

## Gente com bons e maus fígados!

Albino Forjaz de Sampaio, livre pensador, jornalista e escritor, ficou célebre com o escândalo provocado pela publicação do seu livro “Palavras Cínicas”, em 1905. Hoje muito esquecido, fez furor nesse tempo, quando ao estilo de Oscar Wilde escrevia análises mordazes sobre a sociedade e tratava temas como a amizade, parentesco, profissão, política e religião, com verve muito acutilante. O seu livro ia na 46ª edição, quando morreu em 1949. Por feliz acaso, encontrei nas prateleiras dum alfarrabista outro livro do autor intitulado “Volúpia - gastronomia a nona arte”, que mostra um homem mais cordato e afável, cultor da “literatura vitaminada”. Revela-se aí um gastrónomo elegante, frequentador exigente de restaurantes como o “Martinho da Arcada” ou o “Tavares Rico”, mas também um pândego que gostava de ir com os amigos às lambarices das hortas da região saloia, de petiscar nos retiros fora de portas onde a tabuleta anunciava “Vinhos e Petiscos” ou onde o ramo de loureiro sinalizava nas travessas e vielas da capital alguma “Casa de Pasto”. Nessas estúrdias, tinha predilecção especial pelos pastéis de bacalhau e iscas dos cozinheiros galegos. Estes conseguiam um paladar notável, pelo facto de cortarem o fígado em postas finíssimas e de as porem de molho no dia anterior em vinagre, sal, pimenta, alho e louro, fritando-as ao momento em banha de porco, numa frigideira que quase nunca lavavam; só quando iam de visita à família na Galiza, para o substituto não conseguir o tal sabor, evitando a usurpação do emprego.

Já não há galegos, já não há tascas!... A invasão de pastelarias geridas por tias de Cascais, substituindo as petisqueiras de antanho, começou nesse tempo, levando-o no final do livro a insurgir-se ferozmente contra os novos hábitos alimentares: “Esta gente moderna, com suas higiènes e posturices, trocou as iscas e o pastel de bacalhau por bolos de arroz e brioques, e o vinho por leite [...] resultando daí a substituição das touradas pelo futebol e dos homens pelos maricas”. Politicamente incorrecto, mas contundente. Continuou a haver iscas de fígado em Lisboa, que este pobre escriba ainda por lá as comeu, mas sem o quilate das descritas por Forjaz de Sampaio. Aqui me penitencio, contrito pela responsabilidade que tive na degradação deste petisco, como vereis.

Pelos anos setenta, tinha em Nave de Haver um amigo de meia idade, contrabandista, que atravessava a raia seca com sacos de café para Espanha, trazendo de volta “pana”, “pirex”, presuntos e tudo o mais que se lhe encomendasse. Sustentava, vestia e educava com esse labor, os dez descendentes com que a extremosa esposa o presenteou, que outros rendimentos ou empregos não havia no planalto raiano. Certa tarde de Julho, quando combinava com ele a boleia de regresso à faculdade em Lisboa, pediu-me ajuda para uma incumbência especial. Pelas duas da noite, carregámos a velha Hanomag com uma massa mole e viscosa envolta em serapilheira, que estava depositada sob as arcadas da ponte que atravessa o Côa em S. Roque. Era fígado de porco espanhol, comprado ao preço da uva mijona em Salamanca e destinado às tascas Lisboetas. Para disfarçar o carregamento, foi coberta a hepática encomenda com sacos de batatas velhas e o clássico toldo de oleado por cima. Atravessada a Beira naquela noite ardente de Verão, não será difícil imaginar o odor pavoroso que a bagagem exalava, quando pela madrugada parámos em Ponte de Sôr, para o fino e bifana do costume. Chegou-se a GNR: “Que leva aí ti Abel? Outra vez batatas para o jardim zoológico?”. Destapada a carga, comentou o cabo: “Coitados dos bichos. Comem cada merda”. Ensonados chegámos pela alba à grande cidade, começando de imediato a distribuição. Fomos almoçar uma grata caldeirada à outra banda, na esplanada dum restaurante que dava para o Tejo. Quando saboreávamos o café, deitando um olhar preguiçoso e indolente para o casario da Baixa, sussurrou-me o tio Abel: “Gostas de iscas? Espero bem que tenhas anotado os tascos onde as vendemos, para não caíres na asneira de as comeres aí”.

Gostava, mas não anotei, pelo que estive muito tempo sem provar as deliciosas iscas de Lisboa!

## **Restaurante “O Coelho”**

Rua Sr.<sup>a</sup> de Mercoles, 98

Castelo Branco – Telef. 272 346 971

Encerra Sábado ao jantar, Domingo e 2<sup>a</sup> feira ao almoço.

Gerência de João Coelho

Do porco comia-se quase tudo! Comia-se, digo bem. Onde param hoje os pézinhos, a orelheira, os torresmos, a ficha, os rins, o fígado, o coração, as línguas? Desapareceram? Esses sabores exóticos deram lugar à monotonia das plumas, bochechas e secretos, que não passam da mesmíssima febra de bécoro, com discretas diferenças na consistência.

Dos poucos restauradores que enfrentam o banditismo gastronómico da fêvera de grelhação eléctrica, o mais célebre é o Coelho, que mantém há vinte e dois anos a brasa acesa, ali para a rua da Sr.<sup>a</sup> de Mercoles, perto da antiga passagem de nível. A grelhada mista de fígado, rim e costeleta do cachaço, é até prova em contrário, um dos melhores grelhados de carne de porco de todo o interior. A figura do Coelho virando a carne na jante de camião cheia de brasas, no largo fronteiro ao restaurante, já faz parte da história da cidade.

O prato é único, já que só muito raramente a Dona Gil faz receitas de caça por encomenda. Mas sendo único, é soberbo. As carnes grelhadas com perícia em boa brasa de carvão vegetal, chegam à mesa sumarentas, abrilhantadas por um primoroso molho avinagrado com alho, que só a Dona Gil sabe preparar. O fígado então, é uma agradável surpresa! A salada de alface acompanhante, ainda é daquelas saborosas, que levam sal, azeite, vinagre e tudo, diferente das mesclas ensossas que hoje está na moda servir em muito local com nome e que até as cabras da minha aldeia se recusariam a mastigar. Mais verde que a alface é a decoração sportinguista da casa, simpática na rusticidade da mobília e alfaias para 30 comensais. O ambiente é familiar, tal como a conversa sempre pronta e amiga do Coelho, que é um homem com bons fígados.

*Filipe Antunes – Junho de 2007*

