woodpigeons. In another small bowl, mix the olive oil with the salt and pepper and season the woodpigeons.
 - Wrap each woodpigeon in the clay, making a thin casing that fits the shape of the bird, taking care to seal it very well. Take these wrappings to the heated oven for 30 minutes (for a 200 g pigeon) to 40 minutes (for a 300 g pigeon), or until the clay is very hard. It is desirable that the pigeon's flesh is slightly pink. If it is well-done, the meat loses its flavours.
 - For greater effect, place a small mortar pestle on the table for each person to break the clay. Serve with rice and aubergines.

Rice and aubergines

- 4 small aubergines
 - olive oil to taste
 - butter to grease
 - 1.5 cups of rice (about 280 g)
 - 4 ½ cups of boiling water
 - coarse salt
- Slice the aubergines, spread them in a tray and sprinkle with coarse salt. Let them rest for 30 minutes. This way they will lose the bitter liquid, becoming tastier. Drain the aubergines and pat them dry with kitchen paper. In a large frying pan, heat a good portion of olive oil and fry the aubergine slices on both sides, in several batches.
 - Grease a casserole dish with a lid with butter. Arrange two layers of aubergine slices, cover with half of the rice and season with salt. Arrange two more layers of aubergine slices, cover with the remaining half of the rice, and add more salt. Press with the back of a wooden spoon. Pour the boiling water over the rice.
 - Put the lid on the casserole and simmer for about 30 to 40 minutes, or until all the water has been absorbed and the rice is cooked. If necessary, add more boiling water. Invert the pan into a serving plate and unmould.

Pombo-torcaz no barro

Este prato é feito nos restaurantes populares gregos com codorniz. Como este povo adora partir coisas à refeição, o invólucro de barro vem intacto para a mesa, onde é quebrado com grande estardalhaço. Aqui a opção foi substituir a codorniz por pombo-torcaz.

Para 4 pessoas

- 6 chalotas, grosseiramente picadas
 - pés de hortelã, grosseiramente picados
 - 4 pombos-torcazes arranjados
 - azeite virgem extra
 - sal e pimenta
 - barro de trabalhos manuais q.b.
- Pré-aquecer o forno a 220 °C. Numa tigela pequena, misturar as chalotas com a hortelã e espalhar no interior dos pombos já limpos. Noutra tigela pequena, misturar o azeite com o sal e a pimenta e temperar os pombos.
 - Embrulhar cada pombo no barro, fazendo um invólucro de espessura fina que acompanha a forma da ave, com o cuidado de o selar muito bem. Levar estes invólucros ao forno aquecido durante 30 minutos (para um pombo de 200 g) a 40 minutos (para um pombo de 300 g), ou até o barro estar muito duro. O desejável é que a carne do pombo se apresente levemente rosada. Se estiver demasiado passada, a carne perde a graça.
 - Para maior efeito, colocar um pequeno pilão de almofariz na mesa, para que cada pessoa possa partir o barro. Acompanhar com arroz e beringelas.

Arroz e beringelas

- 4 beringelas pequenas
 - azeite q.b.
 - manteiga para barrar
 - 1,5 chávenas de arroz (cerca de 280 g)
 - 4 chávenas e meia de água a ferver
 - sal grosso
- Cortar as beringelas em rodela, deitá-las num tabuleiro e salpicá-las com sal grosso. Deixar repousar 30 minutos. Desta forma vão perder o líquido mais amargo, tornando-se mais saborosas. Escorrer as beringelas e secá-las em papel de cozinha. Numa frigideira grande, aquecer um bom fio de azeite e alourar as rodela de beringela dos dois lados, não enchendo demais a frigideira.
 - Barrar com manteiga uma caçarola com tampa. Espalhar as rodela de beringela em duas camadas, cobrir com metade do arroz e deitar um pouco de sal. Voltar a colocar duas camadas de rodela de beringela, a outra metade do arroz e mais um pouco de sal. Fazer pressão com as costas de uma colher de pau. Deitar a água a ferver.
 - Colocar a tampa da caçarola e levar a lume muito brando entre 30 a 40 minutos ou até toda a água ter sido absorvida e o arroz estar cozido. Se necessário, juntar mais água a ferver. Inverter a caçarola sobre um prato de serviço e desenformar.

The hunter's story

“The rabbit and the clod“,

by Paulo Rosa

“For several years in a row we have opened the general hunt in a rectangle of bushes and holm-oaks, almost drawn with a ruler in the plain of Aljustrel and surrounded by tilled fields or with stubble of wheat. Several groups converged there, almost all of them of the same geographical origin and that, more than the game species, were looking for the socialization and the escape from the routine of the obligations.

