

Tellus, n.º 61

Revista de cultura trasmontana e duriense

Director: A. M. Pires Cabral

Edição: Grémio Literário Vila-Realense / **Câmara Municipal de Vila Real**

Na capa: “Os Petiscos de Bragança”, óleo de Henrique Tavares (1905-1988). Museu do Abade de Baçal, Bragança
Vila Real, Novembro de 2014

Tiragem: 300 exemplares

ISSN: 0872 - 4830

Paginado e impresso: Minerva Transmontana, Tip., Lda. — Vila Real

Os artigos assinados são da responsabilidade dos respectivos autores.

Embora dispensando-lhes a melhor atenção, TELLUS não se obriga a publicar quaisquer originais.

Autoriza-se a transcrição, no todo ou em parte, do material contido neste número, desde que citada a origem.

TELLUS encara favoravelmente quaisquer modalidades de permuta e/ou colaboração com outras publicações nacionais ou estrangeiras.

TELLUS faculta aos seus colaboradores a tiragem de separatas dos seus artigos, correndo as despesas por conta daqueles.

Revista de cultura trasmontana e duriense

Tellus
61

Gastronomia vila-realense: Algumas das primeiras referências na imprensa local

Comunicação apresentada ao Encontro “Saber Trás-os-Montes”

Elísio Amaral Neves

Se há matéria em que o investigador que se debruce sobre a realidade vila-realense sente dificuldade em formar uma opinião definitiva, diríamos que a gastronomia é seguramente uma delas.

A limitadíssima bibliografia local — que conhecemos bem, já que, para além do trabalho que desenvolvemos em bibliotecas e arquivos, frequentamos leilões há 45 anos —, raramente apresenta um elemento novo e, pelo contrário, quase sempre reforça o que constitui o fundamental da identidade gastronómica vila-realense — a vitela, os covilhetes, a doçaria conventual.

«Aqui [em Vila Real] só se come vitela», lemos uma ou outra vez em postais ilustrados do princípio do séc. XX, enviados por alguém que visitava Vila Real pela primeira vez e reflectia, inconscientemente, a força (e a grandeza do passado) que o consumo de carne de vaca e vitela — sob a forma de bifes, costeletas, vitela assada, tripas, covilhetes, bolo de carne (hoje diz-se bola) e mão de vitela —, ainda (e porque não hoje?) representava nessa altura.

A *Relação de Villa Real e Seo Termo*, memória enviada à Academia Portuguesa de História em 1721, refere a vitela como «uma das grandezas desta terra» e com que «muito poucas outras vilas do reino poderão rivalizar», já que dispunha de um invulgar número de açougues (dez nessa altura, quinze no século anterior), onde se comercializava principalmente

carne de vaca que, desde o séc. XVI, obrigava os marchantes a fornecer a carne necessária, não só à população em geral, como à comunidade dos religiosos de São Francisco e posteriormente às comunidades de São Domingos e Santa Clara. No séc. XVIII idêntica obrigação generalizou o fornecimento aos titulares das mais representativas funções do Estado.

Antes de voltarmos às especialidades locais, recordemos alguns dos produtos emblemáticos do concelho. Desde logo, o pão, como forma de lembrar a importância económica e social dos moleiros e padeiros, constituindo os primeiros, no séc. XVIII, uma das cinco profissões com grémio estabelecido.

Frei Francisco dos Prazeres Maranhão, na sua *Breve Notícia da Terra de Panoyas [...]*, Coimbra, 1836, destaca o milho da Campeã e o trigo e centeio da montanha. Para além dos já referidos cereais, os nabos e repolhos de Vila Real, as couves tronchas ou de penca da Granja, a vitela de Gache e «outras vizinhanças de Vila Real».

O Villarealense publicado em 7 de Novembro de 1963, recorda que em volta de Vila Real havia extensos soutos ainda no final do séc. XIX, que produziam muita castanha. E sem esquecer «que não havia lareira aldeã que não tivesse o seu caniço para a seca das castanhas, de que se fazia o caldo [e um bolo a que chamam ainda hoje falachas] que constituía um dos principais alimentos dos trabalhadores rurais», lembra que a madeira dos castanheiros era verdadeiramente o nosso pau-preto.

Os catálogos das exposições agrícolas e industriais do séc. XIX estão cheios de referências à participação de expositores vila-realenses, e registam que na segunda Exposição Universal, realizada em Paris em 1855, foram distinguidos quatro produtores do concelho: o Dr. Bento Teixeira de Figueiredo, por um vinho de 1812; Guilhermino Júlio Teixeira de Moura, por centeio; Mariana da Purificação, por abóbora coberta; Sebastião Maria da Nóbrega, por morcelas doces.

A segunda referência gastronómica identitária de Vila Real são, como já dissemos, os covilhetes, empadas cujo recheio é carne de vaca e carne embeirada, que deve o nome ao seu formato e que primitivamente eram comercializados exclusivamente na Feira de Santo António.

José d'Azevedo Castelo Branco, em artigo publicado na *Ilustração Trasmontana*, Vol. III, Porto, 1910, recorda, recuando ao início da década de 1870, alguns dos seus protagonistas: «À noite, depois da ceia — nesse tempo

essa refeição era servida ao cair do dia — vinham as famílias espairecer, feirar, em bandos alegres de raparigas garridamente vestidas, estreando os chapéus mandados vir em segredo, ou fabricados pelos modelos dos jornais de modas. Os políticos não faltavam. No arruamento do meio eram a um lado os do Pinto Carneiro, os irmãos Beças, o Almeida Lucena, um advogado cheio de ousados empreendimentos, o Vitorino da Mota, o Pinto Machado, o Manuel Chancelheiros, os irmãos Rebelos [...].

Do lado oposto, os adversários, ainda irreconciliados das lutas tremendas de 1863. Eram o Saraiva, o Padre José da Botica, o Joaquim de Oliveira, o negociante Anselmo, o Nóbrega [...].

Não se falavam uns e outros. A trégua da feira permitia só que se não esmurrassem, ali mesmo.

[...]

Para além do adro, para as bandas do bairro de Santo António ficavam as barracas da comida: a dos covilhetes de José Romão, a das frigideiras de Braga, a do Espadilha, com arroz de forno e vitela assada, que eram o orgulho da terra. Comia-se e bebia-se à farta dos vinhos leves da Timpeira e Folhadela. [...]

Havia *garfos* notáveis, quase todos homens magros, mal fornidos de espaço que era um mistério onde podiam encafurnar o que devoravam. O Rodrigues da rua do Jogo da Bola foi uma notabilidade no género. O Celoriça levava à glória um alguidar de arroz à sobremesa.

[...]

Era do estilo. Ninguém que se prezasse, velho ou novo, plebeu ou aristocrata, deixava de concorrer à tenda das frigideiras, que são uns pastéis espalmados de massas com recheio de carne picada, com o acirrante tempero de pimenta e especiarias puxativas. Cerradas as barracas, por noite alta, as famílias em bandos alegres desciam do adro para as barracas dos covilhetes e da vitela assada. Era o tributo indispensável à culinária de que sempre se honrou a minha terra.»

Para além dos protagonistas referidos neste artigo, poderemos recordar, a título de exemplo, que ficaram célebres os covilhetes do Restaurante Vilarealense (na Feira de Santo António), confeccionados por cozinheiros e pasteleiros que o José Correia Pinto trazia anualmente de Braga e Porto, e os de Maria da Anunciação Teixeira Mota, que os produzia todos os dias santificados.

Para além da Feira de Santo António, não podemos esquecer os contributos dados à gastronomia vila-realense pelas romarias de São Brás e São Lázaro, realizadas na sede do concelho. Na primeira, as confeitadeiras faziam as então chamadas ganchas ou ganchinhas de São Brás ou báculos de açúcar (a forma de báculo é uma alusão evidente à condição episcopal de São Brás). As mães ou as amas das crianças usavam este confeito de açúcar em ponto de rebuçado para suavizar a garganta das crianças que queriam ver protegidas contra as anginas e o garrotilho.

A esta romaria sucedia-se a de São Lázaro, no Bairro de Santa Margarida (Bairro dos Ferreiros). Chico Costa, num artigo a que deu o título de “O Arroz Amarelo”, publicado n’*O Villarealense* em 6 de Julho de 1972, faz referência à forma como se celebrava gastronomicamente esta festa: O peixe do rio «fritava-se em bom azeite, de mistura com toucinho entremeado [...]

A carniçada, oh! valha-me Deus!..., fora a moira, a linguça e o salpicão, utilizadas como enfeite das travessa maiores que um carro alegórico, consistia em boa vitela mamona e no saboroso cabrito de espeto, assado no forno, a pingar as banhas sobre um alguidar de arroz. Era o célebre arroz amarelo, tingido de açafrão, ementa tradicional do bairro no dia de São Lázaro.»

Mas não esqueceu o São Brás, recordando que as ganchas fabricadas pela Gouveia eram «amarelinhas, da cor do ouro de lei, trocadas entre os namorados em arroubos de amor —

— Eu te engancho
e tu me enganchas a mim,
para que dure o nosso amor
e nunca mais tenha fim!...»

Como saborosíssima é uma referência publicada em *O Villarealense* de 22 de Março de 1900: «Depois, em peregrinação até ao alto da antiga Raposeira, sacrificar, em honra do santo, o clássico bolo de presunto ou cabrito com batatas, condimentado com o divino sangue.»

As crónicas de viagens sob a forma de folhetim dão também um importante contributo. Em 16 de Janeiro de 1913, um colaborador de *O Villarealense*, identificado por X., descreve, em “Impressões e travessuras d’um viajante de nove annos”, um farnel levado para uma viagem de barco

entre a Régua e o Porto, em 1853, da seguinte maneira: «Roliços nacos de carne cozida, do chacoto, tentadores traços de vitela assada, costeletas, línguas fritas empanadas, pastéis de picado, louras galinhas tostadas, acereijados paios e salpicões.»

Entre 30 de Dezembro de 1880 e 17 de Março de 1881, Francisco Rangel de Lima, que havia sido encarregado pela Academia de Belas Artes de inventariar as obras de arte pertencentes ao Convento de Santa Clara, em Vinhais, publica em *O Villarealense*, um folhetim a que deu o título “Uma visita artística a Bragança e Vinhais”. Nele se faz referência à agradável surpresa de um «cabrito assado, espetado num pau, e corado à chama da fogueira crepitante que ardia no meio da casa», servido numa venda na Balsa (Vila Real), em substituição dos habituais (e desagradáveis, no dizer do articulista) dois pratos comuns às hospedarias da época em todo o norte do reino — caldo de presunto e presunto cozido.

O Povo do Norte publica em 24 de Julho de 1891, assinado por Paulo Monteiro, de Vila Real, uma visita a Eiriz (“Dias de boémia”), onde se refere um farnel «bem provido para as exigências da fome e para a falta de hotéis», assim constituído: bolos (como já dissemos, trata-se de bolas de carne) «regados com o bom e refrigerante vinho de São Mamede», asas de frango, presunto, vitela assada.

Zé Telhudo, pseudónimo de um conterrâneo nosso a viver no Brasil, escreve em *O Povo do Norte* de 18 de Agosto de 1895, “Chronicas de Cá (Escriptas para Lá)”, em que refere ter encomendado uma dúzia de salpicões com os ‘pasteizinhos’ de Santa Clara.

Para além destas especialidades, encontramos diversos outros pratos, como por exemplo o bacalhau servido nas 165 tabernas existentes no concelho em 1936 (59 na sede do concelho) — bacalhau assado na brasa, bolos de bacalhau, pataniscas (quando de grande tamanho denominadas ‘lameiros’), iscas de bacalhau —, tripas à malga (que Miguel Torga recorda em *A Criação do Mundo* (Primeiro Dia) ter comido na companhia do pai, antes de partir para o Brasil, em Outubro de 1920, numa tasca de Vila Real), já designadas entre nós no séc. XIX por ‘dobrada’, sardinhas de barrica (António Roberto de Araújo, presidente da Câmara Municipal entre 1809 e 1818 criou uma alfândega para evitar o monopólio que se fazia na venda de peixe, especialmente sardinha), caldo de cebola, carapaus de cebolada, peixes do rio.

O almoço oferecido ao General Carmona, Presidente da República, em 17 de Setembro de 1929, para além de lagosta, compreendeu covilhetes, arroz de frango à trasmontana e leitão assado. Este último prato é referido recorrentemente no séc. XIX, à semelhança do caldo verde, cuja importância justifica que se divulgue uma das suas receitas tradicionais:

«Caldo verde de Traz-os-Montes. — N'uma pannela em que a agua esteja a ferver deitam-se uma ou duas batatas grandes, debulhadas em cru e sal que baste. Tempera-se com um fio de azeite e um pedaço de unto de porco; e, quando as batatas estiverem bem cozidas, tiram-se fóra e esmagam-se muito bem, tornando a deitar-se no caldo. Deitam-se-lhe então as couves cortadas muito finas, deixando-as ferver cinco minutos; passado este tempo, serve-se em tigelas, com um ramo de hortelã e pão de centeio ou semente, esmigalhado.» (Jorge Cavalheiro, cozinheiro-chefe do antigo Hotel Universal, *Thesouro de Cosinha*, Porto, 1928, p. 8)

Nas *Memórias do Marquês de Fronteira e d'Alorna (1833-1842)*, Coimbra, 1929, lê-se que o Governador Civil do Distrito de Vila Real, José Cabral Teixeira de Moraes, pediu desculpa ao Duque da Terceira por não ter podido servir à sua comitiva (14 pessoas no total) um peru e um leitão por cabeça.

Sobre a pastelaria conventual nada diremos porque quase tudo foi dito na comunicação feita na Tertúlia “História ao Café”, publicada na obra *Vila Real – História ao Café*, da Câmara Municipal de Vila Real / Grémio Literário Vila-Realense, cuja 2.^a edição saiu em Julho deste ano (2013). Recordaremos somente a importante investigação que fizemos sobre a dieta alimentar das religiosas de Santa Clara e as suas ‘Obrigações’.

Terminaremos com uma pequena evocação do Visconde de Vilarinho de São Romão, numa altura em que fazia sentido celebrar os 150 anos do seu falecimento, como se celebraram os 200 anos do seu nascimento.

Político liberal, António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão (1785-1863), natural de Vilarinho de São Romão (Sabrosa), foi deputado às Cortes Constituintes (1820), deputado às Cortes ordinárias pelos círculos de Vila Real e Bragança, primeiro prefeito da Província de Trás-os-Montes (1833-1834), prefeito da Província da Estremadura, agraciado com o título de Visconde de Vilarinho de São Romão (1835) e, um ano antes, feito Par do Reino. Durante o período em que reinou D. Miguel esteve deportado no Algarve e homiziado, durante cinco anos e dois meses, na sua terra

natal. Regressado à vida política após D. Pedro IV ter tomado Lisboa, foi responsável pelo reabastecimento de água à cidade durante o cerco das forças de D. Miguel.

Agricultor, economista e político, conseguiu ainda tempo para deixar uma importante obra de publicista, de que, e tendo em consideração o tema desta comunicação, destacaríamos *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*, Lisboa, 1841 (2.^a edição em 1845), de que não falaremos, por pretendemos reservar essa informação para o texto definitivo desta comunicação. Recordaremos, isso sim, dois outros livros: *Manual Prático da Cultura das Batatas e do seu uso na economia domestica*, publicado em 1845, e as referências feitas aos cuidados a ter quando semeadas em terrenos altos e frios, como as abas do Marão na Campeã; e, na *Memoria sobre a economia do combustivel, por meio de varios melhoramentos que se devem fazer nos lares ordinarios, fomalhas, fornos e fogoens*, publicada em 1834, as observações sobre a chamada ‘louça de fogo’, defendendo em alternativa à louça feita de argila, vermelha na cor e vidrada com chumbo pela parte interior — que considerava ter pelo menos dois defeitos: rachar facilmente e ser venenoso o vidrado —, a louça negra da Província de Trás-os-Montes, de que destacava a de Mondrões (Vila Real) e a de Tinhela, que, independentemente de «deixar repassar um pouco a água», não tem o defeito do vidrado. Acrescenta que os fabricantes (oleiros) «a esfregam por dentro enquanto nova com azeite e farinha, auxiliando esta obra com um brando calor de brasas sem labareda», procedimento que tornava estes «utensílios de cozinha mais capazes de preencher o fim, apesar de grosseiros», rematando «não poder haver dúvida nenhuma em que a argila de Mondrões e da Tinhela, as quais eu conheço, e outras muitas que há por toda a parte, seriam excelentes para fazer uma perfeita louça de fogo, uma vez que fossem trabalhadas convenientemente, e as manufacturas cozidas em fornos bem feitos».

