

Nem só de pão vive o homem...

Pelo final de Julho, quando as searas amadurecidas pela canícula se vergavam ao peso do grão, passava uma temporada das férias grandes na quinta do tio António. Com os primos gastava as tardes fagueiras no rio em pachorrentas pescarias, atrás da passarada, a espreitar as miúdas e em banhos de encortiçar a pele. Repúnhamos as energias em fartas merendas de chouriça, presunto e queijo, sobre grossas fatias de pão, que a adolescente sofreguidão ingeria vorazmente enquanto observávamos a enorme cozinha. Ao lado da grande lareira de granito, incrustado no reboco ocre da parede, sobressaía um azulejo branco debruado a azul, que exibia o seguinte aforismo: “Que nesta mesa o pão sobre, a carne baste e o vinho não falte”. Certa noite depois da ceia da malha, quando “jiboiávamos” na varanda sob o algodão da via láctea e o brilho das estrelas, perguntei porque devia sobrar o pão da sentença. A explicação dada pelo tio António serviu sobretudo para exibir os seus conhecimentos de autodidacta, adquiridos na dúzia de livros que possuía sobre agricultura, história, geografia e religião. Ordenou que nos sentássemos no chão em redor da sua cadeira de baloiço e proferiu uma maestral palestra sobre a história do pão. Se bem me lembro, pregou assim :

Quando por comer a maçã o homem foi expulso do paraíso, Deus em vez de lhe proibir as sobremesas mandou-o ganhar o pão com o suor do rosto. Não falou em carne, peixe ou legumes, mas no pão que é a antonomásia dos alimentos. “Anto quê tio António?” Indaguei atónito. Pois quer dizer o essencial, o fundamento. E não me interrompas. Pensa-se que na Suméria, ali para os lados da terra de Nosso Senhor, os homens que já conheciam as sementes e que depois das triturarem as misturavam com água para fazer papas, um dia se esqueceram dessa mistela numa caçoila de barro. Lavrou um incêndio e quando voltaram encontraram uma bola seca, que além de mais saborosa, se podia guardar e transportar.. Estava feito o primeiro pão. Há quem diga que foram os Suíços que o fizeram primeiro, já que num museu têm guardada a chamada Torta de Corcelles datada de 2800 A.C. e que é a mais antiga que se conhece, mas eles andavam preocupados a inventar o queijo fundido. Ao fim e ao cabo, todas as civilizações contribuíram. Os Egípcios, talvez num dia de libações, entornaram levedura de cerveja na massa e viram-na crescer. Aí estava o primeiro pão fermentado. Os Gregos aperfeiçoaram a técnica, fizeram pães diversos e inclusive misturaram-lhe mel e frutos secos, sendo por tal considerados os precursores da pastelaria. Os Romanos fundaram em 107 A.C. a primeira padaria, além de difundirem por todo o império o hábito de entreter o povo com “pão e circo”. Legaram-nos também a bela palavra companheiro, derivada do latim “cum panis”, ou seja, aquele com quem se come pão. Na idade média tornou-se o alimento base, como se vê pelo dito dos inúmeros peregrinos de então: “Com pão e vinho faz-se o caminho”. Surgem os célebres grémios de padeiros, que deram nome a tantas ruas nos velhos burgos. A partir do Séc. XVIII aumentou a produção de cereais, pelo que o preço baixou e tornou-se acessível a toda a população. Quando esporadicamente faltava era um drama, como aconteceu em Paris no tempo da rainha Maria Antonieta. Informada de que o povo não tinha pão, consta que a apoucada senhora comentou: “Não têm pão? Comam bolos”. Não admira que lhe tenham guilhotinado o esbelto pescoço após tamanho dislate. Da velha Albion chegou um dos modos mais comuns de comer pão. O 4º Conde de Sandwich tinha um vício tal nas cartas, que nem para comer levantava o rabo da mesa de jogatana, pelo que o mordomo lhe preparava duas fatias de pão com carne no meio. Eis as primeiras sandes. A religião por sua vez mistificou-o. Cristo na última ceia distribuiu-o e transformou-o no seu corpo, não o fazendo com carne, o que pareceria mais lógico. Soa mais a poema que oração “O pão nosso de cada dia nos dai hoje”, que não se pede para a semana porque endurecia e só servia para açordas e migas. E a rainha Santa Isabel? Se não o tivesse transformado em rosas, não passaria duma bondosa senhora.. Como vedes, o pão foi fulcral na evolução da humanidade. É portanto o pão a antonomásia dos alimentos.