The place was idyllic. Rabbits sneezed from the bushes, from the surrounding stubble always bounced a quail, quite often even a middle-aged couple, bothered in their middle-aged courtship or in the excitement of the preparations for their return trip to Africa. Lady hare, diva of the plains, and Sir (male) partridge, firstborn of the hills, also made sure not to miss the opening party.

One of the fundamental elements of my group, the ‘senhor professor’, on his list of helpers to track, to flush and to retrieve, owned a bobtailed, weak-figure and worse talent but one to which he had a lot of affection. The dog, *Tanchôte* for his friends, was treated euphemistically at home by *Super*, so as not to be upset by rude terminology, of unpredictable suggestions, the immaculate candour of his young daughters, plus their mother, all drenched in decency and calm. Now, to train the pointing dog, the ‘senhor professor’ had had his tail trimmed. However, the veterinarian in charge of the task, who had little knowledge of the measures’ principles, gave free rein to the scissors and, while there was a tail, there was a cut. And as in the dogs the facial expression of contentment, submission, fear or anger and other states of soul are manifested through the tail mimicry, we could say that the *Tanchôte*, pardon, *Super*, always presented an inexpressive countenance. It remained, therefore, in a world where communication is itself a substance and no longer just the vehicle of its diffusion, the snarl composition and the variants of the muzzle grimace.

Super also suffered from an endemic priapism with which he had been punished, or blessed, by the god of dogs, perhaps foreseeing, or by knowing, the lyrics of its fate. In its dissolute mug, any effluvium of canine origin presented itself as an irresistible titbit for the weak male flesh. This, with the aggravating fact that, if the female were rare in the vicinity, the males were unable to take their honour as safe, because the *Tanchôte* (pardon, *Super*), whether due to incontinence of appetites or gender distraction, did not despise the subsequent rear availability of the distracted male. In short, something never seen by those who had seen much.

Another member of the group, Zezinho, had, as a faithful companion in the art of hunting, a basset little dog, surely a damsel, golden because of its light brown hair, and that was all his delight. *Diana*, as it was called, with a *goddess* name and princess’s privileges, besides being flashy and affectionate, was discreet and chaste, as it should be and was. Even today, when Zezinho talks about the female dog, his voice gets stuck in his throat and the words curl up without respect for the syntax, and they can only be sensed by the watering in his eyes.

In the enlarged group was also Sr. Tomé, with his pile of children armed and in a straight line, as a reaper, shooting relentlessly over each other to the distress, protest, and unanswered embargoes of the rabbit.

A história do caçador

«O coelho e o torrão»,

por Paulo Rosa

«Em vários anos seguidos fizemos a abertura da caça geral num retângulo de mato e azinheiras, quase desenhado a régua na planície de Aljustrel e rodeado por campos lavrados ou com restolho de trigo. Para ali convergiam vários grupos, quase todos da mesma origem geográfica e que, mais que as espécies cinegéticas, procuravam o convívio e a fuga à rotina das obrigações.

O sítio era idílico. Do mato espirravam coelhos, do restolho envolvente saltava sempre uma codorniz, bastas vezes até, um casal de meia-idade, importunado nas lides de namoro serôdio ou na excitação dos preparos da viagem de regresso a África. Também a dona lebre, diva da planície, e o senhor perdigão, morgado das colinas, faziam por não faltar à festa de abertura.

Um dos elementos fundamentais do meu grupo, o “senhor professor”, no seu rol de ajudantes de busca, levante e cobro, possuía um desrabado, fraca-figura e pior talento mas a que tinha muita afeição. O cão, *Tanchôte* para os amigos, era em casa tratado eufemisticamente por *Super*, para não melindrar com terminologia marialva, de imprevisíveis sugestões, a imaculada candura das filhas meninas, mais a mãe das mesmas, todas encharcadinhas de pudor e sossego. Ora, para o adestrar a cão de parar, o “senhor professor” mandara aparar-lhe a cauda. Porém, o veterinário incumbido do afazer, pouco conhecedor dos cânones do estalão, deu rédea solta à tesoura e, enquanto houve cauda, houve gume. E como nos cães a expressão facial de contentamento, submissão, medo ou raiva e restantes estados de alma se manifesta através da mímica caudal, podíamos dizer que o *Tanchôte*, perdão, o *Super*, apresentava sempre um semblante inexpressivo. Restou-lhe, pois, num mundo onde a comunicação é ela própria substância e não já somente veículo da sua difusão, a tessitura do rosnado e as variantes da careta focinhal.