*

Quem ler a primeira parte deste trabalho estranhará a falta de referências a uma das especialidades gastronómicas vila-realenses — *tripas aos molhinhos* ou *tripas aos molhos* —, prato comercializado com regularidade a partir da década de 1950 na taberna/casa de pasto Chaxoila, estabelecimento de restauração que verdadeiramente lhes deu visibilidade, de que eram responsáveis à época a Senhora Dona Maria Fernanda Viana Brito e o

Senhor Armando Teixeira Ribeiro (pessoa que, na nossa qualidade de responsável pela Comissão Regional de Turismo da Serra do Marão, homenageámos em 23 de Maio de 1982, na presença do então Secretário de Estado do Turismo, Nandim de Carvalho, juntamente com dezasseis outras personalidades e instituições, pelo importante contributo dado à preservação e valorização do património da Região de Turismo).

Trata-se de um prato tradicional (que, durante muito tempo, se pensou ter sido criado no séc. XX), de que ainda existe memória anterior à década de 1950, de que é exemplo a intervenção recente do Senhor Abel José Teixeira Passos, em dois artigos publicados no *Notícias de Vila Real*, onde refere, com surpresa para muitos dos leitores, que terão «[...] surgido [as tripas aos molhos], o mais tardar, no séc. XIX, ou no séc. XVIII ou mesmo em época mais recuada».

As notícias mais antigas que conhecemos com referências explícitas às *tripas aos molhinhos* são publicadas na secção ““O Vilarealense” há 50 anos” das edições de 12 de Junho de 1952 e 25 de Fevereiro de 1954, reportadas a 11 de Junho de 1902 e 24 de Fevereiro de 1904, respectivamente.

Importa ter em consideração que essa secção fixa uma data que quase nunca corresponde à edição do jornal. Reescreve as notícias que selecciona, num intervalo temporal próximo da data assinalada, a que associa a memória que tem ou recolhe dos acontecimentos. O que significa que nem sempre (embora sejam raros os casos) as notícias publicadas na secção sejam precisas nas informações ou tenham correspondência nas edições dos jornais ou datas referidas, como é o caso da situação reportada a 11 de Junho de 1902, em que se refere, a propósito da Feira de Santo António, «que o nosso Zé Espadilha já tem a funcionar o seu restaurante, onde a toda a hora se podem saborear os clássicos covilhetes, as deliciosas frigideiras, a rica vitela assada; tripas aos mólhinhos; a saborosíssima pescada frita; o bacalhau alto, de três dedos, muito bem cozinhado; o arroz de vitela com ródinhas de salpicão à volta do prato...».

Já o mesmo não podemos dizer da notícia reportada a 24 de Fevereiro de 1904, quando se refere que «Está a ser muito frequentado o restaurante que o sr. Maximiano Lopes das Santos estabeleceu na rua Direita.», acrescentando o que diz ser a ementa do dia — «Na ementa de hoje temos: arroz de pato, bacalhau assado, às lascas; tripas aos mólhinhos; moira cozida e caldo verde em malgas grandes. Vinho da Guimbra!»

De facto, na nossa opinião, há razões que fazem acreditar esta notícia: na edição de 11 de Fevereiro de 1904 faz-se referência ao restaurante no artigo “Ver para crer”, e na edição de 12 de Novembro de 1903 publica-se um poema relacionado com o assunto, que dará lugar a um anúncio nas edições de 26 de Novembro e 3 de Dezembro do mesmo ano.

Aos gulosos

Petisco bom e bem feito
p’ra consolar peito humano
faz-se ali com muito geito
Na casa MAXIMIANO.

Lá ha tripas, faz-se alheiras,
são petiscos tantos, tantos,
que poucos, em petisqueiras,
chegam ao LOPES DOS SANTOS.

*

Quem comer um petisquinho
lá no seu lindo retiro,
com um copo de bom vinho
dança logo o tiro liro...

Naturalmente que para os mais cépticos ficará sempre alguma dúvida, como dúvidas também a nós nos levantam as seguintes notícias: A “dobrada” (expressão corrente em Vila Real no séc XIX, como já dissemos) que era servida no restaurante do Café Aurora, na travessa de São Domingos, de que era proprietário Dionísio António Teixeira, é sinónimo de “tripas à moda do Porto”, como diz um significativo número de tratados de culinária? (*O Echo*, Vila Real, 8 de Maio de 1892, p. 3); que tipo de tripas venderia «para fora e na casa» Teresa de Jesus, covilheira famosa, residente na rua Direita, n.º 64, aos sábados e terças-feiras? (*A Juventude*, Vila Real, 3 de Novembro de 1884, p. 3); o que eram as «tripas à moda de Vila Real», servidas aos sábados, a partir das sete da tarde, em 1949, como «novidade» e «famoso prato» no Café Trasmontano (antiga Brasileira)? (*O Vilarealense*, Vila Real, 7 de Abril de 1949, p. 5).

Aproveitamos também para lembrar que, nos livros de receitas, aparecem com denominações distintas alguns pratos que são naturalmente a mesma iguaria, isto porque é normal as receitas sofrerem alterações ao longo dos anos, independentemente de, no essencial, manterem as características iniciais. Por exemplo: no *Guia da Cosinheira Familiar*, de Clara T. Costa, cuja primeira edição deve ser da década de 1920 ou 1930, existe um prato que mais não é do que as *tripas aos molhinhos* ou *tripas aos molhos*, sob a designação de *tripas enroladas*.

«Tripas enroladas — Enrolam-se pedaços de tripas de um palmo de comprimento com toucinho fresco, picadinho de pimenta do reino, salsa e cebola, amarram-se e deixam-se cosinhar durante três ou quatro horas em água com sal, pimenta e tempêros verdes.

Depois de cozidas, tira-se o barbante e servem-se com um molho de pimenta.»

E como interpretar uma especialidade de Lamego a que chamam *arroz de molhinhos* — um arroz seco, cozinhado no tacho ou num alguidar de barro, cujos molhinhos de tripas são confeccionados à semelhança da especialidade vila-realense, só divergindo na forma como são dobradas as tripas e resguardado o seu recheio —, de que há memória ter sido comercializado na referida cidade na década de 1920?

Mas havíamos prometido voltar à obra *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*, publicada em 1841 (2.^a Edição em 1845), «dada à luz» por «Um Amigo dos Progressos da Civilização», designação que esconde o seu verdadeiro autor, António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão, Visconde de Vilarinho de São Romão, responsável por uma importantíssima compilação e tradução daqueles que considerava serem os melhores autores nesta matéria e onde destacava o livro de M^{me} Aglaé Adanson, *La Maison de Campagne*, publicado em 1822, consensualmente considerado o primeiro tratado de economia doméstica redigido por uma mulher.

O autor, que dedica o trabalho aos «habitantes do campo», por quem diz «se interessar particularmente», não se limita a compilar e traduzir. É responsável pela Introdução, muitas e desenvolvidas Notas (do Tradutor) e um Aditamento com receitas suas para a «conservação da saúde» e «comida de pobres» — obra notável, que justifica um número significativo de intervenções, ensaios e dois ou três seminários.

Nas muitas *Notas do Tradutor* vamos encontrar referências da maior importância para a gastronomia trasmontana e vila-realense.

A posição, já nossa conhecida, de que era contrário ao uso de panelas de cobre e louça vidrada, é reflectida por exemplo a páginas 67, quando sugere na confecção de “lebre de tigelada” o uso de uma terrina para ir ao forno de louça preta de barro grosseiro; a páginas 141, quando defende que a talha para conserva de azeitonas não seja de barro vidrado (por ter muito óxido de chumbo), mas de louça preta de Trás-os-Montes, onde destaca a de Tinhela e de Mondrões. A páginas 301, ao caracterizar a dieta alimentar dos «habitantes do campo» das diferentes Províncias, refere que em Trás-os-Montes «comem pão de centeio, e caldo verde temperado com azeite, ou unto». (Não resistimos a transcrever um excerto de um folhetim publicado em *O Commercio de Villa Real*, Vila Real, de 14 de Fevereiro de 1879: «[...] feição burguesa dos bons tempos da ceia ao pôr do sol, em que o fumegante caldo verde em famosas malgas de 30 reis, constituia, depois da salada d’alface das hortas do Agueirinho, um alimento verdadeiramente trasmontano».)

E não vamos acrescentar mais nada, a não ser ir direito ao assunto que justificou regressar à comunicação de 13 de Setembro de 2013: a páginas 29 e 30, na receita «Forçura, ou tripas de vitela», na *Nota do Tradutor* está, na nossa opinião, a receita das *tripas aos molhinhos*, a mais antiga que conhecemos, e certamente a receita original.

Forçura, ou tripas de vitela.

«A Forçura de vitela, depois de lavada com perfeição, coze-se da mesma forma que uma cabeça, e serve-se ao natural. Come-se este guisado com vinagre. Depois de estar cozida pode-se fritar (vede massa de fritar.)

Nota. Das tripas de vitela faz-se um guizado de excelente gosto pela maneira seguinte. Lavem-se as tripas com a maior perfeição, e depois de lavadas, façam-se aos molhinhos e deem-se em agoa limpa. Em quanto ali se conservam ponha-se uma cassarola ao lume com cebola picada, salsa, fatias de toucinho, sem ranço nem couro, e uma colher de bom azeite. Faça-se estrugir [refogar, na 2.^a Edição, 1845] tudo isto, desfazendo o toucinho com a colher, até que a cebola esteja bem loura, e quasi toda desfeita. Neste estado, deem-lhe caldo da sopa quanto baste em proporção das tripas, e

depois de dar tres ou quatro fervuras passe-se pelo peneiro ou passador de lata para outra cassarola. Ponha-se ao lume, deem-lhe as tripas dentro, com algumas fatias delgadas de presunto sem ranço, e um molho de cheiros sortido, atado com cordel para se tirar para fora. Ali se cozerão as tripas a fogo muito brando, até estarem mui tenras, e sendo necessario acrescentar o guizado far-se-ha isto com agoa a ferver. Quando estiverem bem cozidas e o caldo apurado, desfazei uma gema de ovo com um golpe de vinagre e uma colher de agoa; tirai o guizado do lume, e logo que quebrar a fervura deitai-lhe dentro a ligação do ovo, e tirai o ramo de cheiros. Deitai-lhe um pó de pimenta e servi-o.

Outro guizado córado no forno.

Estando as tripas no ponto de se poderem servir, como acima dito fica, ajuntai-lhe miolo de pão ralado misturado com queijo flamengo até engrossar; deitai-o n'uma torteira de barro, pulverisai-o com miolo de pão ralado mas sem queijo, e ponde-o a corar no forno ou sob [sobre, na 2.^a Edição, 1845] uma tampa de torteira com brasas. Assim que estiver córado servi-o. (O Tradutor.)»

Recordamos que o responsável por estas receitas, publicadas pela primeira vez em 1841, era natural de Vilarinho de São Romão (Sabrosa), localidade onde residiu parte da sua vida, teve residência fixada pelas autoridades e viveu homiziado durante cinco anos e dois meses. Foi eleito deputado às Cortes Constituintes pela Província de Trás-os-Montes (1820), reeleito para as Cortes ordinárias de 1822-1823, pelos círculos eleitorais de Vila Real e Bragança, e nomeado primeiro prefeito da Província de Trás-os-Montes (1833-1834), cuja sede era em Vila Real.

Linguagem do património imaterial: A alimentação, alguns exemplos

Comunicação apresentada ao Encontro “Saber Trás-os-Montes”

Virgílio Nogueiro Gomes

Gastronomia no contexto de verdade, como atrativo e importante complemento de visita de espaços culturais, e das memórias de um País.

Ao falarmos de Gastronomia é importante saber a partir de quando este termo é utilizado e a sua evolução, e quais as suas perspetivas como elemento cultural. O termo gastronomia é utilizado nos primórdios do século XIX abrangendo de forma lata todas as questões relacionadas com as artes culinárias, o vinho e o seu consumo com harmonias comprovadas, ou as ligações perfeitas, aos detalhes das execuções culinárias, e especialmente a forma de analisar e reconhecer as qualidades de prestação das duas áreas: cozinha e vinho. Associado a este termo estão, também, os reconhecimentos sensoriais, quer dizer, para muitos, as questões intelectuais associadas à mesa.

É com Grimod de la Reynière, com a publicação dos seus Almanques 1803-1812, que verdadeiramente nasce a crítica gastronómica. Depois publica ainda o Manual dos Anfitriões, 1808, que é na verdade a primeira publicação, um compêndio, onde se explica como receber e como preparar de forma mais correta as iguarias. Parte importante deste livro é também dedicada à forma de receber e a etiqueta à mesa, e como servir as diferentes iguarias e o vinho. Até aqui apenas havia relatos de viagem com poucos detalhes, e eram raros.

Se a obra de Grimod já era reconhecida como um valor cultural, a

publicação da Fisiologia do Gosto de Brillat Savarin, 1826, vem trazer um sentido científico na valorização dos alimentos e nas suas reações fisiológicas ao serem ingeridos. E, naturalmente, o sentido do prazer.

Outro elemento importante veio trazer a gastronomia para a ribalta das letras. Alexandre Dumas (1802-1870) publica o Grande Dicionário de Culinária, em 1870, que incluía uma Memória Gastronómica, pequena história da culinária. Nesta data já Dumas era reconhecido como um grande valor das artes literárias. Ditava-se agora o conceito gastronómico como um valor cultural, porque intelectual, e de observação da sociedade.

Vejamos o que aconteceu com Portugal a comida “à Portuguesa”. As primeiras receitas escritas surgem no Caderno de Receitas da Infanta Dona Maria (1545-1577), que casa em Bruxelas, 1565, com Alexandre Farnésio, 3º duque de Parma. Possivelmente a princesa quis levar consigo as receitas das confeções que mais apreciava.

Em 1570 publica-se Da Arte de Cozinhar de Bartolomeo Scappi, cozinheiro privativo do Papa Pio V, com diploma de “reserva de direitos autorais” assinado por Cosme de Médicis, Grão-duque da Toscana de 1569-1574, que é verdadeiramente o primeiro grande manual de cozinha. Uma cozinha muito avançada, e moderna.

Em 1611 publica-se em Madrid, por Francisco Martinez Montiño, cozinheiro do Rei Filipe II que o acompanhou na sua estada em Lisboa, “A Arte de Cozinhar” onde surgem as primeiras receitas “à portuguesa”: Arroz á Portuguesa, Espinafres à Portuguesa e 2 Sopas à Portuguesa além de vários doces como manjares brancos, flaones (o nosso flan) e pastéis...

Francesco Gaudenzio (1648-1733) vai da Toscana para Roma – como cozinheiro de cardeais, no caderno manuscrito “Il Pan Unto Toscano” apresenta duas receitas “à portuguesa”: Zuppa alla portoghese e Riso alla portoghese, que não são mais do que uma sopa camponesa, e o nosso arroz-doce. Ora, esta aparição de receitas com a designação “à portuguesa” não é mais do que o resultado de interligação de povos, frutos de conveniências políticas daqueles tempos, que nos permitem estudar e partilhar as situações históricas, que quer dizer culturais.

Podemos recuar um pouco mais e analisar o primeiro grande tratado de cozinha da Península Ibérica, de Ibn Razin TUJIBI – “Delícias da Mesa” (1238-1266) onde encontramos as raízes das Açordas e do Arroz Doce. O autor, já nesse tempo, afirma que o “conceito de que as especiarias, e seu



conhecimento, eram a base da arte culinária”. Mais tarde a história veio confirmar esta afirmação.

A gastronomia como cultura pode ser analisada sob vários ângulos:

Artístico, por exemplo, na Idade Média, o famoso Javali Montado, pirâmides de fruta... mais tarde os Buffets de Antonin Carême com peças em açúcar representando edifícios da Antiguidade Clássica, (a Coroa Real em açúcar no Palácio Nacional da Ajuda...)

Religioso, todas as religiões têm regras alimentares, conhecidas as tradições ou regras dos judeus ou muçulmanos com a proibição de consumo da carne de porco, ou os católicos com a significação do pão e do vinho...

Geográfico, com a fácil identificação de origem da pizza de Itália, paella de Espanha, sushi do Japão, ...

Científico, com as técnicas de nutrição, os avanços científicos (azeite, margarinas, os ovos... esferificação, espumas, ares...)

Económico, basta analisar o desenvolvimento comércio, os adubos, empórios e intercâmbios mundiais... e a alimentação como a maior atividade económica mundial.

“São vínculos, e o dever de oferecer história. Por isso não se pode declinar da importância do alimento como elemento cultural” (Francisco Nilton de Castro) - “Comida se tempera com cultura”.

Alguns exemplos simples devem, com textos de apoio, focar aspetos da História que modificaram as relações sociais e hábitos alimentares. Quando a gastronomia altera o percurso da história... poderá ser o mote para apresentar alguns movimentos: a procura do ouro, o desenvolvimento do açúcar, as especiarias,... o porco...

