

## As ferraduras de Vulcano

Lá no fundo da ladeira que conduz ao ribeiro, paredes meias com o antigo chafariz e isolada do resto do casario, ficava a sombria forja do ti Zé Ferreiro, de quem não sabíamos a origem, nem conhecíamos parentesco chegado. Alto, magro, corcunda, de fâcies vincado pelas rugas e barba hirsuta, passava o solitário ancião pela fama de ser bruxo, com hábitos tão estranhos como beber tisanas de ervas venenosas e comer cobras e lagartos. Ríspido e intolerante nos raros contactos com a canalha, foi o papão da nossa infância, à custa dos ralhetes maternos serem acompanhados dum intimidante “se não te portas bem, esta noite dormes em casa do ti Zê Ferreiro”.

Por ali passávamos pelas manhãs e tardes a caminho da escola, cruzando as águas pelo medievo pontão de megalitos de granito. Esperávamos uns pelos outros, evitando o pavor duma travessia isolada do local a que pomposamente chamávamos “cabo das tormentas”. A maioria das vezes adivinhávamos a sua presença pelo tinir do metal, “*Pim catrapim, pim catrapim, pim pim*”, que atravessava as grossas paredes e nos acompanhava até à entrada da escola. Outra vezes, víamos de relance a sinistra figura recortada na escura porta da forja, mirando-nos de soslaio com um olho frio cinzento e outro de pálpebra descaída, esbugalhado e injectado de sangue, enquanto sugava fumaças do paivante que mantinha eternamente pendurado ao canto da boca.

Uma tarde, o castigo aplicado pela D. Agostinha devido a alguma diatribe, libertou-me da escola atrasado e solitário. Enquanto ruminava a justificação que daria a minha mãe, sobressaltou-me a brusca interrupção do monótono “*pim catrapim, pim catrapim, pim pim*”. Fiquei petrificado quando a dantesca figura do ferreiro se dirigiu a mim e pediu: “Menino, dá-me uma ajuda. Enche esta lata de água aí no chafariz e trá-la cá depressa”. De balde na mão, hesitante, pensei em fugir a sete pés. Decidiu-me a renovação urgente do pedido: “ Despacha-te lá rapaz. Preciso da água agora”. Ao entrar, vislumbrei na penumbra o brilho intenso do fogo a um canto, alimentado pelo fole que o ferreiro accionava com um pedal, enquanto com o martelo recomeçava na bigorna o “*pim catrapim, pim catrapim, pim pim*”. Saí de mansinho, correndo esbaforido a contar aos amigos incrédulos. No dia seguinte, o exibicionismo confiante com que entrei naquela caixa de pandora granjeou-me a admiração geral, pelo que fui de imediato promovido a capitão da pandilha de putos do fundo do povo, nas bravatas e enfrentamentos com o bando do cimo do povo.

Passei a frequentar a forja, esquecendo-me dos futebóis no adro da igreja. Fascinado, via surgir do ferro informe ferraduras, machados, enxadas e foices, e das brilhantes folhas de latão, cântaros, regadores, candeias, baldes e toda a parafernália em lata que se vendia nas feiras. Convidava-me para as merendas, que eu subtilmente recusava, receando ver sair um lagarto grelhado do braseiro. Um dia, esfomeado, aceitei. Aquilo parecia chouriço, tinha a forma de chouriço e quando começou a assar recendia a chouriço. Provei. Era chouriço, quase tão bom como o da minha avó!

Da confiança nasceu a amizade, que trouxe muitas conversas à volta da bigorna. “Então lá na escola já te falaram do ferreiro do céu? Há lá um! Ouvi-o ao Sr. Dr. Honorato, que estudou leis em Coimbra. Chama-se Vulcano e tem uma forja num sítio conhecido por Olimpo. É ele que faz as espadas e as setas para os exércitos dos anjos e arcanjos, tudo em ouro. Também fez as ferraduras da burra que levou nossa Senhora e o Menino na fuga para o Egipto”.

O ferreiro e o menino contaram muito um ao outro. Aquele, dos tempos idos que o menino curioso gostava de conhecer; este, das coisas da escola que o velho ainda queria aprender. O menino foi ter aulas na cidade, para mais tarde estudar em Coimbra como o Dr. Honorato. Combinaram continuar as conversas, quando um dia se encontrassem numa esquina do tempo.

Por vezes, vou pelo lusco-fusco beber água ao antigo chafariz e quando passo ao lado da decrepita forja ouço, ou parece-me ouvir, um som cavo e distante ressoando pelas quebradas: “*Pim catrapim, pim catrapim, pim pim*”. Alucinações certamente, que o ti Zé partiu há mais de quarenta anos para o seu Olimpo, onde com Vulcano forja ouro e diamantes...

## **Restaurante *A Forja do Ferreiro***

Quinta da Taipa, lote 1, r/c esq.

(Junto ao Modelo) – C. Branco

Telef. 272 320 813

Gerência de José Gonçalves



*A Forja de Vulcano – Velázquez, Séc.XVII*

Quando pensávamos em cozinha regional portuguesa e o apetite apertava, rumávamos automaticamente ao restaurante da rua dos Ferreiros, onde o chefe José Gonçalves nos acertava as horas do estômago com preparações pantagruélicas e doses de “fazer vaquinha” com o parceiro do lado. Mudou-se com pessoal e alfaias para um espaço novo junto ao Modelo, que dispõe cá fora de fácil estacionamento e lá dentro de uma ampla, luminosa e bem decorada sala com 55 lugares. (mais 55 para eventos em sala adjacente).

Melhorou o serviço, mantendo o Chefe a qualidade da confecção que degustámos ao jantar uns casais amigos. Debicado o presunto serrano, o salpicão ibérico e uma cacholeira negra, veio para a mesa *Sável frito com açorda*, que nos deliciou na companhia de um fresco alvarinho Muralhas de Monção. Seguiu-se uma soberba *Cabidela de galinha do campo*, com o arroz no ponto exacto de cocção e temperado como Deus manda, regado com um surpreendente tinto da casa, Cartuxa 2005.

Já aqui provámos outras sápidas propostas do mestre José, de que destacamos algumas receitas com habitantes das águas: *Ensopado de enguias; Lampreia á Forja; Achigã grelhado; Robalo escalfado; Corvina cozida e grelhada; Bacalhau c/ broa*. Com os originários da terra faz: *Ovos mexidos c/ mioleira de cabrito; Orelheira de porco c/ feijão branco; Maranhos (em genuíno bucho); Cabrito assado na brasa; Cabrito estonado; Bochechas e lombo de porco na brasa; Bife e picanha à Forja*. Para um final feliz propõe: *Baba de camelo; Leite creme; Arroz doce; Tarte de amêndoa; Semi-frio de morango ou manga; Molotov; queijos de ovelha, misto e picante*.

A uma garrafeira que apresenta entre muitos vinhos, Alvarinho, Mouchão, Pêra Manca, Duas Quintas, Cartuxa e Quinta do Carmo, não se questiona a qualidade. Qualidade presente na apetecida cozinha regional, que o chefe José Gonçalves tão bem sabe “forjar”.

*Filipe Antunes – Maio de 2007*