Coelho-bravo
(*Oryctolagus cuniculus*).
Wild rabbit (*Oryctolagus cuniculus*).

Ilustração/Illustration: José Projecto



De partida para a caça.
Heading out to hunt.

Foto/Photo: Mário Cerdeira

Features

In a process of almost extinction throughout the territory between the middle of the 19th century and the second half of the last century, the wild boar, also known as wild pig and pork, was once a nightmare for farmers, whose cultivated fields it turned into authentic crops. Pig farmers also feared it because not it could only cover the sows that went free, but also transmit the African swine fever to them, which it could have. Besides man, its greatest threat were the wolves, who mainly ate its offspring.

Today, it has again become a concern due to the large increase in its number. These imposing and dangerous animals, which can weigh up to 150 kilos, have been multiplying and growing in a frightening way throughout our territory. Excessive land use, intensive agriculture, rising winter temperatures and restrictions on hunting for several decades have led them to invade the fields again, and even the cities, where they feed on rubbish bins. This threat had as a consequence that today the wild boar hunt season has no time constraints, and to other measures to restrain it.

Uns dois anos depois, no início da época, caçávamos os javalis na Herdade da Cabeça Gorda, em Barrancos, junto à Contenda. Estava muito calor e, no final da montaria, o *Leão* não voltava à camioneta. Esperámos, chamámos e procurámos, sem sucesso. O *Leão* não aparecia. O nosso matilheiro, desolado, quis ficar para o outro dia. Talvez ele aparecesse. Podia ter sido apanhado com uma tarrascada de um navilheiro, ou ter morrido com sede, ou ter-se perdido na perseguição de um veado fugido da Contenda. No dia seguinte chegou-nos a triste notícia. O *Leão* não tinha aparecido e a meio da manhã do dia seguinte o fiel matilheiro voltou com o resto dos cães ao Carregado. Na ausência do *Leão* instalou-se a insegurança no seio da matilha, e as lutas pela chefia começaram.

Íamos recebendo notícias dos nossos olheiros, ao redor da Herdade da Cabeça Gorda, mas o *Leão* não se deixava avisar. A perda dos nossos cães era sempre desoladora, mas tratando-se do pequeno grande *Leão*, a tristeza ainda era maior.

Onze dias depois da montaria, fomos ajudar a passear os cães num campo perto do canil. Ainda desorientados, continuavam a acusar a falta do seu chefe. Após o passeio, de volta ao canil, enquanto prendíamos os cães, um colaborador do Rui veio-nos dizer:

– Olhem, esqueceram-se de um cão do lado de fora do portão. – Impossível, dissemos depois da recontagem, mas, pelo sim pelo não, lá fomos até ao portão. Do lado de fora, o *Leão* batia o rabo de alegria e laticava chamando os seus companheiros.

Tinham passado 11 dias.

Voltava ao Carregado ainda com a coleira e o guizo, tendo encontrado o caminho de Barrancos até casa, mais de 250 quilómetros, e atravessado pelo menos o Guadiana e o Tejo. Não vinha ferido, nem tinha sido roubado. Tinha sobrevivido à custa do que tinha encontrado nos caixotes de lixo, nos galinheiros, às portas dos restaurantes e tascas. Tinha sobrevivido, utilizando toda a sua experiência e sabedoria à custa de roubos e sobras.

Fechado o portão, voltou para junto dos companheiros. Como por milagre, bastou a sua presença para restabelecer a hierarquia e o sossego entre os seus companheiros.

O *Leão* continuou a ser o líder da matilha durante o resto dos anos em que caçou até morrer anavalhado por um javali que enfrentou sozinho com a coragem que nunca o deixou.»

Postmaster-general wild boar loin confit

The author of this dish, Paulo Mendonça, dedicated it to the postmaster-general, position created on November 6, 1529, by Portuguese King Dom Manuel I. The nomination of our first postmaster-general, Luís Homem, made the existence of public postal service in Portugal official.