As novas classificações de património imaterial, relações do quotidiano por todos mais facilmente entendíveis, vieram permitir a sua integração em projetos educativos e ou museológicos. Assim o património imaterial adquire uma presença, e uma linguagem, de grande inovação e que permite uma maior audiência de públicos anteriormente mais resistentes a ambientes ou a discursos culturais.

Os projetos junto da UNESCO, por exemplo, e que seguiram percursos bem diferentes com objetivos semelhantes:

O caso da FRANÇA – A refeição gastronómica dos Franceses. Trata-se, antes de mais, de uma cultura popular que constitui uma das marcas identificadoras mais fortes, um património legado por gerações de hábeis



camponeses, vinhateiros, artesãos, mães de família, cozinheiros e gourmands que durante séculos afinaram as técnicas, o saber fazer, os segredos da fabricação, das receitas. Em França a Gastronomia é uma cultura popular à qual todos os franceses estão ligados. Para além da democratização cultural (preconizada por André Malraux) que visa fazer aceder o maior número de pessoas à cultura de elite, deve encaminhar-se a democracia cultural, tomando partido das aspirações das pessoas, e da sua diversidade cultural.

O caso do MÉXICO – Os produtos alimentares de base: o milho, o feijão, e as pimentas. A diversidade cultural e geográfica na cozinha, com a evidência dos produtos comuns e transversais em todo o território. A comida é assumida como uma herança coletiva intangível. É importante fazer a salvaguarda dos modelos alimentares. A Cozinha e a sua tenacidade histórica revelada pelas ações de populações agarradas às suas tradições; a comunidade, a cozinha, os rituais e cerimónias; a transmissão do conhecimento culinário; a alimentação e visão global para o Mundo; a cozinha e a coesão social; a diversidade regional nas cozinhas autênticas; o carinho e emoções pela cozinha autêntica; e a urgente proteção para um sistema cultural são aspetos fundamentais para considerar o património imaterial nas práticas de educação museológica, ou cultural, de uma forma mais abrangente.

A dieta mediterrânica, e que a nós também diz respeito, é candidata a classificação de património imaterial pois ainda é fácil identificar uma matriz, cuja classificação, determinará, de forma mais fácil, a sua manutenção. Curioso é perceber que esta questão cultural também é um

instrumento de qualidade de vida. O conceito de Dieta Mediterrânica é elaborado a partir da constatação de uma maior longevidade dos povos que habitam nas margens do Mediterrânico.

A vida do quotidiano, em instalações temporárias ou permanente, têm vindo a demonstrar que são verdadeiramente atrativos para desenvolvimento de promoção do património. Aprender como se vivia num palácio ou num convento, como era constituída a alimentação e como se distribuía nos emaranho de complexos palácios, desperta uma curiosidade que fixa o visitante no respetivo património construído e no qual também estão exposto outros objetos decorativos ou funcionais que caracterizam uma época, uma história. Temos vários e excelentes exemplos de divulgação dos detalhes tratados em relação ao quotidiano. Mesas festivas, mesas de quotidiano no Palácio Nacional da Ajuda, e no Palácio Nacional da Pena; Cozinhas equipadas e explicadas – Palácio Nacional de Sintra, Palácio Nacional da Pena, Palácio Ducal de Vila Viçosa e, infelizmente de lamentar que no Palácio Nacional Mafra apenas se possa visitar a cozinha menos importante que é a da enfermaria.

Ainda deslumbrante a Cozinha do Mosteiro de Alcobaça e que permite apresentar relatos de visitantes ilustres. Os segredos da vida nos palácios, corredores de serviço, instalações sanitárias... Ou ainda, outro exemplo, a história da chegada da água ao Mosteiro de Vila Conde, ou as primeiras centrais de águas quentes e frias..., como por exemplo no Palácio Nacional da Ajuda. Outro exemplo e ainda mal explicado é a vida nas termas, e como os visitantes Reais alteraram as fixações locais e as refeições adaptadas para uma alimentação adequada...

Os programas de história ao vivo, integrados em espaços museológicos, e sua importância para o ensino da história, são tanto mais eficientes quanto se dirigir o discurso para os públicos participantes. Iniciados nos anos 80 visam a reprodução em atividade de um dia, uma data histórica, num edifício histórico, havendo habitualmente 2 tipos de alimentação: povo e elite. Essa linguagem, para crianças e escolas vai decerto fixar nessas populações aquilo que mais depressa entendem e que faz parte dos seus quotidianos. Por exemplo, em Setúbal, quando se reconstituiu um dia, de 1458, com a partida das naus para a conquista de Alcácer-Ceguer, havia a alimentação dos personagens do cais mas também, muito importantes, as mercadorias para a viagem. Claro que as circunstâncias sociais e políticas são ensinadas.

Também a utilização de elementos simples da gastronomia para o estudo e ensinamento de períodos da história, pode surtir efeitos positivos e sempre a dinâmica do simples e conhecido para a nova linguagem mais complexa e de aprendizado da história.

Em Augusto José Monteiro, ilustre transmontano, no seu premiado livro “Três estórias (pouco) doces” encontramos um exemplo vivificante. O autor, lecionava a Cadeira Didática da História na Universidade Coimbra, em 1990, quando publicou o livro. Romanceando sobre o Açúcar de cana da Madeira, a estória de Manuel Canarinho, retém-se o ambiente social e político da época e das razões porque se tentou explorar aquele produto na Madeira, em especial a escravatura. Sobre a Laranja doce de Setúbal, a estória de Zeferino Vaz, envolve os Jesuítas, e o drama da sua expulsão do Oriente e as técnicas de enxertia. Quanto ao Queijo Serra Estrela, a estória de Isabel Pastora, das Beiras Interiores, apresenta outra época e outras situações como o pastoreio e as artes da queijaria. Agora em nova edição, 2013, Lápis de Memória, e com ilustrações de Graça Moraes, é um exemplo claro para ensinar história a partir daqueles três produtos.

A integração de detalhes da história da alimentação como complemento das visitas a espaços museológicos, revela-se outra função para novos públicos. Quando se conta a presença importante da Canja no Palácio Nacional da Ajuda podemos sempre apresentar as condições em que a canja surge em Portugal, trazida por Garcia da Orta da Índia, como se difundiu, e como os portugueses a levaram para outros continentes. O mesmo se poderá fazer em relação ao açúcar, o estabelecimento do primeiro engenho no século XVI, a chegada e importância nos conventos femininos e a forma como se estabeleceu uma verdadeira categoria de doçaria, a conventual.

Outra forma poderá estar ligada às cerimónias da Corte, desde batizados dos príncipes e a importância do “maçapão”, os casamentos, ou as refeições de Estado. Para a conferência das pratas e utensílios de festas reais conseguimos reproduzir a Coroa Real em pastilhagem de açúcar que foi um elemento atrativo que permitiu falar da *pastilhagem* de açúcar e a opulência das refeições em bufete, e que garantiu para muitos uma fixação na memória. Temos ainda as descrições de festas nos Jardins do Palácio de Queluz, ou aproveitar as tapeçarias, com base em desenhos de Goya, que se encontram no Palácio Nacional da Ajuda, e que representam refeições no campo, as “Merendas”. E porque não contar as histórias do Pastel de Nata

quando se visita o Mosteiro de Odivelas ou o Palácio Nacional de Mafra? E ainda temos as ementas ilustradas do Palácio Ducal de Vila Viçosa.

A questão moderna da história da alimentação e sua integração nos circuitos culturais, deve o seu aparecimento no ensino universitário, apenas desde meados do século XX.

Em França, Jean-Louis Flandrin (Paris) e Massimo Montanari (Bolonha), publicam uma edição de História da Alimentação, recentemente traduzida em Portugal. Depois, na Grã-Bretanha, o espanhol Felipe Fernández-Armesto, em Oxford, ensina história da alimentação e publica um extraordinário livro História da Comida.

Em Portugal, há várias publicações dispersas mas ainda nos falta um compêndio da evolução e história da nossa alimentação. Em Coimbra desenvolvem-se estudos relacionados com o assunto, e em Lisboa um mestrado em Ciências Gastronómicas vai continuar com a sua quinta edição em anos consecutivos.

Temas como as guerras e a gastronomia, a mesa e a política, espionagem e gastronomia, morrer à mesa, as leis que modificam a gastronomia, a religião e a gastronomia, pratos que fizeram história, a comida dos piratas, comida e cinema, são matérias que vão surgindo como novidades. Parece haver, cada vez mais uma consciência dos marcos evidenciados e da importância da comida nas grandes movimentações da História, ou dela serem reflexos.

A utilização da linguagem simples do quotidiano pode, seguramente, ajudar a incrementar novos visitantes aos museus, passando de uma linguagem simples para linguagem cultural mais elaborada. A gastronomia ou os elementos associados à alimentação têm-se revelado muito eficazes para esta atividade. Selecionar objetos e explicar a sua utilização, e a história do produto, é uma tarefa com traz resultados imediatos.

Por exemplo, apresentando uma Chocolateira, podemos falar da chegada do chocolate e suas origens, e porque não houve doçaria conventual com chocolate, ao contrário da Espanha; os primeiros espremedores de citrinos e a grande novidade de apresentação à mesa; os pratos de aparato apresentados como decoração de ambiente; iluminação a base azeite e sua utilização na cozinha, os almofarizes na farmácia e na cozinha; as naturezas mortas em pintura; os azulejos com cenas de comer, as mesas montadas e a função de cada objeto; as cozinhas e a função dos fogareiros e as baterias de cozinha;

É fácil provar que, acedendo a espaços culturais através de uma linguagem do quotidiano como a gastronomia, para além de constituir a alimentação uma necessidade vital, a gastronomia, é também transformada em emoções e memórias, e que ajudam a entender o restante ambiente cultural. Ensinando a partir de práticas comuns, e tomando ações que, muito embora se registem em repetições automáticas, a abordagem cultural faz despertar uma curiosidade, e consciência, que leva ao entendimento do todo, e por aí se transmitir o entendimento das ações integradas numa visão cultural

É, portanto, muito importante o rigor do que, parecendo simples, como a linguagem do quotidiano, para o rigor exigido pelas atividades da cultura. Basta assistir à facilidade com que se criam “Festas e Feiras” medievais e cujo conteúdo pode dar uma informação, e formação, errada sendo uma ato cultural, deficiente. A grande solução é utilizar nestes eventos, com retaguarda histórica, e muito **Rigor, Rigor, Rigor ...** Uma má organização, sem rigor histórico em todos os detalhes, poderá dar informações irremediavelmente perversas para o ensino da História. O que não se pode fazer é anunciar uma festa medieval e convidar para primeiro prato um “caldo verde” quando a sua receita é seguramente do século XIX.

Vejamos alguns exemplos práticos de como utilizar elementos da gastronomia para criar os atrativos aos circuitos da cultura identificadora de um País. O Bacalhau, produto que nos identifica no Mundo, pode ser estudado na perspetiva de identificar a forma e circunstância que começou a pescado e recebido a partir do século XIV, a forma como se instalou a tradição de consumo em Portugal, a origem do receituário respetivo do Minho, até à libertação do seu imposto por D. Maria I que recebeu uma manifestação de agradecimento da população *invadindo* o Terreiro do Paço. Partindo da Doçaria Conventual, estudar a implantação dos vários conventos em Portugal, o povoamento dos novos conventos, a atividade feminina e das suas razões, a comercialização dos doces através dos conventos, a sociedade nas diferentes épocas, a mentalidade da Igreja, ou ainda a arte do papel recortado. Outro produto interessante é o Pão. A sua função transversal da nossa alimentação, o estudo da presença de várias farinhas e os seus tempos. Para terminar, e noutro sentido, pegar em tradições alimentares e ensinar as suas origens através dos povos que nos antecederam. Neste capítulo temos por exemplo o maçapão, as açordas, o arroz doce, o azeite, o vinho...

Vejamos alguns exemplos do Museu Abade de Baçal em Bragança e como a partir destas peças se pode orientar um discurso diferente.

— “Prato Faiança”, pretexto para ensinar a diferença da faiança para a porcelana, a função desse prato fundo, a decoração associada ao consumo do peixe e eventual função para guardar os peixes em escabeche.

— “Estrafogueiro”, peça de especial sentido estético que permite informar da sua utilização e de todas as peças que constituem o seu conjunto, incluindo a lamparina que permite falar da iluminação e seus combustíveis.

— “Cebolas”, pintura de Silva Porto, 1870/73, com abordagem ao novo estilo de pintura e a caracterização da época.

— “Na Cozinha” pintura de Berta Nery Durão Ferreira, 1924, com identificação dos equipamentos e todos os materiais conhecidos e representados na pintura.

— “À lareira”, pintura de Joaquim Lopes, (1886-1956)

— Tríptico, “Os Petiscos de Bragança” pintura Henrique Tavares (1905-1988), constituído por Trutas, Folar e Tabafeias permite um alongamento de explicações sobre a prática e consuma da pesca nos rios, a tradição regional dos folares e os festejos e rituais a eles associados, e finalmente uma conversa sobre a diferente utilização da designação de tabafeias enquanto alheiras de Bragança, e ir mais longe com as estórias das alheiras e a caracterização das épocas que marcaram a sua história.

Para terminar gostava de apresentar um exemplo europeu em relação à importância do património imaterial. Em Itália, foi criada uma rede de museus que se intitula “Museu do Gosto”. Reúne um conjunto de 84 museus e que constituem uma memória eno/gastronómica italiana. Na região do Piemonte tem 16 e da Toscana 11.

Em Portugal vemos o grande sucesso de um museu privado, o Museu do Pão de Seia, com 107.000 visitantes no último ano, o Museu do Café em Campo Maior e alguns museus associados à produção de vinhos.

Aprendamos a entender a história com tantas estórias de retaguarda. E que todo o ato comportamental do quotidiano é fruto de uma evolução carregada de intervenções que a História nos tem vindo a relembrar, e ensinar.

Setembro 2013

A primeira sobremesa

Comunicação apresentada ao Encontro “Saber Trás-os-Montes”

Ernesto Rodrigues

Nasci para a literatura entre aromas da cozinha e ruídos na oficina. Um misto de apurado bom gosto e trabalho no duro. Minha mãe oficiava no primeiro andar, excessiva na medida do arroz, em que nunca acertou — «É melhor que sobre do que falte!», respondia à regular crítica de meu pai — e pródiga de carinhos; meu pai, esse, ao rés da terra, na porta larga com arabescos da sua lavra, soldava e batia na bigorna, tirava da forja um ferro rojo que nem no Inferno, aperfeiçoando metal mais dúctil do que as palavras. Era um artista consumado. Inscrevia, entretanto, novos nomes num livro de fiados, de dentro e fora da terra, que não pagavam na feira seguinte, e nos empobreciam. Estas injustiças levariam a quinze anos de emigração; e despertavam-me para valores morais, para comportamentos e diferenças sociais inaceitáveis. No difícil horizonte destes pais, eu era marco dianteiro na paisagem afectiva, e, saído da casca, entrado na escola já sabendo ler, tacteava outras caligrafias.

No refúgio da sala, escrevia sobre mesa redonda de vidro, onde ele pintara a bandeira nacional: artista facetado, sonhava dar-me outros livros. Entre História pátria e da língua, ventava do terraço fumo de sardinhas e carapaus, ou picavam fritos de peixe e enguias trazidos da ribeira da olga. Congro, pouco; alguma pescada; e, no resto do ano, desde umas férias de Natal que me conquistaram para a leitura e inspiraram futuro, vivia-se da ceva, em salmoura no sótão, enquanto do fumeiro pingavam chouriças de

sangue, alheiras, linguças, palaio, salpicões. Meu avô, de quem tirei o nome, sobre ser caçador de mulheres, era emérito atrás de coelhos, lebres, perdizes, que nos oferecia. Evoquei assim, na minha primeira novela, *Várias Bulhas e Algumas Vítimas* (1980), o quadro familiar de uma noite à lareira em casa do avô paterno:

Só então, no recosto do escano, subia ao fumeiro.

Não pingavam. Que feliz, este ano cortei o pão para as chouriças e piquei-as. O palaio, creio, vai mingando de ano pra ano.

As mães é só recados e é o pão e a massa da fina e agora os moletes depois um carrinho de linhas! Não pode ser! Vai lá tu que tens boa perna — respondo, calaceiro, derivando no erre. Olha que levás! — e a palma da mão continua longínqua.

Que é que comeste hoje ao jantar, pra estares assim tão salgado?

O teu neto não bebe? Bebe, rapaz! Não te envergonhes! Olha que quem se envergonha passa mal.