Ficámos silenciosos digerindo o sábio sermão de tio António, enquanto mirávamos sonolentos a lua cheia que despontava por trás da enorme meda que se malharia no dia seguinte. Ao raiar do sol, aceitámos com imenso respeito o pão fresco com manteiga, que a tia Adozinda nos deu ao café.

Da importância dos cereais nesta região atesta a magnífica casa que serviu de celeiro aos cavaleiros do Templo, transformada desde 1990 numa das mais belas salas de restauração da cidade.

Restaurante PRAÇA VELHA

Praça Luís de Camões, 17 – C. Branco

Telef. 272 328 640

Encerra domingo ao jantar e 2ª feira

Gerência de Pedro Filipe



O casarão de traça medieval que abriga este restaurante, enquadra-se perfeitamente na velha praça do burgo albicastrense. Através de um grande portão de casa senhorial acede-se a um pátio com estacionamento privativo, onde as viaturas descansam à sombra de duas fiadas de laranjeiras. A sala do comedor é agradável, revelando no lajedo, no bonito arco e nas colunas de granito que suportam o travejamento do tecto em madeira, a ancestral função de grande celeiro. Decora a parede do fundo uma grande lareira rodeada de sofás, que convidam à conversa enquanto se toma um aperitivo.

Ao entrar, recebe-nos amavelmente o chefe de sala Fernando Ribeiro, que nos indica uma das amplas mesas em madeira com lotação para 70 comensais, cobertas por toalhas e guardanapos de bom tecido, com pratos e serviço de copos muito dignos. Discretamente são-nos sugeridas algumas das deliciosas entradas que o chefe Inácio Lopes preparou: *Vieiras recheadas; mexilhões gratinados; tempura de gambas; ovas de bacalhau c/ vinagre balsâmico; farinheira c/ ovos e espargos verdes; cogumelos recheados; vol-au-vent de queijo c/ frutos silvestres; presunto ibérico e queijos regionais.*

O saber e a imaginação do chefe manifestam-se também nas confecções piscícolas: *Linguado recheado c/ espargos verdes; sável frito c/ açorda; bacalhau c/ broa; polvo à lagareiro; arroz de tamboril c/ gambas; robalo e espadarte grelhados ou fritos quando aparecem.*

As propostas à base de carne são igualmente sugestivas: *Posta raiana de vitela lardeada; tornedó c/ queijo de ovelha; peito de pato flamejado c/ aguardente; cabrito assado; bucho de porco c/ legumes; maranhos regionais; cachaço de porco preto grelhado; cabidela de pica no chão.*

Os gulosos não saem daqui defraudados: *Fondue de chocolate c/ frutos; delícia de chocolate c/ gelado e frutos silvestres; requeijada no forno c/ amêndoas; requeijão c/ mel e canela; requeijão c/ abóbora; tigelada beirã; papos de anjo.*

A carta de vinhos tem qualidade e é diversificada. Ao domingo é servido um “buffet” variado, que é uma espécie de menú degustação destas sugestões, oferecido a preços muito razoáveis.

Pelas instalações, boa mesa e eficiente serviço, merece o Praça Velha o lugar que ocupa no ranking dos restaurantes de qualidade, sendo uma referência e um regalo para os “gourmets” albicastrenses e visitantes.

Filipe Antunes – Julho de 2007