- 1 loin wild boar weighing about 2 kg
 - salt and black pepper
 - 8 garlic cloves
 - 2 bay leaves
 - 2 long chillies, cut in half and deseeded
 - 1 l *Tawny* Oporto wine
 - 300 g duck fat
 - 40 g quince jam
- Season the boar's loin with salt, black pepper, garlic, bay leaf, and chillies. Cover with the Oporto wine and let it marinate overnight.
 - Transfer the loin and its marinade to a saucepan. Add the duck fat. Heat gently for 20 minutes. Add the quince jam and let it melt, always in low heat, for another 10 minutes.
 - Remove the loin and let the sauce cool down. Degrease the sauce with a spoon, removing the fat from the surface. Boil the sauce to reduce.
 - Serve the wild boar with the sauce and roasted unpeeled potatoes, perfumed with rosemary. This dish of wild boar can also be eaten cold, thinly sliced, like a ham.

Foto/Photo: Mário Cerdreira



Lombo de javali confitado à correio-mor



O autor deste prato, Paulo Mendonça, dedicou-o ao correio-mor, posto criado a 6 de novembro de 1529 pelo rei D. Manuel I. O nosso primeiro correio-mor foi Luís Homem, formalizando-se deste modo a existência dos correios públicos em Portugal.

- 1 lombo de javali com cerca de 2 kg
 - sal e pimenta-preta
 - 8 dentes de alho
 - 2 folhas de louro
 - 2 malaguetas compridas, cortadas ao meio e sem as sementes
 - 1 l de vinho do Porto *tawny*
 - 300 g de gordura de pato
 - 40 g de marmelada
- Temperar o lombo de javali com sal e pimenta-preta, o alho, o louro e as malaguetas. Cobrir com o vinho do Porto e deixar marinar de um dia para o outro.
 - Transferir o lombo e a respetiva marinada para um tacho. Juntar a gordura de pato. Levar a lume brando durante 20 minutos. Adicionar a marmelada e deixar derreter, sempre em lume brando, durante mais 10 minutos.
 - Retirar o lombo e deixar arrefecer o molho. Desengordurar o molho com uma colher, retirando a gordura que vem à superfície. Levar o molho ao lume para ferver e reduzir.
 - Servir o javali com o molho e com batata assada com casca, perfumada com alecrim. Este javali também pode ser comido frio, em fatias finas, como se fosse um fiambre.

The hunter's story

“Eyeglasses, pines and deers!”

by António Luiz Pacheco

“There is no hunter who does not tell, or likes stories, especially if “well painted”, with colours that illuminate it and seasonings that give it its flavour, proper and mandatory.

This one, combining optics, forest, and animal species, which apparently will have little or nothing in common, happened twenty-some years ago, however it is well reflected in my memory, because it includes a good shot and another friend, by the way hunter (which I will not name, let him confess if he wants to!). Also because it took place in a mythical place: the Herdade do Vale Feitoso, of Monfortur and the late António Espírito Santo Salgado, being at the time a game manager another illustrious name of our hunting scenario: Francisco Palhavã!

The Vale Feitoso, one of the still wild places in Portugal, in the bordered area of Monfortinho, beautiful in its landscape and diversity that gives us a wide range of sensations, immediately transports us to a magical place where one can guess the biggest ancestral game and a millenary herding, haunted by the events of a not so distant history where we glimpse wolves, witches, smugglers, robbers, shepherds, muleteers, stagecoaches and journeys on horseback or on mules, with adventures, cases and confrontations that persist in that bravery and in our imagination!

It was a February, with the harsh presence of the cold, mandatory on a hunting month. I was assigned a high stand, in a forest firebreak, with my back to a crested cliff that climbed to the clouds, having below and in front a slope populated by pine trees, grown, plenty, that allowed to see through them, as long as we open our eyes well, as we understand, and you will understand the taunt's reason! Down there, a narrow valley with stone cliffs, also a path, from where an almost clean slope was raised, ploughed according to the contours of the level, and occasional small patches of brushwood occurred. A window!!!

We got there, my little son and wife very well wrapped, but even so I ended up lighting a small fire with pine dry needles and some fallen branches. This fellow went to put himself at his stand, further ahead and a little lower, making his fire too. Don't be surprised, they weren't stands for boars, but for mountain goats and deer, obviously, as one could see in the tracks and paths. Those animals tend to climb on the run, to get their bearings. In fact, it was very cold up there!

A história do caçador

«Óculos, pinheiros e veados!»,

por António Luiz Pacheco

«Não há caçador que não conte, ou goste, de histórias, sobretudo se “bem pintadas”, com cores que a iluminem e condimentos que lhe deem o sabor, próprios e obrigatórios.