Na capoeira, anunciava-se refogado até cheirosa cabidela. Com vinhedo e oliveiras, não se passava sede, isso não: mas encher cestas, baldes, bombos, bidões, e pisar uvas, na dorna ou no lagar, só isso já me deixava bêbedo, e mais se jogássemos à cabra-cega, pois não víamos aonde nos levavam, nem se apressavam o mosto — urinando. Lembro a ti Ana, minha vizinha, «oitenta em cima, à cabeça a canastra das uvas para dependurar na sala», e pergunto-me como era possível ir da vinha até casa sem um tropeço. Quando trovejava, as redondezas recolhiam ao seu baixo, com «as batatas no chão, os cabos das cebolas, pepinos e o resto, o cheiro das pipas correndo da adega, [...] a vizinhança ali compacta em rezas e arrepios a cada alustro, sussurrantes, uma eternidade: enquanto, na vidraça devota, Santa Bárbara em pagela defendia menina Judite.» Eis as referências imediatas, a mundivisão, como se diz, de artista imberbe.

A verdade é que com uma arranca de batatas – pior, só no tempo das segadas ou nas manhãs álgidas de azeitoneiros —, algum cebolo, chícharos, grão-de-bico e couves, castanhas para assar donde extraía preciosos bilhós, fruta, ovos de casa e bacalhau do miúdo comprado em soto, já se não passava fome. Café de cevada e chá de cidreira aqueciam quem não gostasse de um gole de aguardente, caindo, fina, do pote. O presunto rendia; foliar de carne, filhós e rabanadas compensavam outras quaresmas.

Era mais ou menos este o nosso bernal gastronómico dos anos 60, antes de conhecer longes cidades e me engasgar no figado estrangeiro, que me inspirou ementa em húngaro no romance de estreia, *A Serpente de Bronze* (1989). Voltei aos nossos pratos nos romances *Torre de Dona Chama* (1994) e *A Casa de Bragança* (2013) — aqui, cuidadoso nos manjares da Idade Média —, e em dois contos. Demorei-me na descrição gastronómica da capital Valhadolid, em 1605, com informes úteis aos vizinhos que éramos e somos, segundo obra-prima de estranho título, *Fastigínia*, de Tomé Pinheiro da Veiga, que editei em 2011.

Abrindo pelo ainda fresco romance *A Casa de Bragança*, é fácil deparar-se-nos hoje um quadro assim medieval:

O pai alimentava um mensageiro encorpado, ali caído qual trovoadas de Agosto, que sorvia ruidosamente, sem secar os beiços, e dentava um bom carolo de sêmea mergulhado na malga, onde esqueceu ossos rilhados de fome. «É um saião», apontava a mãe, significando oficial de diligências. «Um abuitre fora de quaresma», acrescentaria o seu homem. A faca cheia de bocas rascava nos lábios e limpava-lhe os dentes açafroados, quamanho era o feijão, era a chouriça, que abadava, ainda exigindo pão com fermento para molhar no caldo meado. O camponês benzeu-se de tais maneiras, que nem um herege, incréu ou mendigo, «Um alarave», alarve, cogitava ela, baixo, «Labrego!», diria o marido, já a criatura despejava uma albarrada, ou vaso de água, pela barriga abaixo, e se coçava do bestunto às partes, demorava no embigo, limpando as moncas à toalha, unhas ruidosas da camisa às bragas, como se fosse entrudo. Um arroto levantou-o; custou-lhe apertar o cinto.

Já diferente era o futuro preceptor de D. João de Portugal e Castro, que devera ter sido rei, no lugar do meio-irmão D. João, mestre de Avis:

Gomes Rodrigues chamou Constança e observaram o hóspede. Tendo pedido água para lavar as mãos, sujas da rédea do cavalo agora preso à argola, sentou-se, direito, no correr do banco desigual, limpando a boca antes e depois de beber, moderadamente. Inês trouxe faca e pão: colocou aquela à direita, ao lado do copo, este à esquerda. O senhor

sorriu-lhe, e, como apanhado em falso, tirou o chapéu, entre negaças a si mesmo, viajante cansado que assim dejejuava, agradecendo aquelas couves, «São berças apanhadas na horta», explicou Constança, e as maçãs que trincou sem cerimónia. O guardanapo no braço esquerdo era novidade; compreenderam que seria gente com quem se podia tratar.

Acrescento um terceiro quadro de finais do século XIV, aquando de visita à mesma casa, fronteira à *Domus Municipalis*, de D. João I, Nuno Álvares Pereira e menino Afonso, futuro primeiro duque de Bragança, aos quais foi servido

jantar de quatro pratos “sopa, dois de carnes e sobremesa “, afora pão e cerveja. As crianças adoravam pão torrado e ovos estrelados.

A novidade eram garfos, em ouro os do mestre e de D. Nuno, já em uso nalgumas cortes europeias, sem, dizia o homem dos óculos, brandindo o seu, de prata, os riscos da faca ou de mãos sujas.

A sobremesa propunha duas variedades: aletria, com açúcar branco (raro, no lugar de mel, por ser para quem era), bem pisada com canela, e uma gemada com duas colheres de farinha, que a avó batia em tigela e levava ao forno numa sertã fervendo em manteiga.

Discutiu-se de nata e de viandas de leite, se as devíamos comer: pouco, e nunca beber sobre elas.

Afonso, quase senhor da casa, de tão habituado, provou do vinho tirado de pipa, a ferver, fez uma careta avinagrada e desapareceu com Inês no patim das traseiras.

No prazer da mesa, forjam-se amizades, como demonstro em vários lugares de *Torre de Dona Chama*. Cito logo do início, onde fala o padre, vivendo com uma irmã:

— Não ouviu? Eu lhe conto. Mas vá bebendo, não se esqueça.

Não me fiz rogado. Gosto do vinho, tranquilamente; o copo deve ser grosseiro, se púcaro de barro até ferve. Agarra-se de preferência com ambas as mãos, trinca-se como se o instante parasse; imaginar veludo. Volta-se a encher do jarro vermelho-opaco. A velha senhora adivinhou (é melhor pensarmos que sabe do que gasta a casa) e traz segundo jarro que põe entre

os dois na mesinha do escano, descida. Enche dois potes de água, que aquece; prepara o jantar.

Virámos um copo. A velha senhora teve a lembrança de pratinho com lascas de presunto, azeitonas e pão centeio, compõe o estômago enquanto abre o apetite, desse presunto bem formado, como subido directamente do animal que ainda há momentos tivera a sua lavadura, ou, se não, descido da salmoura onde por frios e solidão se conservara para nosso prazer. A velha senhora já me conhecia de uma outra vida, talvez de outra lareira, porque não lhe deixou nem raças de gordo. Fomos petiscando, servindo-nos de garfinhos muito delicados.

Ele traz novo prato de azeitonas esquartilhadas que tira da talha e vai lengalengando. Desvia o testo aos potes; senta-se.

Afogueada, chegou a velha senhora, que mete mais uma panela de água ao lume. Lavar a louça na balsa só com água quebrada da friúra. Estava tudo em ordem, que acrescentou, faltando pôr a mesinha para a ceia dos senhores. Houve aqui um pouco de cerimónia. Dirigindo-se à velha senhora, perguntou se comíamos na sala ou na cozinha. Ela que ali estávamos mais aconchegados. Mudávamos para o outro escano e baixava-se a longa tábua. Fui devorando educadamente.

Fechávamos a refeição com aguardente de amora. Saciados (a velha senhora tirava a mesa e reconduzíamos a tábua à vertical do escano), inquiríamos nas chamas como, numa tarde, se pode construir um passado de amizade.

No conto “Natal de 1887”¹, Ramalho Ortigão visita o amigo Guerra Junqueiro, em Viana do Castelo, mas a atmosfera é bem nossa:

As filhas brincam sob o vapor da terrina fumegante.

Nem por milagre, chamava ela «À mesa!», bate à porta um cura de largo passal, e saúdam-se, enquanto abençoa as meninas. «Vai um copo?», digo, em jeito de boas-vindas, que alguma combinação houve nas minhas costas. Desabotoa a batina e aquele sorriso nédio, que arremessa em ajuste de contas:

«À mesa!», impõe a mulher. A reza é breve, que não acompanho;

¹ Oeiras, 10-XI-2008. In Fernando Canedo, Arnaldo Alves, coord., *Viana a Várias Vozes*. Viana do Castelo, Câmara Municipal, 2009: 115-119.

persignam-se e arrastamos cadeiras. No tempo de um *laus Deo*, ele seca um copo de tinto graduado, puro, sem mistura desde a pisa, como quem apaga a sede de notícias, que o atropelam.

Rabanadas e orelhas-de-abade cobriam travessas, que o propriamente dito esguelhava gulosamente.

No conto inédito “Pátria breve”, reúno cinco amigos:

O pai dos críticos, amigo por afinidade (de facto, eu dava-me com a mulher, que não podia vir), julgava-me um brincalhão, pois também Caçarelhos, em *A Queda Dum Anjo*, não existia para ele; Biófilo, nome próprio do mais hedonista do nosso grupo dos cinco, excitara-se à ideia de conhecer aquela «Chama, / Chamorra, / Pernas de cabra, / Cara de senhora», e verificar se a bela calçava sapatos italianos em pés forcados; o mais sisudo, antropólogo com obra por fazer (e barba, acrescente-se), buscava assunto para dissertação doutoral. O mais imprevisível, que nos caía regularmente à sobremesa, esforçava-se por (jurou, entre quebradas de montes onde se perdia a rede do telemóvel) chegar à hora da sopa, «do caldinho», corrigiu, tão cheiroso, que já o sentia, nesse jeito de quem se candidata a deputado e procura círculo eleitoral, que era o seu caso. Ouvira falar da desertificação do interior, que associava a almas vazias, e contava amealhar votos sob um qualquer manto diáfano — fosse de neve ou de promessas.

Desta vez, ao menos, eu não teria que abarrotar o automóvel com alheiras, presunto, salpicão, outro fumeiro, e frascos de abóbora, pêssego, cereja, além de castanhas, nozes, amêndoa, até mel e cinco litros de azeite. Tinto da cooperativa nem se fala – ah, esse pagavam-mo, em troca de jeropiga ou de um Porto já por alturas do Tua, cuja vinha em socacos se precipita «do alto das montanhas até à borda da água como a tribuna de um anfiteatro imenso», no dizer de Ramalho Ortigão, no tomo I d’*As Farpas*. Isto é: quando perceberam que eu não regressava, estes patifes correram atrás da tradição. E hão-de vir na Páscoa de flores, com saudades de filhós, rabanadas e uma bola ou folar de carne.

O medo abriu apetites. A ementa não enganava. Aproximaram-se do bem preparado repasto, com gula e algum respeito. Hábeis a trincar, comemos à tripa-forra, à mão, sem cerimónia, versando os nossos desertos interiores (onde não chegava aquele sabor, nem molhava um Barca Velha),

por que tanto se interessam os poderes instituídos. Eu fugira também por isso, e por não poder ver estrelas no céu da capital. O senhor futuro primeiro-ministro calava.

Mas, ai de mim!, eis que saboreio aqui e ali, num apetite infrene, quando devo tornar ao rego, isto é, à primeira sobremesa do título anunciado.

Eu refugiava-me na sala, disse, escrevendo sobre a bandeira nacional. Nessa tarde, fria, do Nordeste, um odor subiu da esfera armilar, envolvendo personagem que abria o louceiro de uma historieta que eu, enfim, riscava, sem perceber bem o caminho. No meu ainda reduzido universo, ignorava Marcel Proust e sinestésias. Julgávamos, a personagem e eu, encontrar colorau, mas não: intensa, vinha outra especiaria, confundindo-nos, e, desprezando aquele condimento, uma heroína sorridente foi dispondo pratos e talheres, não menos intrigada que eu. A noite caía cedo. Ficava um espaço em branco — no caderno e na toalha às riscas —, não para guardanapos (que pobres e remediados não usavam), mas para sobremesa que fosse além de fruta trazida de uma cortinha, uso e hábito de ricos, que não éramos.

Minha mãe costumava chamar-nos, ele que subisse, viesse eu, a ceia estava pronta, a comida na mesa. Ele dizia «Já vou», e repetia, quando ela descia meia escada, «Vem, que a comida arrefece», ou, aborrecida, comentava: «Está para ali a recoquir...» Desta vez, porém, nem um queixume, e também eu não despegava, aspirando aquele aroma, que não rescendia de uma malga de caldo, nem da fervura de ervanços, que adorávamos; ofegante, a caneta remexia, espalhava odores, sem solução. No silêncio do fole, do martelo e dos ferros, pensei que talvez meu pai (nisso, diferente do avô, intrépido mulherengo) ouvisse prosa de mulher elegante, cujo perfume tomava a casa, vinha inquirir de mim. Ora, essa minha ficção não esperava visitas. Nem eu tinha ideia dos impasses em que naufragam criadores.

Abriu, então, a porta da sala, disse «Vem, meu rico filho», e percebi que há muito se fechara o portão da serralharia. Fosse respeito pelo novel artista (cedo concluiu que eu não tinha jeito para ferragachos), fosse cumplicidade de casal jovem, inauguravam as consoadas com trocar a mesa descida do escano pela da sala do meio, onde uvas viravam passas, guardávamos figos secos e haviam de repousar frascos de doce de abóbora e noz, minha segunda perdição. Um fato-macaco, sério, aguardava, enchendo meio copo grosso, «Olha que ideia!», retorquiu ela, «Deixa beber o rapaz!», tornou ele, uma pinga, sempre era festa, honrava-se o Menino Jesus, «Que não bebia»,

informou ela, e, da tinta ao tinto, o sorriso da heroína, suspensa na outra sala, mudava-se no de minha mãe, que dispusera na toalha de chita uma enorme travessa cheirosa, tentadora como a alegria de fazer arte (imaginava eu), um sinceno de aroma que ainda hoje aspiro, me impregna, quando cerro os olhos nas agruras da composição. Mal dei pelo bacalhau com batatas embebidos no azeite puro da casa.

Discretamente polvilhada, sobre a qual regos salientes formavam quadrados — tantos os natais que festejávamos, oito, se não era imagem do tabuleiro de xadrez em que me iniciara, com infinitas variantes quanto a melhor ficção —, ali, em linhas compactas, enigma coerente, qual a prosa com que sonhei, uma aletria densa sossegava; e, longe do prejuízo de outras eras que eu já lera num Gil Vicente de acaso (sem perceber, sem da especiaria conhecer o verdadeiro significado, pois o nosso marão de pedras ignorava aventuras índicas e seus efeitos), sobre essa letria (como dizíamos), uma canela poderosa convidou a pratinho e garfo subtil, cuja santa gula minha mãe alimentou, servindo novas colheradas, como da literatura fiz renovado prazer, ao lado de outras luxúrias.

Meu pai cobriu taça com um pano, que foi oferecer ao avô, antes de vir buscar-nos para a Missa do Galo; e, até adormecer, sem sapatinho na chaminé, não me saiu prosa da imaginação incipiente, quando (verdade seja dita, ou única razão) eu *não* tinha saudades de minha mãe, que estava comigo.

Correu um arrepio de dívida — e tantas contraí, ao diante — pela doce infância nessa doçura de canela consagrada, mas cuja sábia receita mal dá o coro de sentidos que em mim vibravam, e ressoam, ainda, «ao cheiro desta canela». Madrugada fora, um leve calor de Primavera osculando Verão, em cuja fronteira eu fazia anos, vinha ensinar-me que, com estes pais, a minha vocação era a felicidade.

Receita

Aletria [com um aceno ao amigo Virgílio Nogueiro Gomes, cuja crónica sobre ‘aletria’ foi aqui adaptada]: Em água a ferver, juntar 150 gramas de aletria; ferver mais cinco minutos. Se não se colocar manteiga, para evitar que os “fios” se colem, vá-se mexendo com um grafo. À parte, 5 centilitros de leite, 50 gramas de manteiga, um pau de canela e uma tira de casca de

limão, levando ao lume até ferver; juntar 200 gramas de açúcar. Escorre-se a água de cozer a aletria e adiciona-se o conjunto do leite, deixando arrefecer ligeiramente; à parte, batem-se 4 gemas, que se juntam à aletria. Leva-se ao lume e mexe-se com cuidado, até levantar fervura. Cozida a massa, retira-se a casca de limão, coloca-se a aletria numa travessa ou em pratos para arrefecer e polvilha-se com canela. Pode comer-se ainda quente.

O Ciclo das Refeições Rurais

Comunicação apresentada ao Encontro “Saber Trás-os-Montes”

João Leite Gomes

Excelentíssima mesa
Caras amigas e caros amigos

De um pedido de colaboração para o momento gustativo que vamos viver, o meu amigo, Elísio Neves teve a bondade de me convidar para vos dirigir algumas palavras sobre a “arte de garfear” no mundo rural, o que desde já muito agradeço.

Pela hora a que estamos reunidos, 10:30, eu sugeri que lhe devíamos chamar “almoço”, pois para comermos algumas das coisas vamos precisar de garfos e forçosamente de colheres, para o caldo de cebola.

