

A Criação do Mundo Gastronómico

No princípio, os lavradores criaram o pão e o vinho.

Os tachos estavam informes e vazios; as trevas cobriam o abismo pantagruélico e o espírito gastronómico pairava sobre os homens. Então os primeiros estalajadeiros disseram: "Façam-se as cozinhas." As cozinhas foram feitas e com o que a terra dava elaboraram refeições. Os estalajadeiros viram que eram boas e separaram a do dia, da noite. Chamaram à do dia, almoço e à da noite, jantar. Foi o primeiro dia.

Os taberneiros viram os homens com fome e fritaram batatas e pedaços de vaca.. Os clientes provaram, viram que era bom e comeram bifés e mais bifés, tantos como estrelas há no firmamento. Alguns gulosos pediram: "Ponham-lhe pimenta e um ovo a cavalo". E assim se fez. Os taberneiros puseram pimenta, um ovo sobre o pedaço de vaca e todos aprovaram o sabor. Foi o segundo dia.

Mas os homens enjoaram tanto bife com batatas fritas em todo o lado e a todas as refeições e sugeriram: "Faça-se comida como a de nossas mães e avós. Feijoada, rancho, rojões, arroz de cabidela, cabrito assado e leitão". Outros quiseram: "Sardinhas, carapau frito, polvo à lagareira, bacalhau cozido, bacalhau assado, bacalhau frito, bacalhau à Brás e bacalhau à Gomes de Sá". Todos comeram, acharam que era bom e chamaram-lhe cozinha regional. Foi o terceiro dia.

Fartos das mistelas e zurrapas que se bebiam, os clientes pediram umas vinhecas aceitáveis. A custo e desconfiados, os escanções compraram umas botelhas duvidosas de Douro e Alentejo que venderam. Atreveram-se então com brióis de marca, reservas, grandes escolhas, selecções especiais e venderam também. Alguns mais arrojados, até "coca adesivo" serviram. Sobreveio um grande lucro e acharam que isso era bom, mesmo muito bom. Foi o quarto dia.

Então os restauradores pensaram em tratar os clientes como pessoas. Trocaram as velhas manjedouras por belos salões, decoraram-nos a preceito e puseram música ambiente. Compraram mesas decentes, toalhas e guardanapos de tecido, porcelanas finas, talheres requintados e copos de pé alto. Acenderam lareiras com azinho alentejano no Inverno e ligaram o ar japonês no Verão. Os clientes viram que era bom, gostaram e pagaram. Foi o quinto dia.

Houve palatos esquisitos que ansiaram por delicadezas de paragens longínquas e sabores exóticos, tais como sushi e sashimi, chateaubriand, pizzas, carpaccio, paelha e molotov. Com alguma dificuldade os restauradores arranjaram, puseram-lhe preços a condizer e gostaram do que encontraram nas caixas registadoras à noite. Até o Mac Pato participou, puxando lustro ao colesterol com banha de hamburger. Parecia uma grande desgraça, mas alguns clientes aprovaram e chamaram-lhe "nouvelle cuisine" e cozinha internacional. Foi o sexto dia.

No sétimo dia, os proprietários viram que a sua obra era boa, mas estavam fatigados. Ordenaram a suspensão de todo o trabalho e descansaram. Todos acharam bem e chamaram-lhe folga. Os cozinheiros arearam os tachos e cessaram todo o labor. Os chefes de mesa escreveram numa tabuleta "encerrado para descanso do pessoal" e descansaram. Os donos dos bares seguiram o exemplo e escreveram na tabuleta: "Encerramos hoje, para descanso dos fígados dos estimados clientes". Os clientes comovidos agradeceram e descansaram também. Santificado seja eternamente o sétimo dia..

Eis a vera história da criação dos apetitosos sabores e das abençoadas folgas.

O texto acima transcrito tem uma origem algo misteriosa. Há alguns anos, um arqueólogo de fim de semana encontrou num buraco da muralha, ali para o princípio da rua de S.ta Maria, uns vetustos pergaminhos. A tradução para português actual feita por um linguista de renome, revelou este curioso registo descrevendo a evolução da gastronomia e da restauração desde os primórdios até à actualidade. O estilo da narrativa e a sua divisão em sete dias figurados denotam uma forte influência bíblica, sobretudo do livro do Génesis, o que atestaria a sua antiguidade. Porém, alguns críticos desta tese afirmam que os pergaminhos são recentes e não passam duma paródia imaginada por um maganão ocioso. Com a polémica instalada nos meios académicos, espera-se que novos testes esclareçam definitivamente a origem dos papéis.

Influenciado ou não por este manuscrito, abriu em 1992 junto ao velho baluarte o restaurante Muralha, que se enquadra perfeitamente na zona medieval da cidade.

Restaurante **A Muralha**

www.restaurante-muralha.com

R. de S.ta Maria, 13 - C. Branco.

Telef. 272 322 703

Encerra domingo ao jantar e 2ª feira

Gerência de Nuno Salvado

Em frente a uma pedra com inscrições latinas embutida na muralha, onde outrora existiu a porta do Espírito Santo no início da rua de Santa Maria, fica um túnel em arcada que seria o acesso para cavalos e coches da antiga casa onde funciona este restaurante. Aí deparamos com um agradável e fresco pátio transformado em esplanada, onde à sombra das árvores que ladeiam a cisterna, se servem petiscos e refeições no verão a 25 convivas. Dentro espera-nos um simpático bar no r/c e uma surpreendente sala para 46 clientes no 1º andar. O espaço é harmonioso, tendo o arquitecto aproveitado excelentemente a parede do fundo para instalar dois enormes vidros que permitem a entrada da luz e a contemplação do pano de muralha que aí passa. Inesperados são também os cones de cobre que pendem do tecto, influência do antigo proprietário vindo da Suíça, para aspirarem o fumo da Charbonada, prato emblemático da casa durante os frios invernos. Além da referida *Charbonada à base de porco, vitela e avestruz*, que os clientes grelham na mesa a seu gosto, a cozinha da D.ª Marga tem mais propostas apetitosas como o *cabrito grelhado ou assado no forno, maranhos e bucho do Pinhal, prova de chouriço, burras, presas e plumas grelhadas e grelhada mista*. Nos peixes sobressai um excelente *bacalhau no forno c/ espinafres, bacalhau “à Muralha”, massinha de cherne e “maionaise” de gambas*. Dentre as sobremesas destacam-se uma deliciosa *tarte de queijo fresco com mirtilhos, o pudim do Abade de Priscos e as frutas flamejadas* na mesa. A garrafeira com cerca de 120 referências tem grandes vinhos verdes, brancos e tintos do país e alguns estrangeiros. O estacionamento não é difícil, mas poderia ser mais fácil caso estivesse organizado o espaço adjacente à muralha. Ou venha passear pelas antigas ruas do burgo medieval da mui nobre *Vila Franca da Cardoso*, retemperando forças no aprazível Muralha. Está-se bem por aqui...

Filipe Antunes – Julho de 2007