Esta, combinando ótica, espécie florestal e animal, que aparentemente pouco ou nada terão em comum, aconteceu há já bons vinte e tal anos, no entanto está-me bem luzida na memória, pois inclui um bom lance e outro amigo, por sinal caçador (que não vou nomear, ele que se acuse se quiser!). Também porque ocorrida num local mítico: a Herdade do Vale Feitoso, da Monfortur e do saudoso António Espírito Santo Salgado, sendo na época gestor cinegético outro nome ilustre da nossa cinegética: Francisco Palhavã!

O Vale Feitoso, dos lugares ainda selvagens em Portugal, na zona raiana de Monfortinho, lindíssima na sua paisagem e diversidade que nos transmite uma largueza de sensações, transporta-nos imediatamente para um lugar mágico onde se adivinha caça maior ancestral e uma pastorícia milenar, assombrado pelos acontecimentos de uma história já não tão longínqua onde vislumbramos lobos, bruxas, contrabandistas, salteadores, pegureiros, almo-creves, diligências e jornadas a cavalo ou em lombo de mulas, com aventuras, casos e confrontos que perduram naquela braveza e na nossa imaginação!



Veado
(*Cervus elaphus hispanicus*).

Deer (*Cervus elaphus hispanicus*).

Ilustração/illustration: José Projecto

Roasted venison saddle

- 6 pink pepper grains
 - 1 bay leaf
 - 1 tablespoon thyme leaves (without the stems)
 - 1 dl olive oil
 - 2 kg venison saddle or loin
 - coarse salt
 - white wine to taste
- Grind the pink pepper, bay leaf and thyme with the olive oil. Brush the saddle with this marinade and season with coarse salt. Reserve for about 1 hour.
 - Preheat the oven to 180°C. On a baking tray on the stove top, heat the olive oil just covering the bottom. When it is very hot, brown the saddle on all sides. Transfer the tray to the already heated oven, and baste the meat regularly with its sauce. If necessary, refresh with a splash of white wine. Bake until the desired cooking point is reached. The most practical is to measure the temperature inside the meat with a proper thermometer: the ideal is around 60°C, when the meat is still pink.
 - If you prefer, remove the bone when the saddle comes out of the oven. If not, serve it with the bone, like a *carré*. Tightly wrap it in aluminium foil and leave it to rest. When it has rested, slice the saddle, and serve with a *demi-glace* sauce and the pear and blueberry jam.

Pear and blueberry jam

- 4 *Rocha** pears peeled, without the centre and cut into segments or cubes
 - 1 clove garlic
 - 1 small slice ginger, grated
 - 1 cinnamon stick
 - 75 g sugar
 - 2 tablespoons apple cider vinegar
 - 100 g blueberries
- Place all ingredients except the blueberries in a pan and take to a simmer in low heat for about 10 minutes. Add the blueberries and cook for another 5 minutes, or until the pear is soft.

* *Rocha* pear or *pêra rocha* is a small to medium-sized round/ovate pear, of Portuguese origin.



Sela de veado assada

Foto/Photo: Mário Cerdêira

- 6 grãos de pimenta-rosa
- 1 folha de louro
- 1 colher de sopa de folhinhas de tomilho (sem os caules)
- 1 dl de azeite
- 2 kg de sela de veado
- sal grosso
- vinho branco q.b.

- Triturar a pimenta-rosa, o louro e o tomilho com o azeite. Pincelar a sela com esta marinada e temperar com sal grosso. Reservar durante cerca de 1 hora.
- Pré-aquecer o forno a 180 °C. Num tabuleiro, aquecer o azeite no bico do fogão, apenas a cobrir o fundo. Quando estiver bem quente, dourar a sela de todos os lados. Transferir o tabuleiro para o forno já aquecido, e regar a carne regularmente com o molho. Se necessário, refrescar com um jorro de vinho branco. Assar até obter o ponto de cozedura desejado. O mais prático é medir a temperatura do interior da carne com um termómetro próprio: a ideal ronda os 60 °C, para a carne ficar rosada.
- Se gostar, quando a sela sair do forno, retire-lhe o osso da espinha dorsal. Caso contrário, sirva com o osso, à maneira do *carré*. Embrulhe-a em papel de alumínio, bem apertada, para que possa repousar. Quando tiver repousado, corte a sela em fatias e sirva com um molho *demi-glace* e com a compota de peras e mirtilos.