Como o Programa do Encontro termina antes do “almoço”, então o momento passou a chamar-se **mata-bicho**.

Num programa de rádio que ouvi no carro achei graça à explicação sobre o significado de “matar o bicho”. Analfabeto no mundo da internet pedi apoio e o que soube foi: “expressão popular – engole de uma só golada um cálice de aguardente de manhã, em jejum, para matar os bichinhos que estão a formigar no estômago, logo ao romper do dia”.

Uma crendice? Talvez não. Em Junho de 1983 dois médicos gastroenterologistas australianos demonstraram que existe uma bactéria — *Helicobacter Piloni* — responsável pelas úlceras no estômago e no duodeno:

o *tal bicho*. Bem mais interessante a explicação dada no documento que nos foi distribuído — fotocópia do jornal **O Campeão** — Vila Real — 19 de Maio de 1897.

Mas vamos ao tema que me propus tratar: **O Cielo das Refeições Rurais**.

Num mundo actual em permanente mudança, o mundo rural tem sofrido grandes alterações, principalmente muita perda de identidade.

A arte e o engenho de carregar um carro de bois com mato ou feno deu lugar à preocupação em não ser multado se a carga do tractor vier muito fora dos taipais.

A desertificação e o envelhecimento da população rural tornaram muito pontual o trabalho comunitário, o trabalho de favor. A utilização de gado para lavrar ou fazer carretos está reduzida ao mínimo dos mínimos.

A vida no campo, de sol a sol, iniciava-se logo de manhazinha e mal o sol se punha o corpo do trabalhador rural, cansado, pedia repouso. Assim logo pela manhã tinham o **mata-bicho**: uma simples côdea de broa, um cálice de aguardente para dar força, segundo diziam e acreditavam. Café com leite e um bijou era já uma modernice a que algumas vezes assisti, nos anos setenta em casa da minha sogra.

O almoço, servido entre as 10-10:30, era de garfo e dependia do poder económico da casa de lavoura. Mas entre um arroz seco de frango, coelho frito (se pequeno) ou estufado, uma massa de bacalhau, as normais couves com feijão, milho (pobres), umas batatas guiadas (tipo batatas à espanhola) assim se ganhava alento para o resto da jornada.

Se a comida era levada ao campo tinha que se adaptar o seu transporte em cestos ou gigos cobertos com um pano de estopa ou, se mais grosseiro de tomentos, que servia de toalha.

O jantar era por volta das 14-14:30. A ceia, simples e leve no final do dia. No verão, os dias são maiorese era usual dar a merenda.

Sem estar a diferenciar o almoço do jantar uma referência a alguns pratos habituais nas refeições rurais: arroz de feijão adubado com carne gorda; feijão-frade cozido com cebola também cozida e um fio de azeite; pataniscas; bacalhau frito; batatas cozidas amassadas à mão (com fundagens de rojões); porco, com vossa licença, nos seus múltiplos usos e utilizando as partes mais diversas do mesmo; batatas à pobre ou também chamadas batatas da escola; uma grande cebolada e tomate do pequeno para cobrir as batatas quase sempre cozidas.

Sardinhas, azeitonas, cebola, um caldo de castanhas piladas, um caldo de couves e feijão mais aguado, para depois deixar a parte de substância como conduto ou conduito. A bola, hoje em dia o bolo do forno feita no forno de cozer a broa com carne de porco gorda e nas casas mais abastadas com sardinha da pequenina. Um bolo doce um verdadeiro mimo, principalmente para aqueles que vinham de fora ea quem não se pagava mais tarde com trabalho: bolos de broa às vezes polvilhados com açúcar amarelo e canela mal saiam da sertã; bolos de farinha milha, tipo pataniscas, bem estaladiços.

Na época das vindimas uma ida ao lagar tinha um pequeno reforço na alimentação, normalmente figos e aguardente, e cigarros avulso, os chamados mata ratos.

Nos nossos dias as coisas mudaram e muito. Algum desaforo económico e uma permanente aculturação, um ritmo de vida frenético, novos meios de transporte são algumas das causas, penso eu, desta quase mudança radical.

Os assalariados rurais só trabalham 8 horas e quando pegam de manhã já vão comidos de casa. O almoço já é por volta do meio-dia e quase sempre da sua responsabilidade e despegam às 17h. Poucos são os patrões que oferecem normalmente uma cerveja e um pão com qualquer coisa; poucos ou quase nenhum quer vinho.

A actual ideia de ceia prende-se com uma paródia ou encontro a altas horas da noite. A nossa ceia do 1.º de Dezembro não era depois do teatro e durava até de madrugada?

Como o tema deste Encontro é “Saber Trás-os-Montes — a gastronomia na literatura transmontana e alto duriense “ penso que a mesa me vai fazer o favor de dar mais meia dúzia de minutos para também poder falar do Tema.

Desde o início de Agosto não tenho feito outra coisa que não seja procurar nas obras de Camilo, referências gastronómicas. Amanhã, em Ribeira de Pena, irei falar mais em pormenor sobre o assunto. Só duas ou três referências sobre Camilo e a comida.

Assim em *Amor de Perdição* vemos o diálogo entre Mafalda e o seu primo e marido Afonso de Teive: “ainda me não apresentaste ao teu amigo como uma sofrível intérprete da arte de cozinha. Interprete! Exclamou ele. Tu és mais. Tu inventaste a ciência de cozinhar que é muito mais sublime que a arte”.

Em a *Filha do Arcediago*: “O jantar do senhor António neste dia foi rápido e pequeno porque ao coração refluíra-lhe quase toda a sensibilidade

do estômago. O senhor Antônio limitou-se a comer obra de arrátel e meio de cozido da perna, uma travessa de arroz com rodela de linguiça, uma concava de pelangana de carneiro ensopado com batatas, uma tigela de alourado caldo com sopas que se levantavam estremecidas quatro polegadas acima do nível da tijela, um quarto de ceira de figos da comadre, alguns copos de vinho à proporção e mais nada”.

Em *Coração, Cabeça e Estômago*: A bela e sadia Tomásia a falar com o enfezado Silvestre (alter ego de Camilo): «Credo! Vocemecê bebe chá por almoço? Pois então. As comidas fortes dão-se bem com o estômago? Ora se dão! Nunca estive doente dois dias a fio. Costuma cear? Poderá não! Almoço, janto, merendo e ceio.»

Na mesma obra aparece o pequeno-almoço às sete horas: sopa de ovos, salpicão, batatas ensopadas com toucinho e toucinho cozido com batatas, uma colher de requeijão e uma pinga de vinho.

Nas *Novelas do Minho*: «Quando entravam no quinteiro, saía o lavrador da adega onde pela terceira vez fora **matar o bicho**, aquela hidra que botava cabeça toda o santo dia no bucho hercúleo do João da Lage [...]»

Em *O Judeu*, em nota de rodapé do cap. IX: «A alimentação dos encarcerados, com alguma diferença nas horas de lha ministrarem era a mesma em todas as prisões inquisitórias do território português: Os presos são bem tratados: comem três vezes no dia almoço às seis horas da manhã, jantar às dez e ceia às quatro da tarde. Aos pretos dão-lhes canja de arroz, chama-lhe o francês canje, ao almoço; ao jantar e ceia dão-lhes peixe e arroz. Os brancos passam melhor: de manhã dão-lhes um pão fresco de três onças e peixe frito e uma linguiça se é domingo ou quinta-feira e nesses dias, ao jantar dão-lhe carne, um pão como o do almoço e um prato de arroz e algum guisado com farto molho, para adubar o arroz que é cozido simplesmente com sal...»

Em *A Mulher Fatal*: «Às três da tarde Perpétua entrou na tulha com um açafate de tampo donde tirou um pedaço de lombo de porco assado com loiras batatas, um pudim das mesmas, um prato de linguiça com ovos, uma compoteira de doce de ginja e uma tijela vermelha de marmelada.»

Em *Maria da Fonte*: «Ao meio dia deram-lhe um frango cozido que ele não pôde engolir porque o queria guisado. À noite mandou comprar um arrátel de bolinhos e meia canada.»

Em *Coisas Espantosas*: «Logo pela manhã almoçavam os meninos

o seu café com leite e Augusto ia à cozinha com o caixeiro almoçar caldo verde migado com pão centeio.»

Em ***O Bem e o Mal***: «Costumava ela erguer-se antemanhã [...] Peregrina acendia o lume, aconchegava o púcaro nas brasas, segava as couves, ia assistir á missa do irmão e depois vinha cozinhar o caldo [...]»

Para intervalar com algumas referências gastronómicas, que a seguir farei, da obra de João de Araújo Correia e porque tem precisamente a ver com uma das iguarias que estamos a degustar uma citação de José Gomes Ferreira em ***Lembranças de um Comilão*** (1973): «a mais antiga ideia apaladada de infância é a de uma cebola aberta em quatro partes e polvilhada de sal. Que sabor.»

Falemos agora da obra de João de Araújo Correia, um extraordinário contista.

Em ***Pó Levantado*** – crónica “Dia e Noite”: «Mantença do tio José Pandego, ao almoço, era um pedaço de broa que levava de casa, numa saqueta e uma sardinha salgada, muito pequena assada na brasa. O jantar do tio José Pandego, ao meio dia certo, marcado pelo, sol era uma tijela de arroz e uma tijela de caldo. Bacalhau só em serviços puxados como a cava. À noite ceava sozinho à sua custa, no seu quartel de solteiro, nova tijela de caldo e toca a deitar, para se erguer de novo com as estrelas.»

Em ***Enfermeira do Idioma*** – “Língua nova rica”: «E ceia? Ninguém o arranca a dizer ceia. À ceia de Cristo é capaz de chamar jantar de Cristo. Não admira que Nosso Senhor tenha ceado.»

Em ***Ecoss do País***: O texto sobre “Culinária desenxabida» é notável, perfeitamente actual e que vale a pena ler. Na crónica “Falar difícil”: «Como a palavra merenda. Bem pronunciada que linda não é comparada com lanche? No lanche só haverá beleza em dentes pequeninos que o devorem...»

Em ***Terra Ingrata*** — “O dinheiro do tio Carlos”: «[...] comi muito caldo sem unto. O meu apesigo — quantas vezes — foi um dente de alho esfregado no pão. Sobre a pinga muito bem bebida, apesigando-a com pão centeio cortado à navalha em pedacinhos como preceitua a etiqueta rural”.

Em ***Tempos Revolidos*** — “Mãos fechadas”: «Almoça de garfo pela manhã e leva um pão com manteiga ou uma fatia de queijo para o comer ao meio-dia. Não vai à cantina porque não é preciso. Vem jantar a casa às quatro horas da tarde.»

Em ***Rio Morto*** — “Cheiro de santidade”: «De madrugada as mulheres

[...] subiam à cozinha da minha avó para **matar o bicho**. Agarravam-se a uma boa malga de café, limpavam os beiços á pressa com as costas da mão [...] Meia manhã seria, chegavam os mendigos. Ai lhes distribuíam o almoço — caldo, pão e sardinha. Valdevinos que passavam a noite na taberna, joga que joga [...] iam dejejuar-se à cozinha de minha avó que lhes mandava assar na brasa, uma linguiça ou salpicão. Boa bucha era, metida num trigo e empurrada com um quartinho de vinho tinto, vinho branco ou jeropiga loira. Eles, os moinantes, escolhiam.»

Do mesmo livro — “O inferno é ali”: «Avia-te Bertolo que temos muito que fazer [...] mas aposto que já **mataste o bicho** [...] Enquanto o senhor doutor vê os doentes consolo-me [...] conheço quantos ramos de loureiro há por aí fora. Mas também que passadio é o meu? Alguma isca de bacalhau, duas azeitonas, presunto quando a governanta se lembra de mim, em dias de grande gala, que são raros, e o casqueiro de trigo, que não é mal-amanhado. Se não fosse o vinho...»

Peço desculpa pelo tempo que lhes tomei, para além dos dez minutos acertados. Mas entusiasmei-me com a procura nos quase 20 livros que tenho do grande escritor, também camilianista e resultou nesta intervenção, sem licença e sem ser convidado para tal acabei por falar também sobre o tema do encontro “Saber Trás-os-Montes — a gastronomia na literatura transmontana e alto duriense “

Agradeço a paciência com que me ouviram e a simpatia da mesa.

O melro

A. M. Pires Cabral

São quase cinco da manhã. Dá-me a espertina, espicaçada por este calor desmarcado que tem feito e nem à noite abranda. Decididamente, a brisa do Marão, que costumava amenizar as noites abafadas de Julho e Agosto, está em greve; e como as greves são para ser sentidas nos seus efeitos, como dizem os dirigentes sindicais, cá estamos nós encharcados em suor e mal-estar — e dizendo cobras e lagartos do tempo que vai.

Incapaz de dormir, venho para a varanda. Está ainda noite escura. Nas aldeias do Alvão apagaram-se há muito as luzes das ruas, e o perfil da serra negreja quase sinistro. Vila Real também dorme. Apenas de alguma janela vizinha que o calor não deixou fechar vem um ressonar feliz, cadenciado, a perturbar a grande paz da noite.

Não sou o único acordado. Numa balça próxima, começa o melro a ensaiar os primeiros assobios. Ainda deve estar no ninho, mas acordou e a voz não se lhe consente calada e vai arriscando a sua assobiadela, como quem limpa a garganta do pigarro nocturno. Ou então como quem diz com os seus botões: Levanto-me já ou deixo-me ficar mais um bocado no ninho? Estará na hora de começar a fazer pela vida? A bicharada já andará a pé ou ainda será cedo?

Estes primeiros balbucios matutinos do melro trazem-me à memória um texto que li em tempos, da autoria do Dr. António Borges de Castro,

um advogado mondinense (que ainda conheci pessoalmente) que muito celebrou as coisas da sua terra. Vem esse texto no segundo opúsculo dos seus *Estudos mondinenses*, chamado *Roteiro de Mondim de Basto* —, e confesso que não sei dizer se o autor está a falar a sério ou a chuchar com a nossa credulidade. Ora leia o Leitor comigo, e ajude-me a decidir neste dilema: «As aves além de barómetros são relógios nas noites belas da primavera. Assim o rouxinol e o galo iniciam o seu cantar à meia-noite, o tentilhão à uma e meia, a toutinegra de papo vermelho às duas e meia, às três a cotovia começa a saudar a aurora, às três e meia o galo marca o início da alvorada e às quatro horas o melro anuncia que em breve o dia vai surgir, seguindo-se nestes hinos ao Criador as andorinhas e os mais pássaros em coro.»

Nem mais.

Eu já sabia que, escorando-se na fiabilidade do canto do galo, o povo usa a expressão ‘mais certo não canta um galo’ em casos em que tem a certeza absoluta do que afirma. De uma rapariga alevantadiça, diz, por exemplo: “Esta ainda há-de dar um desgosto aos pais. Mais certo não canta um galo.” Também sabia, por já ter tido o privilégio de ouvir, que o rouxinol canta por vezes a meio da noite — e concedo que possa ser à meia-noite em ponto. Mas, de meu conhecimento, as outras aves não eram tidas nem achadas no tocante a horários, diurnos ou nocturnos.

Se o Dr. Castro não está a reinar connosco, e as coisas são mesmo assim, há por ali umas lacunas que convinha fossem preenchidas por alguns outros pássaros. Nenhum canta, por exemplo, à uma ou às duas da manhã; não haverá, digamos, uma toutinegra de papo azul que se prontifique? É possivelmente por essas e por outras que as aldeias, descontentes com a insuficiência de aves cantoras nocturnas, vão instalando nos campanários aqueles pavorosos relógios electrónicos, que massacram a vizinhança pela noite fora mas pelo menos sempre marcam as horas todas — quando não também as meias horas e até, nalguns casos, os quartos de hora, tudo isso com alguns compassos do “Avé de Fátima” por aperitivo.

Ainda a ser aquilo verdade, hoje o meu melro está já um pouco atrasado, pois segundo as contas do Dr. Borges de Castro devia ter cantado às quatro da manhã. Será porque não estamos numa bela noite de Primavera, mas numa noite calma e opressiva de Verão? Ou será que se regula pela hora velha? Mistério.

O melro... Ave curiosa esta, toda vestida de negro, como em traje de cerimónia, salvo a provocação dum bico amarelo (ou talvez antes laranja). Isto no macho. Porque a fêmea tem um bico pardo, cor de bico, e veste-se de um negro menos retinto, meio ferruginoso. Em suma: dá menos nas vistas. Em quase todas as aves — e ao contrário do que sucede com o género humano —, o macho veste mais galas do que a fêmea. Basta ver o galo, o faisão — e o bico do melro. E até o pardal macho, uma das aves menos garridas das nossas terras, usa uma gravatinha preta que lhe fica a matar e parece que é a perdição das pardocas. A natureza lá sabe por que fez assim as coisas. O povo celebra esta pretidão do melro no prolóquio ‘Louvado seja o criador dos melros, que tão pretinhos os fazeis.’

