

Tiro nos pratos

Zurzem-nos diariamente jornais e televisões com comentários cretinóides de políticos irresponsáveis, tentando justificar as barbaridades cometidas em termos ambientais, sobretudo no último século. Outrossim, não cabe à Humanidade arcar com a responsabilidade pelas alterações naturais que o clima global padeceu ao longo de milhões de anos. A Terra Mãe tem-se comportado como madrasta inúmeras vezes. Esses destrambelhos naturais do ambiente provocaram no decorrer das eras geológicas, esporádicos períodos interglaciares. Numa dessas épocas mais sufocantes, parte da selva africana transformou-se em savana. A consequente minguagem de frutos e bagas, pressionou os simiescos antepassados que aí habitavam, a descer das árvores e adaptar-se às novas circunstâncias. Famintos e expostos às investidas dos predadores, pareciam condenados ao fracasso. No entanto, alguns homínídeos mais corajosos resolveram provar da carne que sobejava das carcaças que as bestas saciadas abandonavam e gostaram tanto que quase desistiram do desenxabido vegetarianismo. Este aporte adicional de proteínas possibilitou o passo evolutivo seguinte, que foi o aumento da cavidade craniana. Surgida a inteligência inventaram as primeiras armas, passando de caçados a caçadores e dominado o fogo começou o regabofe dos petiscos. Confunde-se pois a origem da caça, com a história da humanidade.

Apesar de disponível, a caça nunca foi abundante, sujeitando-se os nossos avós a praticar o nomadismo no seu enalço. Para obstar a esta precária dieta, alguns patriarcas mais pachorrentos e sem jeito para montarias assentaram arraiais, cultivaram umas leiras, botaram alguma bicharada em currais e chamaram-lhe propriedade privada. Surgiu assim uma relativa abundância e também o gosto duvidoso e normativo dos produtos de aviário. Com o poderio que lhes adveio da posse da terra, os primeiros senhores do mundo com nomes tão sonantes como Abraão, Xerxes ou Ramsés, livraram-se do pesadelo laboral pondo os mais brancos das tribos a cavar-lhes as courelas e a pastorear-lhes os rebanhos, gastando o tempo livre em caçadas para se divertirem, se exercitarem para a guerra ou para suprirem as mesas com iguarias raras. Por serem tão invulgares não as partilhavam com servos e escravos, fundando as primeiras reservas cinegéticas na Suméria e no Egipto. Este hábito açambarcador dos poderosos continuou na velha Roma, na Idade Média, na Renascença, chegando aos nossos dias. Exemplo deste espírito exclusivista da caça é este curioso édito dos tempos de El-rei D. João I, aplicável nas suas coutadas: *“Quem apanhe ou quebre ovos de perdiz, paga uma coima de 50 reais por cada um. Matar um javali adulto ou ainda bácoro, dá cadeia e uma multa de 2 mil reis, seguida de um ano de degredo em Tanger”*. Não brincavam. Na Idade Média até a santificaram, aproveitando a lenda do aparecimento dum crucifixo redentor na cornamenta de um veado ao depravado caçador Humberto. Converteu-se o dito senhor, chegou a bispo de Maastricht em 705 e após a morte foi entronado como padroeiro dos caçadores.

Hoje a escassez continua, agradecendo-se que seja ao menos compensada com cozinhados primorosos. É que a confecção da cozinha venatória tem muitos atrevidos a diminuí-la e raros entendidos a glorificá-la. Uma refeição de caça gastronomicamente equilibrada, não se resume a uma mera sucessão de pratos, mas sim a um conjunto harmonioso de manjares, cuja missão é acompanhar e complementar um prato principal, sem o eclipsar. Na nossa região existem alguns dignos celebrantes deste ofício, destacando-se dentre eles um nome: - Zé do Fóia

Zé do Fóia (Ti Lurdes)

Estrada do Montalvão, 63, C. Branco. Telef. 272 083 026

Encerra 3ª feira

Gerente: José Alves.

Numa sala interior com lareira no Inverno e ar condicionado no Verão dispõe o Zé de boas mesas de madeira atoalhadas com gosto, (apesar do senão do papel), com cadeiras para 60 mastigantes. Existem mais 30 lugares para grandes afluências na sala do bar.

Chegámos 10 amigos para um jantar exclusivo de caça, sendo recebidos no bar com aperitivos acompanhados de lascas de bom presunto e queijo picante de Alcains. Sentámo-nos de seguida, sendo atendidos correcta e eficazmente em todo o repasto pela Idália e pela Micaela.

Primus: ***Empada de perdiz*** com salada de alface. Estavam ainda quentes, douradas do forno, tenras e saborosíssimas, próprio de fabrico recente. De segundo veio a ***Canja de pombo bravo*** com textura e sapidez muito dignas. A ***Sela de javali com trufas dos nossos montados*** foi a rainha do jantar. É por estes sabores que vale a pena sair de casa para comer. Apresentação elegante, confecção para sibaritas. Carne de javali de primeira, tratada por mão de mestre, acompanhada de batatas deliciosas, esparregado e criadilhas soberbas. Final a cargo de ***frutas flamejadas com Rum*** que se comeram sem encantar.

Acompanhou o primeiro e segundo pratos um tinto do Douro que combinou bem com os cozinhados: Fontes Velhas – Escolha de 2003. Auxiliou a deglutição do javardo assado um tinto Alentejano: Monte das Servas- Escolha de 2004 que esteve bem. Acalmou-se a febre estomacal, com uma refrigerante mistura de cerveja Sagres e aguardente de cereja Alemã: Alter Gütsler. Que o Zé conserve o saber e as mãos experientes, para nos deliciar em futuras ocasiões.

Filipe Antunes – Abril de 2007