Compota de peras e mirtilos

- 4 peras-rocha, descascadas, sem o centro e cortadas em gomos ou em cubos
- 1 dente de alho
- 1 rodela pequena de gengibre, ralada
- 1 pau de canela
- 75 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de vinagre de sidra de maçã
- 100 g de mirtilos
- Coloque todos os ingredientes, exceto os mirtilos, num tacho e leve a lume brando. Deixe ferver durante cerca de 10 minutos. Junte os mirtilos e deixe cozer mais 5 minutos, ou até a pera estar macia.



Foto/Photo: Mário Cerdeira

Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas

Hunting in Portugal, past, present and future

Portugal, regardless of the history of variation in land occupation over time (relationship between forested and cultivated areas) and given the great variability in soils, orography and hydrography, as well as latitude, has always presented favourable conditions for the establishment of populations of a wide variety of both mammals and birds.

Within this variety, the species that can be hunted are also relatively high, although they have already been more reduced than they are now, for conservation reasons or due to extinction, but still consist of 8 species of mammals and 31 species of birds.

Hunting has always played a significant role for human populations since prehistoric times, when it constituted a powerful means of protein supply, until the Middle Ages when hunting was an almost exclusive activity of nobles, continuing until practically the dawn of the Modern Era (17th-18th centuries).

Nowadays, this activity is a leisure activity in which the hunter is in direct contact with nature, searching for game pieces through his knowledge of the biology of species and their behaviour, as well as by using auxiliary animal means (the dog, the ferret, or birds of prey) to seize them. Complementarily, it provides him with pleasant moments of conviviality with his hunting companions, besides being able to taste the captured game, thus completing the cycle of the venatorial activity.

The main game species in Portugal

Those which were hunted and have already disappeared, those which are no longer hunted and those which are now hunted

According to Caetano & Pimenta (2017), the last grizzly bear (*Ursus arctos*) that lived in Portugal was killed in 1843, in Gerês, contrary to what was thought to have happened, in 1650. It has been proven, however, that the breeding population became extinct in the middle of the 17th century, leaving some scattered specimens (number increased by individuals coming from Galicia) in a territory confined to the north of Portugal but which had once been much larger, occupying vast, forested areas all over the country. The sometimes catastrophic reduction of the landscape, caused not only by fires but also by changes in forest cultures and, incidentally, by hunting, contributed to its extinction¹.

1. CAETANO, Paulo & Pimenta, Miguel Brandão, 2017. *Urso Pardo em Portugal – Crónica de uma extinção*. Bizâncio Editorial.

Instituto da Conservação da Natureza e das Florestas

A caça em Portugal, passado, presente e futuro

Portugal, independentemente da história da variação da ocupação do solo ao longo dos tempos (relação entre áreas florestais e terrenos agricultados) e dada a grande variabilidade de solos, de orografia e hidrografia, para além de latitude, apresentou sempre condições favoráveis para o estabelecimento de populações de uma grande variedade tanto de mamíferos como de aves.

Dentro desta variedade, a quantidade das espécies passíveis de serem caçadas é relativamente elevada; embora o seu número tenha sido reduzido, por motivos de conservação ou por extinção, mesmo assim ainda é constituída por 8 espécies de mamíferos e 31 de aves. A caça sempre desempenhou um papel significativo para as populações humanas desde a Pré-História, em que constituía um poderoso meio de fornecimento de proteínas, até à Idade Média, em que a caça era atividade quase exclusiva de nobres, prolongando-se até praticamente ao dealbar da Era Moderna (séculos XVII-XVIII).

Atualmente, esta atividade constitui uma atividade de lazer em que o praticante (caçador) está em contacto direto com a natureza, procurando as peças através do seu conhecimento da biologia das espécies e do seu comportamento, bem como da utilização de meios animais auxiliares (o cão, o furão ou as aves de rapina) para se apropriar delas. Complementarmente, proporciona-lhe momentos agradáveis de convívio com os seus companheiros de caçada, além de poder saborear as peças capturadas, completando assim o ciclo da atividade venatória.

As principais espécies cinegéticas em Portugal

As que se caçavam e já desapareceram, as que deixaram de se caçar e as que passaram a caçar-se

De acordo com Caetano & Pimenta (2017), o último urso-pardo *Ursus arctos* que viveu em Portugal foi morto em 1843, no Gerês, ao contrário do que se pensava que tinha sido, em 1650. Comprova-se, porém, que a população reprodutora se extinguiu em meados do século XVII, restando alguns exemplares dispersos (número aumentado por indivíduos provenientes da Galiza) por um território confinado ao Norte de Portugal, mas que já tinha sido muito mais vasto, ocupando grandes áreas florestais por todo o País. A redução, por vezes catastrófica da paisagem, causada não só por fogos mas também por alterações ao nível das culturas florestais e acidentalmente pela caça, contribuiu para a sua extinção¹.