Devido a uma certa imagem de esperteza e zombaria, o melro serve muitas vezes de metáfora para um sujeito com tais predicados: ‘Fulano saiu-me cá um melro...’ Quer-se dizer que é fino e sardónico. E nada menos que quatro jornais chamados *O Melro* se publicaram em Portugal no século XIX — e, não por acaso, três deles eram folhas de crítica mais ou menos humorística.

Guerra Junqueiro, num poema narrativo de que ainda falaremos um pouco mais abaixo, definiu o melro em cinco adjectivos, qual deles o mais certoiro:

O melro, eu conheci-o:
Era negro, vibrante, luzidio,
Madrugador, jovial [...].

Negro e luzidio referem-se ao seu aspecto. Vibrante e jovial, estou em crer que se refiram ao canto. Quanto a madrugador, refere-se aos hábitos. Junte-se tudo — e temos um melro, sem tirar nem pôr.

* * *

O melro, que começou por ser um pássaro rústico, como todos os outros, parece ter-se adaptado bem à poluição e arruído das cidades, e hoje tanto inça nas moitas silvestres como nos arbustos dos jardins e parques urbanos. Vi melros em Colónia e em Dublin, a dois passos de avenidas cheias de CO₂ e de rumor citadino. Lá andavam à sua vida, como quaisquer pacatos cidadãos. Como se a cidade fosse o seu *habitat* natural desde o princípio



dos tempos. Acreditem que me comovi com aquele apego à vida, com aquela capacidade de adaptação da simpática ave a um ambiente cada vez mais inamistoso. Num tempo em que as espécies vão tombando uma após outra, como pêras maduras, vitimadas pela inconsideração e pela ganância do senhor Homem, esta resistência do melro é obra, e comove-me.

É o melro e o pardal. Vi pardais voar livremente dentro da enorme sala de espera do aeroporto de Bruxelas. É certo que a sala tem um pé-direito altíssimo e plantas vivas em grande quantidade, e zero predadores (a não ser porventura alguma empresa de desinfestação, lá quando o rei faz anos), constituindo assim um *habitat* e um abrigo muito satisfatório para os pardais, que, de amigáveis e confiados, por pouco não nos pousam no ombro a reclamar uma migalhinha do nosso *croissant*.

Ultimamente, noto que também os estorninhos deram em frequentar a cidade. Mas este é um caso diferente. Os estorninhos passam o dia no campo, a debicar nas culturas, e usam a cidade apenas como dormitório. E por sinal que constituem um espectáculo digno de se ver, aqui em Vila Real, no Outono, quando vêm em bandos de muitas centenas pousar nas espias das antenas da polícia que estão no telhado do palácio do conde de Amarante. Pela mesma hora, sobre o fim da tarde, mais minuto menos minuto, chegam revoadas deles de diversas direcções e vão ocupando cada espia até fazerem dela um contínuo de vultos pretos irrequietos, tagarelas, buliçosos, disputando cada centímetro linear de fio como os banhistas disputam cada centímetro quadrado de areia na praia da Nazaré. Como digo, são bichos rurais e só descem à cidade para dormir; fazem um pouco o inverso daqueles fabianos que trabalham na cidade e vão dormir nos dormitórios dos subúrbios. Mas o facto de procurarem a vizinhança dos homens parece-me uma aquisição recente, no fundo semelhante à dos

melros. E fico contente com a presença de mais estes cidadãos emplumados no nosso quotidiano.

É pena que este desembaraço vital de melros, pardais e estorninhos, e já agora das pombas, não se comunique a outras espécies. Mas a natureza é assim: sempre houve os que se adaptam e os que não se adaptam. Aqueles sobrevivem; estes extinguem-se. Tão simples como isso. Nada a fazer — salvo procurar retardar, o mais possível, a extinção. Coisa que nem a ECO-92 nem a cimeira do Rio nem o protocolo de Quioto parece que têm conseguido.

Tornando ao melro. Foram a rapidez do seu voo rasante de flecha e o canto que mais parece uma rajada de chufas que lhe granjearam a imagem e a fama de bicho finório e escarninho. É lindo de se ver um melro que sai disparado duma bouça, a deixar espalhados no ar os estilhaços de uma gargalhada. «Verdadeiras risadas de cristal», diz Junqueiro. Parece que faz troça de tudo e de todos, o mafarrico. Quando tranquilo no interior do silvado, porém, o seu assobio acalma, adquire requiebrospas espantosos. Passa de sarcástico a lírico. Habilidade infeliz, de resto, pois é ela que leva tantas vezes o melro ao cativo. Porque há gente que gosta de ter ao pé da orelha aquela caixinha de música natural, e não se importa de pôr a ferros criaturas que nasceram para ser livres... São gostos que não partilho. Bem pelo contrário: tivesse eu a chave, e abria de par em par a porta de todas as gaiolas.

* * *

Dois escritores trasmontanos — pelo menos dois — deram ao melro as honras de personagem principal. Refiro-me a Guerra Junqueiro e a Miguel Torga.

O primeiro faz do melro o instrumento da tomada de consciência de um padre-cura, até ali preso às leituras literais do Velho Testamento. O segundo faz dele a própria consciência da natureza, que rectifica a desordem transitória introduzida pelo cuco.

Vale a pena ver um pouco mais de perto estas incursões do melro pela literatura — ou, talvez melhor, estas incursões da literatura pelo melro.

“O Melro”, poema narrativo-reflexivo inserto na *Velhice do padre eterno*, é uma das «50 balas que partindo de diversos pontos, vão todas bater no mesmo alvo», segundo o próprio autor. O alvo, neste caso, já se sabe

qual é: o clero e a interpretação superficial e errónea que segundo Guerra Junqueiro ele faz da doutrina da Igreja. Com outros alvos exercitou também o escritor a sua musa fundibulária, quando não estava absorto e comovido a contemplar os ‘simples’: a dinastia de Bragança foi um desses alvos e el-rei D. Carlos saiu tão malferido das rijas objurgatórias junqueirianas como os bisonhos curas, cardeais e papas de Roma. Até porco de ceva lhe chegou a chamar!

O poema conta a história de um melro que o padre-cura detesta, porque crê que lhe devasta os trigais, quando na verdade os livra da bicharada daninha:

E o melro, no entretanto,
Honesto como um santo,
Mal vinha no Oriente
A madrugada clara,
Já ele andava jovial, inquieto,
Comendo alegremente, honradamente,
Todos os parasitas da seara
Desde a formiga ao mais pequeno insecto.
E apesar disto, o rude proletário,
O bom trabalhador,
Nunca exigiu aumento de salário.

Que grande tolo o padre confessor! [...]

Na verdade, o padre é uma criatura bronca e montesinha, retratado como tal pelo lápis implacável de Leal da Câmara, que ilustrou o livro. «Dão-me cabo de tudo estes ladrões!», desabafa ele, ignorante da acção benéfica do melro.

Que diferença entre ele e o político e ensaísta inglês Joseph Addison, que exclamava: «*I value my garden more for being full of blackbirds than of cherries, and very frankly give them fruit for their songs.*» (Traduzindo: Dou mais valor ao meu pomar por estar cheio de melros do que de cerejas e de boa vontade troco a fruta pelo seu canto.)

Para encurtar razões, um dia, o padre-cura descobre o ninho do melro com seis filhotes e, antes de os devorar guisados com arroz (ou com

chouriço, numa opção posterior), resolve encarcerá-los numa gaiola. Ali vai um progenitor dar com eles. E, após uma inflamada apóstrofe à liberdade, mata-os, dando-lhes a comer duma certa erva venenosa, matando-se a si mesmo em seguida pelo mesmo processo:

Meus filhos, a existência é boa
Só quando é livre. A liberdade é a lei,
Prende-se a asa, mas a alma voa...
Ó filhos, voemos pelo azul!... Comei!

Note-se que os seis pequenos melros, por um passe de mágica a que não deve ser estranho aquilo que se chama liberdade poética, nesta altura só já eram quatro... Mas isto é um detalhe insignificativo. Verdadeiramente interessante no poema é o facto de constituir um vibrante hino à liberdade e um poderoso libelo contra o dogma do pecado original — na verdade um dos que o entendimento humano (talvez por isso mesmo que é humano...) mais dificuldades tem em aceitar. Assim:

A mãe comeu o fruto proibido;
Esse fruto era a minha sementeira:
Era o pão, e era o milho;
Transmitiu-se o pecado.
E, se a mãe não pagou, que pague o filho.
É doutrina da Igreja. Estou vingado!

Resta acrescentar que o padre, testemunhando o acto heróico do melro, cai em si, exclama «Ah, Deus é bem maior do que eu julgava...», deita fora a bíblia antiga (leia-se: o Antigo Testamento) e proclama: «Tudo que existe é imaculado e é santo!/[...] Ó Natureza,/ A única bíblia verdadeira és tu!...»

Esta tirada final é digna de ser dita, nos nossos dias, por qualquer paladino da biodiversidade.

Haverá porventura inconsistências teológicas no poemeto, como em toda a *Velhice*, e não tem faltado quem as aponte a dedo. Nessa seara não meto eu agora a minha seitoura. Mas, tanto quanto o meu entendimento alcança e sem prejuízo das ditas eventuais fragilidades, “O melro” não deixa de ser uma bela peça no género panfletário, que em certos passos,

descontado o tom chocarreiro e em momentos de maior receptividade, pode muito bem calhar que nos faça assomar uma pontinha de água aos olhos. Tal é o sortilégio da poesia.

* * *

Miguel Torga, nos *Bichos*, uma das mais espantosas ficções jamais escritas em Português, dedica uma dezena de contos a outros tantos animais, captando-os no seu natural e resistindo à tentação de os humanizar, antes os restituindo no respeito integral da sua identidade de espécie. É certo que os bichos falam e pensam e mostram outros tiques humanos, mas tudo isso serve justamente para marcar a sua diferença em relação ao homem.

“Farrusco” é o título do conto que tem por personagem o melro — e farrusco, como o Leitor sabe, significa tismado, escuro, negro. Que outro nome podia ter um melro? E, já agora, o pardal de outro conto do livro, que outro nome podia ter senão Ladino? E o sapo, que outro nome podia ter senão Bambo? E a cigarra, que outro nome podia ter senão Cega-Rega? E o galo, que outro nome podia ter senão Tenório? Até nesta coisa de baptizar os seus bichos foi magistral Miguel Torga.

Pois bem. Farrusco, o melro, é o detentor do riso que castiga. Que outra coisa pode ele fazer na sua humildade? A Clara, uma rapariga *toda ela de se comer*, que andava a trabalhar no campo, tinha perguntado ao cuco, segundo um uso antigo, quantos anos lhe dava de solteira e o cuco respondera dando três cucadas. Três anos — uma violência aos olhos da rapariga e da natureza.

Farrusco riu-se então pela primeira vez:

Coisa bonita! Uma cascata de semicolcheias escaroladas, como se alguém rasgasse um pano cru, rijo e comprido, no silêncio da tarde serena.

Esta gargalhada foi uma primeira desautorização da sentença do cuco. Inconformada, a rapariga voltou a perguntar: «Cuco do Minho, cuco da Beira: quantos anos me dás de solteira?» E o cuco, impiedoso, pôs-se para ali a dar cu-cus que nunca mais parava. «Parecia uma ladainha! A lengalenga não parava mais.»

O «aldrabão do cuco» era assim o arauto de uma desordem desmedida: uma rapariga apetitosa como a Clara devia casar cedo, para se cumprirem

também nela as leis antiquíssimas da espécie. E de novo se ouviu a gargalhada do melro, repondo a ordem. Era como um sarcasmo a desacreditar a profecia do cuco e a reconduzir as coisas ao seu natural.

— O estafermo do cuco, tia Isaura! Até um melro se riu!...

— Riem-se de tudo, esses diabos...

Mas o lusco-fusco começava a empoeirar o céu, e Farrusco ia fechando docemente os olhos, deitado na cama dura. A vida que lhe ensinara a mãe, simples, honesta, espartana, não lhe consentia luxos de noitadas. Pela manhã, ainda o sol vinha lá para Galegos, já ele tinha de estar de perna à vela, pronto para comer a bicharada da veiga, e rir de novo, se alguma tola de Vilar de Celas se fiasse outra vez no aldrabão do cuco.

Dois melros na nossa literatura maior: um heróico, outro sarcástico — ambos agentes de grandes transformações, ambos capazes de ensinar alguma coisa aos homens.

* * *

Mas o simpático *Turdus merula* Lin. mereceu ainda a um terceiro escritor nosso — João Pina de Moraes — meia página de antologia. É no conto “O rouxinol”, de *Sangue Plebeu*. Digo meia página, porque efectivamente é essa a sua extensão. E compreende-se: no preâmbulo à comovente história do rouxinol, Pina de Moraes passa em revista toda a passarada dos seus tempos de menino. E como são muitos os pássaros, pouco espaço pode dedicar a cada um. Mas, curtas embora, cada uma destas evocações é verdadeiramente ‘uma página’ de antologia.

Lemos — e lembramos a nossa própria infância, rodeada de aves e dos cantos respectivos. Onde isso vai! Onde vai a abundância de pequenas aves que, do género humano, tinham então pouco mais a temer do que a razia que os garotos faziam aos ninhos e a não menor razia que por Setembro sofriam as aves de arribação. De alguma forma, tratava-se de alguma maneira de razias biológicas e, por muito grandes que fossem, sobravam sempre pássaros. O pior veio depois. Depois é que começaram as razias químicas, com os pesticidas inconsideradamente espargidos sobre a natureza, que puseram tantas espécies à beira da extinção e a algumas extinguiram mesmo.

Dirão que choro este treno sobre leite derramado. O mal está feito, mas há sempre lugar a prevenir novos e piores males. Ou o homem toma juízo duma vez por todas e limita as suas ambições, ou qualquer dia está sozinho à superfície do planeta. Eu não gostaria de chegar a ver esse dia.

Mas sacudamos o pessimismo e terminemos da melhor maneira este apontamento sobre o melro, transcrevendo o texto do grande escritor, cidadão e militar de Valdigem que foi João Pina de Moraes:

Ai o cantar do melro!... Havia um que fazia o ninho numa roseira mesmo sobre a porta da casa, porta que era preciso fechar devagar para não incomodar o nosso vizinho. À tarde, quando, como eu digo, cortam o vale em voo disparado, quase sem abrir as asas, apenas lançam o assobio triunfante, mas depois, parados nas ramarias, serenam e, deitando a cabeça para trás em êxtase e erguendo vertical o bico amarelo, com ritmo enérgico e doce como certas notas de clarim, desfraldam a voz atirando ao céu um hino tão heróico e provocador, que se pode exprimir pelo canto da alegria de viver. O melro é instantâneo nas suas grandes alegrias, depois deixa-se tomar pela tristeza e fica todo o dia sem deixar a mesma árvore e quase sem cantar. Canta sobretudo de manhã e à tarde. De manhã é a explosão vadia e alta que acorda para a vida a paisagem inteira. Pela tarde, dá ao dia que acaba a glória heróica da morte numa batalha. Para um poente em chaga só vai bem o grito delirante do melro.

Não terminarei contudo sem fazer o Leitor reparar — se é que não reparou espontaneamente, que é aliás o mais certo — na homenagem que os três escritores prestam ao melro, através da metaforização do seu canto. Lembra-se? ‘Verdadeiras risadas de cristal’ (Guerra Junqueiro); ‘uma cascata de semicolcheias escaroladas, como se alguém rasgasse um pano cru, rijo e comprido, no silêncio da tarde serena’ (Miguel Torga); ‘explosão vadia e alta que acorda para a vida a paisagem inteira’ (Pina de Moraes).

Literatura da melhor. Abençoado pássaro que tais gemas fez dar a tais filões!

