

O “*fiel amigo*” não é um cão!

Quando catraio, a minha percepção de bacalhau resumia-se àquela coisa esquisita que se comprava na mercearia da Ti Alzira, muito salgada, cheia de escamas de um lado e espinhas do outro, que era cortada às postas e mergulhada em água um dia ou dois, para depois se comer contrariado com couves e batatas cozidas na ceia de consoada. Estranho, esotérico, alienígena mesmo era aquele corpo espalmado de feitio triangular. No dia em que minha mãe dobrou um ao meio e me sugeriu que imaginasse uma cabeça na extremidade oposta ao rabo da coisa, embasbacado vi um peixe! Descoberto o aspecto pisciforme, comi-o a partir daí mais tranquilo em pastéis e bolinhos, pataniscas e tibornas, assado e de cebolada, com grão e de “*roupa velha*” quando sobrava. A minha preferência todavia ia para o que os homens preparavam cru, esfancado, com alho e muito azeite, durante os relatos de futebol que se ouviam na tasca nos domingos de Verão. O nome vicentino dessa receita era sempre pronunciado em surdina, para não desencadear a reprimenda escandalizada do rebanho de beatas do padre Anacleto que tinham a sede da irmandade no casebre ao lado. O velho abade fazia orelhas moucas, pois além de ser um dos petisqueiros habituais de tais bacalhoadas, não comungava do cacarejar inquisitorial das suas paroquianas.

Não discorreu minha mãe sobre a origem do peixe, pelo que só em adulto soube que foram os Vikings o primeiro povo a incluí-lo na dieta, por ser basto nos mares do Norte. Comiam-no duro depois de seco ao vento, por não haver sal nas suas frias praias. Pelo ano 1000 os Bascos secaram-no, salgaram-no e iniciaram a sua comercialização. Aos portugueses estava reservada a glória da descoberta da sua preparação actual. Pensa-se que tal aconteceu depois da viagem de Gaspar Corte Real à Terra Nova e Labrador, onde descobriu os copiosos bancos de bacalhau. Devido à distância e duração das campanhas resolveram conservá-lo nos porões, salgando-o depois de aberto ao meio (daí a tal forma de triângulo). Em terra era raspado, salgado novamente e seco ao sol. Podia assim ser consumido em qualquer época do ano, o que resolveu o bicudo problema do abastecimento das naus e caravelas nas longas viagens das descobertas. Doutra modo, a interdição da carne durante os longos e rigorosos jejuns quaresmais aguçou a inventiva das mãos hábeis do povo, que apurou receitas diferentes para tanto repasto à base deste pescado. (Obrigado quaresma! Sem ti que seria das nossas mil e uma maneiras de preparar bacalhau?) Tornou-se presença tão frequente nas mesas deliciando gerações de plebeus e nobres, que mereceu o epíteto de “*fiel amigo*”. Eça de Queirós, numa das suas cartas de Paris a Oliveira Martins traduziu bem este sentimento quando escreveu: “*Sou em quase tudo um francês, excepto (...) num gosto depravado pelo fadinho e no justo amor do bacalhau de cebolada*”.

Demos fama ao peixe mais honesto do mundo, pelo que no séc. XVIII resolveu o naturalista sueco Karl Linné denominar como *Gadus Morhua* o legítimo, para o distinguir de outros sucedâneos que por vezes nos impingem como bacalhau. Da sua importância em termos económicos reza a história de países como a Noruega, Canadá e Estados Unidos. Saibam por curiosidade que ainda hoje pode ser vista uma escultura em madeira dum bacalhau, pendurada na Câmara dos Representantes do Massachusetts em Boston, recordando um dos pilares da riqueza desse estado em épocas passadas. Infelizmente nas últimas décadas, a pesca excessiva dos modernos arrastões quase levaram este peixe à extinção. Porfiemos para que a moratória de pesca internacional não seja tardia, mantendo-se o prato que mais identifica a cozinha nacional. Servem alguns restaurantes bacalhau com galhardia e outros nem por isso. Apresento-vos hoje uma das receitas que mais aprecio pela delicadeza da sua feitura na nossa região.

Restaurante *As Violetas*

R. Tomás Mendes Silva Pinto, lote 3

Quinta das Violetas, C. Branco – Telef. 272 347 907

Gerência de Maurício Gonçalves

Entra-se nesta casa e gosta-se do que se vê. Os arcos e colunas revestidos a tijolo lembram tempos idos, combinando com o amarelo suave das paredes, a rusticidade do bar em xisto e os discretos adereços de ferro forjado. As mesas e as 47 cadeiras em boa madeira são cobertas com “*naperons*” de linho impecáveis, alfaias adequadas e vasilhame esmerilhado, que aliados à higiene perfeita tornam o ambiente muito acolhedor.

Sentamo-nos então para apreciar uma das raras cozinhas de autor na região, com propostas inéditas resultantes da imaginação e habilidade dos proprietários. O Maurício apresenta a carta com a bonomia de um beirão e a solenidade de um mordomo. Comanda os fogões a D. Elisa que prepara os pedidos no momento. Não fique ansioso se esperar um pouco, pois será recompensado com a frescura da confecção recente, enquanto acalma a sofreguidão com entradas delicadas e originais: - *tiras de fígado em molho de coentros; salada de ovas de peixe; peixinhos da horta; joaquiunzinhos de escabeche; presunto ibérico na cura exacta; queijos vários*. Segue-se a degustação imperativa do prato emblemático da casa: - *Açorda de bacalhau com couve*. Olorosa, sávida, das melhores que temos provado. No capítulo dos peixes há mais propostas saborosas: - *Rolos de lulas c/ camarão; tranches de polvo c/ molho verde; linguada de peixe; bife de atum à Provençal*. Nos produtos cárnicos destaca-se uma *Tartiflette de entremeada fumada e queijo Reblochon fundido* que é inebriante. Pode-se optar ainda entre outros por: - *Blanquette de vitela; naco de novilho no espeto; costeleta de porco preto à lavrador; bife à Violetas; misto de carnes com grão*. Finaliza-se com postres tão sugestivos como: - *Pudim de pão c/ molho de framboesas; pudim de côco c/ ameixas pretas; maçã assada c/ mel e amêndoas; ananás frito c/ gelado de baunilha*. Os vinhos sem deslumbrarem são muito dignos, tendo representatividade a maioria das regiões demarcadas do país.

Nas Violetas gosta-se do que se vê, do que se come, do preço e certamente de voltar.

Filipe Antunes – Abril de 2007