Também a cabra do Gerês *Capra pyrenaica* se extinguiu no Gerês, em 1892, onde foi capturado um dos últimos exemplares que ficara preso num terreno lavrado, após fortes chuvadas, morrendo alguns dias depois no Jardim Zoológico de Lisboa. Porém, nos dois anos seguintes foram avistadas cabras na serra do Gerês, tendo em 1908 sido organizada uma caçada de três dias para apurar se ainda existiria algum espécime. Contudo, como os caçadores não mataram nenhuma, concluiu-se pela sua extinção. Esta espécie, à semelhança do urso, também era abundante no século XVII naquela região, pertencendo à subespécie *Capra pyrenaica lusitanica*. Atualmente, o Norte de Portugal, em especial a zona do Gerês, encontra-se colonizado com a cabra-montês *Capra pyrenaica victoriae*, uma subespécie diferenciada proveniente de fugas de cercados de reprodução situados na Galiza, em finais do século XX.

Outras espécies, desta vez de predadores como o lobo-ibérico *Canis lupus signatus* e o lince-ibérico *Lynx pardinus*, estiveram à beira da extinção. Fruto de medidas legislativas de conservação e de reprodução em cativeiro (*ex situ*), estas espécies encontram-se atualmente numa situação mais favorável, embora inspiradora de cuidados especiais.

1. CAETANO, Paulo & Pimenta, Miguel Brandão, 2017. *Urso Pardo em Portugal – Crónica de uma extinção*. Bizâncio Editorial.

Fac-símile
de uma das páginas de
*Leal Conselheiro e Livro da Ensinança
de Bem Cavalgar Toda Sella*,
da autoria de D. Duarte
(desta edição, 1843).

Facsimile of one of the pages of
*Leal Conselheiro e Livro da Ensinança
de Bem cavalgar Toda Sella*,
by Dom Duarte
(from this edition, 1843).

University of Toronto Libraries



bloodhound. While the first was considered a noble animal, bred with greater care, being reserved to the capture of the animal, the second was a rougher dog, whose function was to hunt and, therefore, more adapted to the dangers of the *montaria*. The animals' abilities were assessed through their colour, physical constitution, and the signs they gathered.

Dom João I considered that the knight should not only know how to kill his prey, but also how to make it appear and how to encourage the dogs.

We must also mention the *Livro da Ensinança de Bem Cavalgar Toda a Sella* by Dom Duarte. It is crucial to relate it to the "values of military professionalism in which the nobility of the beginning of the second dynasty and its king were formed". This work is said to have been written in the third decade of the 15th century and is divided into three parts, preceded by a prologue, and reflecting a vast personal knowledge on the subject.

It was not presented as a simple treatise on equestrian riding but rather as the praise of education and will, showing a close relationship between technique and the philosophical-moral aspect, stressing that, for knowledge, teaching and learning were of greater value than will and power.

Dom Duarte argued that this knowledge depended on a complete training: physical, intellectual, and spiritual. Knowing how to ride and being expeditious in the art of riding were essential attributes to be called to war, an important element of social status at the time. The good knight had to master the horse, the forces of nature and the world in general with values linked to chivalry, such as honour and superiority.

Hunting in the 19th and 20th centuries

– a legislative overview⁵

In 1821, Dom João VI declared illegal and abolished almost all existing *coutadas* and extinguished the position of the kingdom's *Monteiro-mor* and with it, all minor *monteiros*.

In 1822, it was decided that the Municipal Councils should regulate the hunting conditions, such as the control of the restricted lands, hunting methods, among others.

The Civil Code of 1868, during the reign of Dom Luís I, and Law no. 15, of 7 June 1913 were not effective in solving hunting problems. After the first years of the implantation of the Republic, the New State allowed the progressive constitution of *coutadas*.