(Do livro a publicar *Por esta terra adentro*)

Cândida Florinda Ferreira

Mulher, trasmontana e inteligente, educadora

Manuel Cardoso

Cândida Florinda Ferreira¹ teve quase tudo, à partida, contra si: nascida num lugar recôndito de pais pobres, numa época em que a valorização feminina era nenhuma das prioridades. Teve a sorte de ser dotada dum forte carácter e duma inteligência muito acima da média. Com um percurso de vida muito interessante e produtivo, na terra onde nasceu ficou conhecida por ter ‘mandado fazer’ a escola da aldeia e por ter chumbado na tese de doutoramento: de facto, de 13 a 16 de Janeiro de 1937, prestou provas perante a Universidade de Lisboa, sendo a “primeira senhora portuguesa que tentava obter as insígnias doutorais”, como proferiu o presidente do júri. Fez uma defesa verdadeiramente brilhante e os jornais, que diariamente noticiavam as sucessivas sessões do acto académico, iam tecendo um relato elogioso. Mas os examinadores reprovaram-na. Daria uma tese por si só, investigar e publicitar os porquês deste chumbo. Melhor: daria um romance e um excelente filme! Terá havido toda uma teia conspirativa para que assim fosse, que nada terá a ver com o argumento simplista de que nessa época o regime político não deixaria as mulheres sobressair... Este episódio marcará CFF

¹ Já algures publicámos pequenos artigos sobre esta quase esquecida escritora. Este pouco mais é do que um pequeno artigo, mas cumprirá a sua função se servir para despertar o leitor para esta extraordinária mulher: extraordinária no percurso da sua vida, no prodígio da sua obra multifacetada, na saudade e excelente memória que deixou naqueles que com ela conviveram e nos deram o seu testemunho.

para o resto da vida, indelevelmente.² Sem lhe diminuir as qualidades nem a dimensão humana que, para aqueles que com ela conviveram de perto, e a quem protegeu, dela fizeram uma senhora inesquecível.

A sua origem humilde teve como cenário o concelho de Macedo de Cavaleiros, mais precisamente Talhinhas, em 1893, aldeia perto do rio Sabor e cuja vida se fazia centrada na agricultura do azeite, do centeio, do trigo e dos animais, terra de vacas mirandesas e ovelhas churras, no ritmo e na miséria dos pais, jeireiros das casas maiores, com esporádicas idas à feira de Izeda. O clima ali é o do Trás-os-Montes baforado de Espanha, frios cortantes e calor capaz de esmagar fragas. Foi num dia de Verão, 26 de Junho, às cinco da tarde, que nasceu. A sua mãe chamava-se Perpétua da Assunção e o seu pai, António Augusto. Ela de Izeda e ele de Talhinhas, onde viviam. Neta paterna de José Cláudio e Clara Filomena, de Talhinhas, e materna de Vicente Ferreira e Maria Rita, de Izeda. Foi baptizada na igreja de Talhinhas pelo Padre Manuel António Teiga, a 9 de Julho, tendo por padrinhos Benjamin da Cruz e Clara Florinda, jornaleiros, também desta aldeia. A ligação de CFF à terra natal perdurou a vida toda, não com o saudosismo romântico dum bairrismo informe ou irracional mas com a determinação do cumprimento duma missão íntima, cívica e, de certo modo, heróica: o seu relacionamento foi sempre o de alguém que dá a mão, que quer ajudar, que puxa para cima quem quer que seja que precise de sair da mediocridade e da miséria³. Normalmente os trasmontanos somos tramados

² Sobre o chumbo no doutoramento, o Abade de Baçal escreveu: seria por «não atingir a bitola? por antifeminismo? Por a ciência oficial andar sempre atrasada? Não sei, e somente que Nicolau Tolentino foi reprovado num concurso de literatura; Pasteur num de química; Galois num de matemática, e tantos outros que espargiram glória bastante para imortalizar a ciência oficial de seus examinadores condenados, sem a coragem de tais reprovações, ao olvido da História.»

³ Na sua obra *Talhinhas e as Guerrilhas Liberais*, Coimbra, 1931, na abertura intitulada “Ao Leitor”, CFF escreve: “Fiel ao plano que me impuz tendente a colaborar no ressurgimento cívico, tão galharda e carinhosamente lançado no meu distrito pelo Grupo dos Amigos do Museu Regional de Bragança, apresento mais êste trabalho monográfico sobre Talhinhas, minha terra natal. Compreendo a dificuldade do assunto visto preferir notícias de investigação inédita, deixando as já conhecidas pela imprensa e tendo de forragear, como quem anda ao rebusco, num campo tão larga e profundamente revolvido, explorado, quasi esgotado nalguns pontos, pelo autor das Memórias Arqueológico-Históricas do Distrito de Bragança, mas é por isso mesmo que mais me atrai. Não se ganham frutas a bragas enxutas e

Sem custo não se galga íngreme estrada,

.....
Deixa-a de sangue, e de suor banhada,

O que busca no Mundo hum nome honroso.

[O Oriente, José Agostinho de Macedo, n.do A.]

Talhinhas, em férias de verão, 3 de Outubro de 1930.



para quem sobressai de entre nós e nos ajuda, sentimento de quem não perdoa (por pura inveja?) uma desigualdade pela positiva, pelo mérito, e daí, talvez, o esquecimento ou deficiente memória, com que CFF hoje em dia apenas é lembrada. Ao longo do século XX, duas escolas primárias foram criadas e construídas em Talhinhos, ambas pela mão ou, pelo menos, com o decisivo empurrão dado por CFF: uma em 1933 e outra em 28 de Julho de 1968.⁴ Durante as férias, CFF passava sempre uma temporada em Talhinhos onde se ocupava em ensinar pessoas a ler, “homens adultos”, tendo criado mesmo uma pequena biblioteca pública.

Quando, ainda menina, foi descoberta a sua argúcia intelectual, entre os dez e os catorze anos foi mandada estudar num colégio em Lisboa, depois no Porto e, aos dezasseis, faz exame de admissão ao magistério primário em Bragança, cujo curso conclui com distinção em 1912, com 18 valores! Mas não se ficou por aqui: fez o curso complementar dos Liceus em letras e em ciências, o de desenho ornamental da Escola Industrial, o exame singular de Alemão e uma licenciatura em Ciências Histórico-Geográficas pela Universidade de Lisboa, onde se matriculou em 1927. Faz um curso de Literatura na Sorbonne, em Paris, e de Italiano, em Perugia, na Itália, com uma bolsa do governo italiano concedida em Agosto de 1930⁵. Entrega a tese de Doutoramento na Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa em 1936, cujo desfecho acima referimos. Todo este percurso académico foi feito ao mesmo tempo que trabalhava: professora do ensino primário em Talhas, em Caçarelhos (onde esteve três anos), em Bragança; na escola

⁴ A fotografia aqui reproduzida que foi tirada neste evento (a Doutora Cândida Florinda Ferreira é a sétima a contar da direita de quem vê a foto) resume bastante bem o seu círculo de amizades mantidas em Macedo de Cavaleiros, onde a família Brás conserva a sua memória ainda hoje.

⁵ A trajectória de Cândida Florinda Ferreira traduz a crença de que à mulher é possível conquistar a independência se investir tenazmente na sua formação intelectual, na soma permanente de saberes diversificados. Uma inteligência robustecida nas instituições escolares parece-lhe, assim, a arma mais eficaz contra a discriminação sexual. E a sua prática como investigadora, publicista, conferencista ou até contista mostrará que a problemática relativa à emancipação da mulher lhe prende também a maior parte do tempo, pese embora esta ou aquela incursão nos domínios mais específicos da história local. As tomadas de posição cívicas dão-se sempre a conhecer tendo como suporte legítimo apenas os esquemas de pensamento e as regras analíticas que recebera da universidade. Tal acontece logo com o primeiro texto que publica e vai-se manter válido para os subseqüentes. Na verdade, “antes de desenvolver considerações acerca da mulher nos nossos dias” sente-se obrigada, como de resto postula o “verdadeiro método científico”, a dar a conhecer “os seus antecedentes históricos, ou seja, a linha descritiva da sua evolução”. Jorge Ramos do Ó, “Cândida Florinda Ferreira”, in António Nóvoa (dir.), *Dicionário de Educadores Portugueses*, Porto, Edições Asa, 2003, pgs. 541-543.



de habilitação ao magistério primário em Bragança, em que lecionou e de que foi secretária; regeu uma escola primária em Lisboa, durante a sua licenciatura; professora particular do ensino liceal e, mais tarde, a partir de 1941, foi directora do Colégio Teresa Afonso, em Algés. Dava também aulas em casa, tendo sido explicadora de uma das pupilas de Salazar (e este, como reconhecimento, ofereceu-lhe uma colecção das Obras Completas do Padre António Vieira). Fez conferências, escreveu numerosas cartas a instituições e entidades, chamando a atenção para problemas, intervindo socialmente numa tentativa de resgate — que durou toda a vida — da condição feminina e do drama social das pessoas. Todo este percurso curricular foi deixando um rasto impressionante de publicações, quer em periódicos como o *Diário de Lisboa*, a *Modas e Bordados*, *Portugal Feminino*, *O Século*, *Trás-os-Montes, Femina*⁶.

Em 1934, quando preparava o seu doutoramento, aderiu ao Conselho Nacional das Mulheres Portuguesas, por proposta de Sara Beirão⁷. Isto

⁶ As suas numerosas publicações estão elencadas na *Bibliografia do Distrito de Bragança*, de Hirondino Fernandes, volume III, páginas 703 a 709, edição da Câmara Municipal de Bragança, 2012.

⁷ In Zélia Osório de Castro e João Esteves, *Dicionário no Feminino*, Sécs. XIX-XX, Livros Horizonte, Lisboa, 2005.

não aconteceu por acaso. No fim da década de vinte tinha alargado os seus horizontes, influenciada pelo espírito universitário, pelo curso de Literatura Italiana e pela preparação dos seus primeiros trabalhos de investigação: *A guerra da sucessão no distrito de Bragança*. A missão decorrente em Itália, de que fora incumbida pelo governo português, ao mesmo tempo que usufruía da bolsa que ganhara, e para o qual fez um relatório sobre o estudo e o ensino primário naquele país, deu-lhe uma perspectiva totalmente diferente da pedagogia e da condição feminina naquele país. Também a passagem por Paris deve ter tido um efeito de *éclat*. E toda esta actividade não a tinha feito descurar os seus outros pontos de interesse, continuando a investigar e a publicar uma obra com uma profusão e regularidade notáveis: *Talhinhas e as guerrilhas liberais — Notícias monográficas inéditas; A Mulher na Família e na Sociedade Contemporânea; Carrazeda de Ansiães — Notas monográficas; A função educadora da História*.

Para o público em geral e, especialmente, para as mulheres, de quem sentia o pulsar social de uma época que foi de charneira, escreveu numerosas páginas cheias tanto de sabedoria como de um pensamento não alinhado com o atavismo do nosso torrão: *A mulher portuguesa contemporânea* – artigos publicados na revista *Modas e Bordados*, Lisboa, 1935; *A Marquesa de Alorna, D. Leonor de Almeida Portugal; Da necessidade do conhecimento da História e da Literatura pátrias; Castros e castelos — A mulher nesses centros guerreiros; A guerra dos cem anos — Seus reflexos em Portugal*. Escreveu também um livro de contos: *Os sete pecados mortais*, que publicou em 1936⁸.

Viveu na Rua de S. Marçal, ao Rato, tendo aqui morrido, na freguesia de S. Mamede, em Lisboa, em 8 de Março de 1978.

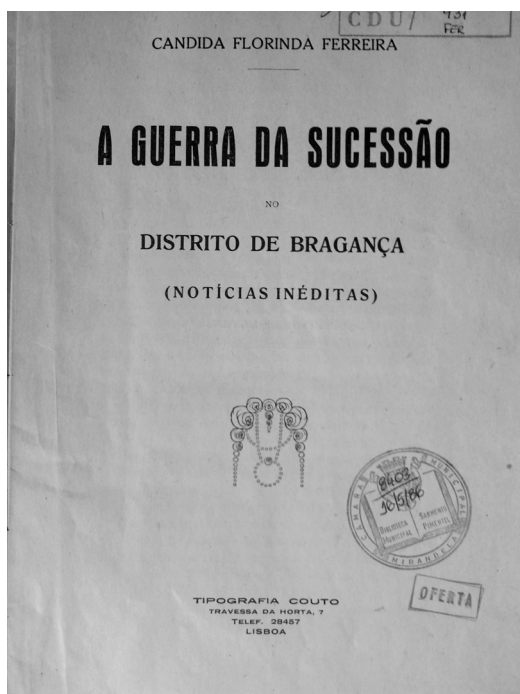
Ao longo da vida de trabalho intenso e de publicação de trabalhos, Cândida Florinda Ferreira encontrou ainda tempo e espaço para a poesia. Para a dar a conhecer usou um pseudónimo: “Ninguém”.

Mas foi Alguém, sem dúvida, merecedora de um estudo atento e a aguardar a curiosidade e o trabalho metódico da investigação. Investigação da sua vida exemplar, cheia de pontos de interesse e a necessitar esclarecimento, e investigação da sua obra, de que suspeitamos haver inéditos, a julgar pelos

⁸ Para compreender a circunstância da época e do papel do Conselho Nacional das Mulheres Portuguesas, leia-se o artigo de João Esteves, “Conselho Nacional das Mulheres Portuguesas”, in *Faces de Eva*, Estudos sobre a Mulher, Número 15, 2006.

testemunhos que pudemos ainda recolher verbalmente⁹. De que um diário, já por si de certeza um testemunho insubstituível, e toda a correspondência, um acervo importante a todos os títulos, constituem motivos muito mais que suficientes para fazer desencadear a investigação do seu paradeiro e o posterior tratamento científico para publicação.

Cândida Florinda Ferreira foi uma pessoa rara e inteligente. Não foi rara por ter sido inteligente. Foi-o por ter colocado a sua inteligência sempre ao serviço dos outros. E teve o vislumbre de a colocar por escrito, para que pudesse servir os outros com perenidade. Urge ser republicada. Tanto os seus livros como (sobretudo) os seus artigos.



⁹ Testemunhos verbais recolhidos pelo autor junto de pessoas de Macedo de Cavaleiros que com CFF conviveram quer em Lisboa quer em Trás-os-Montes.

Quintal Literário

A. M. Pires Cabral

Trindade Coelho

Estou mais que convencido, e capaz de apostar dobrado contra singelo, que este nome Trindade Coelho dirá hoje muito pouco ou mesmo rigorosamente nada a noventa e cinco por cento dos trasmontanos. Dos restantes cinco por cento, uma boa fatia recordará o nome apenas porque foi aluno (tal como eu fui) de um célebre colégio em Macedo de Cavaleiros, o Externato Trindade Coelho; mas nem por isso terão questionado vez nenhuma quem diabo seria o sujeito que apadrinhava o colégio.

Por Mogadouro, terra natal de Trindade Coelho, é claro que os números não são assim tão drásticos. Que raio, sempre é um filho da terra, porventura o único que granjeou verdadeira reputação nacional. Há uma estátua dele na desafogada avenida central da vila e o seu nome foi dado a um largo e à Biblioteca Municipal — mal seria que não se soubesse quem foi. Mas de saber quem foi a lê-lo vai a sua distância e, bem vistas as coisas, não ter lido um escritor vem a ser o mesmo que não saber quem ele foi.

Pois bem, Trindade Coelho foi isso mesmo, escritor, tão discreto e suave como a pessoa que o escritor habitava. O encanto principal vem-lhe justamente dali, da discrição e suavidade dos seus contos, reunidos no livro que chamou *Os meus amores* — no género rústico, uma verdadeira obra-prima. Tanto, que a obra tinha tido, até 1974, catorze edições; de então para cá admito que tenha havido ainda uma ou outra, se bem que o livrinho não



quadre muito com as preferências que o leitor de hoje manifesta por uma ficção derrancada espiritualmente, toda acção e movimento, e seca como um pau de virar tripas em matéria estética.

José Francisco Trindade Coelho nasceu, como já se disse, em Mogadouro, em 18 de Junho de 1861. Foi esse ano marcado pela morte de D. Pedro V e subida ao trono de D. Luís: a substituição de um rei amado do povo por outro que não se soube fazer amar. Nas letras pátrias, para além do nascimento de Trindade Coelho, 1861 é o ano da publicação das *Memórias do cárcere*, um livro de memórias de Camilo Castelo Branco que anda quase sempre mal avaliado na sua excelente qualidade.

Trindade Coelho não teve vida longa: morreu em 1908, da maneira que já veremos. Tão-pouco foi feliz, a sua vida. Era um homem derrotado pela sua própria psique que propendia para o mórbido, para as crises de neurastenia e desânimo diante dos seus sofrimentos morais e diante da maldade humana que queria regenerar com o exemplo da sua própria bondade, mas não pôde. Amargurado, acabou por se suicidar em Lisboa. Repetiu assim, nesse gesto supremo e derradeiro, o que vira fazer em 1890 a Camilo Castelo Branco, um dos seus mais generosos leitores e protectores.