The first hunting legislation of modern times (beginning of the 20th century) was Law n.º 15, published in *Diário do Governo* n.º 158, from 9 July 1913 (which rectified the one published in *Diário do Governo* n.º 156, from 7 July 1913). At that time, hunting was under the domain of the Ministry of Finance. The following points stand out from this legislation:

- a) Hunting of any wild animal was allowed, except for the birds on list no. 1 of the international convention for the protection of birds useful to agriculture;

5. ROSADO, António Augusto Cascales, 2001.
Caça Miúda – A Política da Caça – Apontamentos. Author's edition.

O monarca referia ainda a importância de se rodear de pessoas dignas e de não se deixar seduzir por aspetos como o orgulho, a presunção ou a aspiração desmedidos. Nesta obra, de carácter didático, sobressaíam as duas dimensões que podiam caracterizar um animal: a doméstica e a selvagem. De certa forma, estabeleceu-se uma forte complementaridade entre as duas. Na sua descrição, predomina uma estreita ligação com a experiência proveniente do contacto permanente com a natureza. A caça ao javali envolvia uma coordenação de atos por parte de todos os intervenientes. Quem fazia parte deste processo deveria possuir um saber aprofundado sobre a atividade. Todos os movimentos do animal tinham de ser cuidadosamente seguidos, sendo importante conhecer «o lugar a tal em que o porco cee».

O cão desempenhava um papel muito importante na montaria, sendo que D. João I reservou alguns capítulos da sua obra ao nascimento, desenvolvimento e treino destes animais. Nesta tipologia cinegética eram utilizadas duas raças distintas: o *alão* e o *sabujo*. Enquanto o primeiro era considerado um animal nobre, criado com maiores cuidados, sendo-lhe reservada a captura do animal, o segundo era um cão mais rude, que tinha como função procurar a caça e, por conseguinte, mais adaptado aos perigos da montaria. As capacidades dos animais eram avaliadas através da cor, da constituição física e dos sinais que reuniam.

D. João I considerava que o cavaleiro não devia apenas saber como matar a presa, mas também como fazê-la surgir e como incentivar os cães.

Não se pode deixar de mencionar, ainda, o *Livro da Enseñança de Bem Cavalgar Toda a Sela*, da autoria do rei D. Duarte. É fulcral relacioná-lo com os «valores do profissionalismo militar em que a nobreza do início da segunda dinastia e o seu rei se formaram». Esta obra terá sido escrita na terceira década do século XV e encontra-se dividida em três partes, sendo antecedida por um prólogo e refletindo um vasto conhecimento pessoal acerca do assunto.

Não se apresentou como um simples tratado de equitação antes como o enaltecimento da educação e da vontade, evidenciando uma estreita relação entre a técnica e a vertente filosófico-moral, sublinhando que, para o conhecimento, era de maior valor o ensino e a aprendizagem do que a vontade e o poder.

D. Duarte defendia que esse conhecimento estava dependente de uma formação completa: física, intelectual e espiritual. Saber cavalgar e ser expedito na arte da montaria eram atributos essenciais para ser convocado para a guerra, elemento insigne do estatuto social na época. O bom cavaleiro tinha de dominar o cavalo, as forças da natureza e o mundo em geral com valores ligados à cavalaria, como a honra e a superioridade.

A caça nos séculos XIX e XX – uma resenha legislativa⁵

Em 1821, D. João VI declara devassas e abolidas quase todas as coutadas existentes e extingue os cargos de Monteiro-Mor do Reino e, com ele, todos os monteiros menores.

Em 1822, determina que sejam as Câmaras Municipais a regular as condições do exercício da caça, com a fiscalização do defeso, modos de caçar, entre outros.

O Código Civil de 1868, no reinado de D. Luís I, e a Lei n.º 15, de 7 de junho de 1913, não foram eficazes na solução dos problemas venatórios. Decorridos os primeiros anos da implantação da República, o Estado Novo volta a permitir a progressiva constituição de coutadas.

A primeira legislação de caça dos tempos modernos (início do século XX) foi a Lei n.º 15, publicada no *Diário do Governo* n.º 158, de 9 de julho de 1913 (que retificou a publicada no *Diário do Governo* n.º 156, de 7 de julho de 1913). Naquela altura a caça encontrava-se no domínio do Ministério das Finanças.

Desta legislação destacam-se os seguintes pontos:

- a) Permitia a caça de quaisquer animais bravios, excetuando-se as aves constantes da lista n.º 1 da Convenção Internacional para a Proteção das Aves Úteis à Agricultura;
- b) Podia-se ser caçador desde que se provasse perante as Câmaras Municipais que estava apto no manejo de armas;
- c) O caçador devia estar munido de licença de caça anual (passada pelo município da residência e válida para todo o País) e de uso e porte de arma;

5. ROSADO, António Augusto Cascales, 2001.
Caça Miúda – A Política da Caça – Apontamentos. Edição de autor.