Na sua relação com Camilo, há um ponto que não deixa de nos causar algum incómodo, embora tenhamos de o ver ‘com olhos de época’. É o próprio Trindade Coelho que, com a maior das naturalidades, o relata na autobiografia que surge como uma espécie de apêndice a partir da 9.^a edição de *Os meus amores*. Bacharel em leis, tinha concorrido em 1886 ao lugar de delegado do procurador régio na vila do Sabugal. As esperanças eram poucas, «porque não tinha ninguém que me protegesse». Mas eis que Camilo lê num jornal (ele lia tudo, aquele demónio) que Trindade Coelho se apresentava a concurso. Simpatizando com o jovem escritor (que aliás não conhecia pessoalmente) e temendo que fosse suplantado no concurso por algum sacripanta que não fosse capaz de alinhar duas orações com sujeito e predicado nos seus lugares, resolve escrever ao ministro Tomás Ribeiro, grande amigo de longa data e poeta ultra-romântico de merecimento, pedindo-lhe que despachasse Trindade Coelho. Aquilo a que hoje muito cruamente chamamos uma cunha. E assim foi que Trindade Coelho iniciou a sua carreira pública.

É, como digo, o próprio Trindade Coelho que o narra. E nós ficamos sem saber o que admirar mais: se a solidariedade corporativa de Camilo

para com um escritor novato que nunca tinha visto mais gordo, se a ingenuidade e sinceridade de Trindade Coelho ao divulgar uma coisa que, em boa verdade, devia antes calar, já não digo envergonhadamente, mas pelo menos recatadamente.

Os meus amores, que tem o subtítulo “Contos e baladas”, é, como vimos, não só a obra-prima de Trindade Coelho como uma das obras-primas de toda a produção contística nacional. Uma espécie de *Bichos* de Miguel Torga, só que mais espontâneo, sincero e despretensioso, lírico por vezes.

O próprio Trindade Coelho achava que os contos não se querem com intenção didáctica (ensinar ou moralizar), mas apenas com intenção emotiva (evocar a simplicidade da vida rústica e lisonjear a saudade do paraíso perdido da infância). Era assim que ele os fazia, singelos, desataviados, ressumando emoção. Não têm praticamente enredo. Limitam-se a correr, mansos como ribeirinhos, naturalistas, realistas de um realismo salutar. Às vezes parecem crónicas. Eugénio de Castro, o poeta simbolista de Coimbra, diz: «Prefere os assuntos simples aos complicados. Ao longo dos seus contos não se alastram óxidos de almas difíceis, nem se emaranham filigranas de raras psicologias. No meio dos modernos livros, os seus livros são como ingénuos colegiais entre viciosas pessoas.» O próprio autor, definindo os seus contos, diz deles que são «talvez saudades; e tenho a certeza de que se vivesse na minha terra [...] não os teria feito.»

A primeira edição de *Os meus amores* saiu em Lisboa em 1891, pela mão do editor António Maria Pereira, que tão ligado esteve também à publicação de obras de Camilo (mais um ponto de contacto entre os dois homens de letras...), nome que felizmente, sob outra forma de sociedade, perdura ainda no mundo editorial português. Continha então apenas 13 narrativas (às vezes a gente hesita em chamar-lhes contos). Dez anos depois sai a chamada edição de Paris, substancialmente ampliada (são agora 23 narrativas) e dividida em “Amores velhos”, “Amores novos” e “Amorinhos”. Seguem-se, até 1974, mais 12 edições: o livrinho foi, claramente, um *best-seller*.

Não o único deste autor que se diria não talhado para o sucesso. Um outro *best-seller* sai em 1902 e chama-se *In illo tempore*. São as suas memórias de Coimbra, onde se bacharelou em 1885. Coimbra deixa feridas em todo aquele que a frequentou, é bem sabido. Trindade Coelho ajusta as contas com os tempos estouvados de Coimbra neste livro que lhe trouxe

porventura mais reputação do que o anterior, embora tivesse conhecido apenas 7 edições — número que de resto continua a ser excepcional em Portugal.

Uma outra faceta de Trindade Coelho, muitas vezes esquecida, quando não pura e simplesmente ignorada, é a de autor de textos políticos e sociais. Neste âmbito merece atenção particular uma colecção chamada *Folhetos para o povo*. São sete os folhetos, e versam temas como a necessidade do ensino, o mutualismo, a denúncia da exploração do jornaleiro pelo patronato rural. Tudo causas progressistas. Merece atenção, igualmente, o *Manual político do cidadão português*, uma espécie de compêndio destinado ao esclarecimento cívico e político do povo, então mergulhado em obscurantismo. Uma acção que diríamos de esquerda. E talvez fosse. Mas era acima de tudo uma profissão de fé no progresso e no aperfeiçoamento social — que tinham de passar, primeiro que tudo, pela educação do povo.

Por ocasião do centenário do seu nascimento, em 1961, Augusto da Costa Dias organizou uma colectânea de textos de carácter etnográfico de Trindade Coelho, intitulada *O senhor sete*. E com este título se completa a obra deste trasmontano que, nas palavras de Eugénio de Castro, era «pequenino mas tesinho» e «alegre como uma romaria».

Pequenino, seria; de corpo, claro. Tesinho, era-o sem dúvida, e por diversas vezes o mostrou ao longo da sua carreira profissional, enfrentando adversários poderosos. Alegre como uma romaria, seria também. Mas infelizmente não tanto que, num dos seus frequentes acessos de melancolia e desalento, tendo-se demitido do seu lugar de magistrado e vendo-se em dificuldades para sustentar a família, não pegasse numa pistola e não a descarregasse contra a têmpora direita.

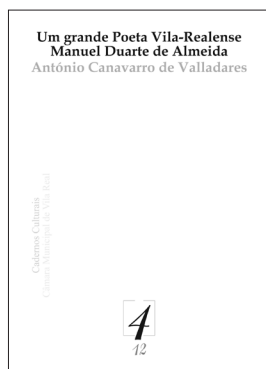
Publicações do Grémio Literário Vila-Realense

No ano de 2014 o Grémio Literário Vila-Realense publicou os seguintes títulos:

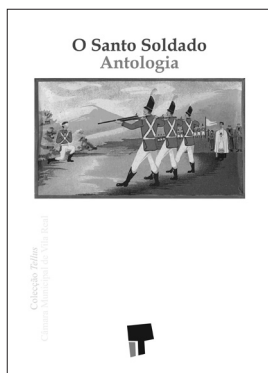


Tellus – Revista de Cultura Trasmontana e Duriense, N.º 60.

Colaboração de Carlos Nogueira, Henriqueta Maria Gonçalves, Ricardo Ferreira de Almeida e A. M. Pires Cabral.

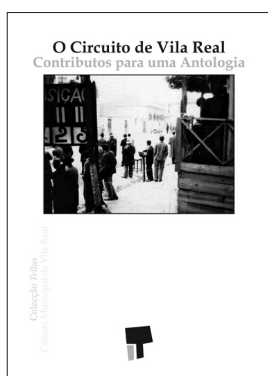


Um grande Poeta Vila-Realense: Manuel Duarte de Almeida, por António Canavarro de Valladares. Cadernos Culturais, 4.^a Série, N.º 12.



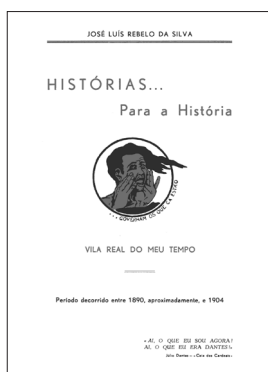
O Santo Soldado – Antologia, com selecção de textos, organização e posfácio de Elísio Amaral Neves.

Colecção Tellus, N.º 28.



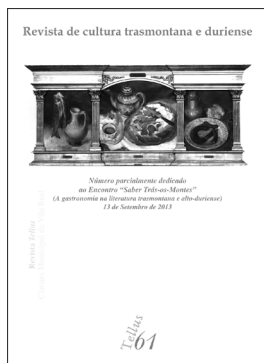
O Circuito de Vila Real – Contributos para uma Antologia, com selecção de textos, organização e prefácio de Elísio Amaral Neves.

Colecção Tellus, N.º 29.



Histórias... Para a História – Vila Real do meu tempo, por José Rebelo da Silva, edição fac-símile.

Colecção Tellus, n.º 30.

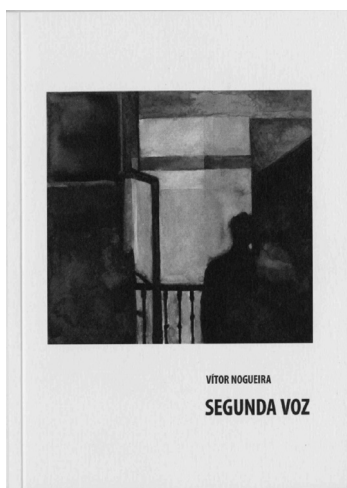


Tellus – Revista de Cultura Trasmontana e Duriense, N.º 61.

Colaboração de Elísio Amaral Neves, Virgílio Nogueiro Gomes, Ernesto Rodrigues, João Leite Gomes, A. M. Pires Cabral e Manuel Cardoso.

Notícias das Letras

SEGUNDA VOZ



Saiu com a chancela da Averno mais um livro de poesia de Vítor Nogueira. Tem por título *Segunda voz*, e está dividido em duas partes, “A casa por sob o sótão” e “O sótão por sobre a casa”, cada uma delas contendo dezoito poemas. Tem apresentação cuidada, com capa da *designer* vila-realense Daniela Gomes.

Todo o livro se desenvolve numa espécie de diálogo do Autor com um tu que não é outro senão ele próprio. Poesia do concreto e do quotidiano — concreto e quotidiano que servem de trampolim para a amarga reflexão sobre o sentido da existência.

O belíssimo poema “Formol”, com que encerra o volume, é por assim dizer uma síntese-recapitulação do resto: «A casa por sob o sótão. O sótão por sobre / a casa. A casa por sobre a rua. A rua por sobre / o mundo. [...] Eras demasiado novo / para todos aqueles livros, / todos aqueles ossos / arrumados nas estantes. Livros como este,

/ que se fecha sobre si e só dói a quem o escreve.»

No número 60 da nossa Revista reproduzimos uma recensão de José Mário Silva sobre este livro, publicada na revista “Atual”, do semanário Expresso de 10 de Maio de 2013.

CONTOS DE ISABEL MATEUS EM CHINÊS



O livro *Contos do Portugal rural*, de Isabel Maria Fidalgo Mateus, que já havia saído em 2012 em edição bilingue (português-inglês), acaba de sair em nova em edição bilingue, desta feita português-chinês.

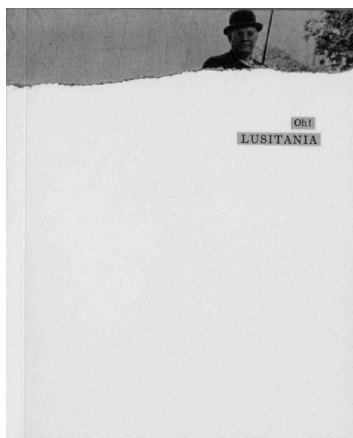
A publicação teve a colaboração da Universidade de Macau (Mestrado de Tradução do Departamento de Português) e inclui-se na série *Portuguese Insights – Bilingual Text Collection*.

São 13 contos de temática regional trasmontana, precedidos de uma introdução de Patricia Anne Odber de Baubet e Gustavo Infante, e enriquecidos com um glossário no final.

É a sétima publicação da Autora.

OH! LUSITANIA, DE RUI PIRES CABRAL

Rui Pires Cabral, poeta de produção relativamente escassa mas devidamente referenciada pela crítica, acaba de publicar *Oh! Lusitania*, segundo volume de uma trilogia de inspiração náutica iniciada em



2013, com *Broken*. A edição é da Paralelo W.

Nesta trilogia, Rui Pires Cabral trilha caminhos pouco habituais, para não dizer pioneiros, na nossa poesia. É uma poesia de algum modo inspirada na banda desenhada, embora a transcenda largamente nos objectivos e também nos resultados. É feita a partir de colagens de velhas fotografias, sobre as quais o Autor cola por sua vez frases curtas, incisivas, também elas recortadas de textos pré-existentis, constituindo poemas de alta qualidade.

Oh! Lusitania é em língua inglesa. O Autor explica a razão: «[...] Todos os poemas foram por assim dizer *escritos* com palavras recortadas do livro *The Last Voyage of the Lusitania* (A. A. Hoehling e Mary Hoehling, Pan Books, 1959), no qual se relata a tragédia do transatlântico afundado por um torpedo alemão na primavera de 1915.» Tomando como ponto de partida esse livro e essa tragédia, Rui Pires Cabral constrói duas dúzias de brevíssimos poemas, divididos em três secções, que são outras tantas meditações certeiras sobre a vida e a morte.

Registo

José Carlos Barros

O uso dos venenos

Língua Morta, 2014

Podemos ainda escrever “gerânios”? E “rumores”, “açudes”, “urze”, “veredas”? E “bosques de bétulas”, podemos? José Carlos Barros (n. 1963) publica poemas há três décadas, à margem, livrinhos discretos como “Uma Abstracção Inútil” (1991), “Todos os Náufragos” (1994), “Teoria do Esquecimento” (1995), “As Leis do Povoamento” (1996) ou a colectânea bilingue “Las Moradas Inútiles” (2007). O substancial volume agora editado reúne poemas recentes e antigos, quase todos com uma tonalidade humanista e melancólica que não teme o “poético” imediatamente identificável, mas que também é capaz de detectar zonas de penumbra e luzes indirectas. Luzes que vêm do interior das coisas, como nos quadros de Georges de La Tour.

Vasos, púcaros, pátios, bicicletas, abóboras, “toldos azuis e amarelos”, “a esferovite leve do inverno”, podemos ainda recordar ou transfigurar esses objectos? Ainda se admitem poemas sobre segredos, sebes, aluviões? Barros até manifesta o seu cepticismo quanto ao poder da poesia. O vento de um poema não agita árvore nenhuma. Mas um poema nunca é totalmente inútil, uma vez que resiste à entropia que conduz tudo ao abandono e à amnésia.

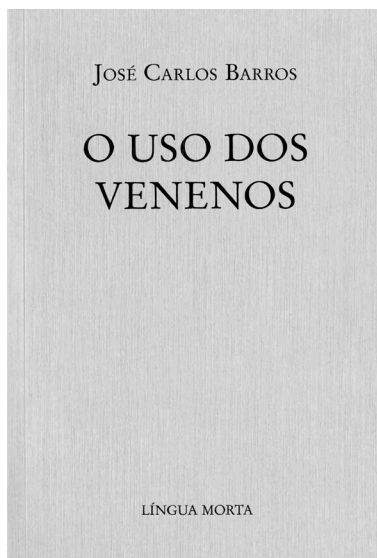
Barros, que é arquitecto paisagista, observa as “consequências da paisagem”, e recorre à terminologia do urbanismo, do ordenamento do território, da demarcação de fronteiras, formas codificadas de estabelecer os lugares, neste caso os lugares da província portuguesa. Há por isso uma

exactidão tocante na evocação dos antepassados, da infância, dos amigos de juventude, dos sítios transmontanos. O poeta procura o que ficou, mas conhece aquilo que se perdeu, as promessas vãs de felicidade, a vida tal como podia ter sido mas nunca é, as canções que dizemos que “envelheceram mal” como se nós envelhecêssemos bem.

Os tempos passados não são uma mitologia, mas uma fidelidade. Evita-se assim qualquer nostalgia fácil que minimize as servidões e as ignomínias, incluindo as políticas. Os poemas, desencantados, irónicos e orgulhosos, defendem os “rurais”, gente não-cosmopolita e não-cínica; resgatam a sabedoria dos gestos banais, o senso comum dos provérbios, a tragédia do desamparo; anotam a dignidade de um ferrador, uma festa manhosa de Verão, umas cervejas numa taberna, os bombeiros voluntários de uma vila quieta.

Um poema sobre Vermeer acentua a ideia de “composição” como a forma equilibrada, proporcionada, justa, de um artista transmitir uma cumplicidade com o seu mundo. Outro poema diz: “lembro-me era no tempo dos poemas/ um verso podia ser também a moeda espalmada nos carris/ da estação do caminho de ferro de Vidago/ tudo se misturava na mesma nuvem volátil de irreabilidade/ e sobressalto”.

(Pedro Mexia, in “Atual” — *Expresso*, Lisboa, 27 de Setembro de 2014)



Sumário

• Gastronomia vila-realense: Algumas das primeiras referências na imprensa local <i>Elísio Amaral Neves</i>	5
• Linguagem do património imaterial: A alimentação, alguns exemplos <i>Virgílio Nogueiro Gomes</i>	17
• A primeira sobremesa <i>Ernesto Rodrigues</i>	27
• O Ciclo das Refeições Rurais <i>João Leite Gomes</i>	36
• O Melro <i>A. M. Pires Cabral</i>	42
• Cândida Florinda Ferreira Mulher, trasmontana e inteligente, educadora <i>Manuel Cardoso</i>	52
• Quintal Literário <i>A. M. Pires Cabral</i>	59
• Publicações do Grémio Literário Vila-Realense	64
• Notícias das Letras	67
• Registo	70