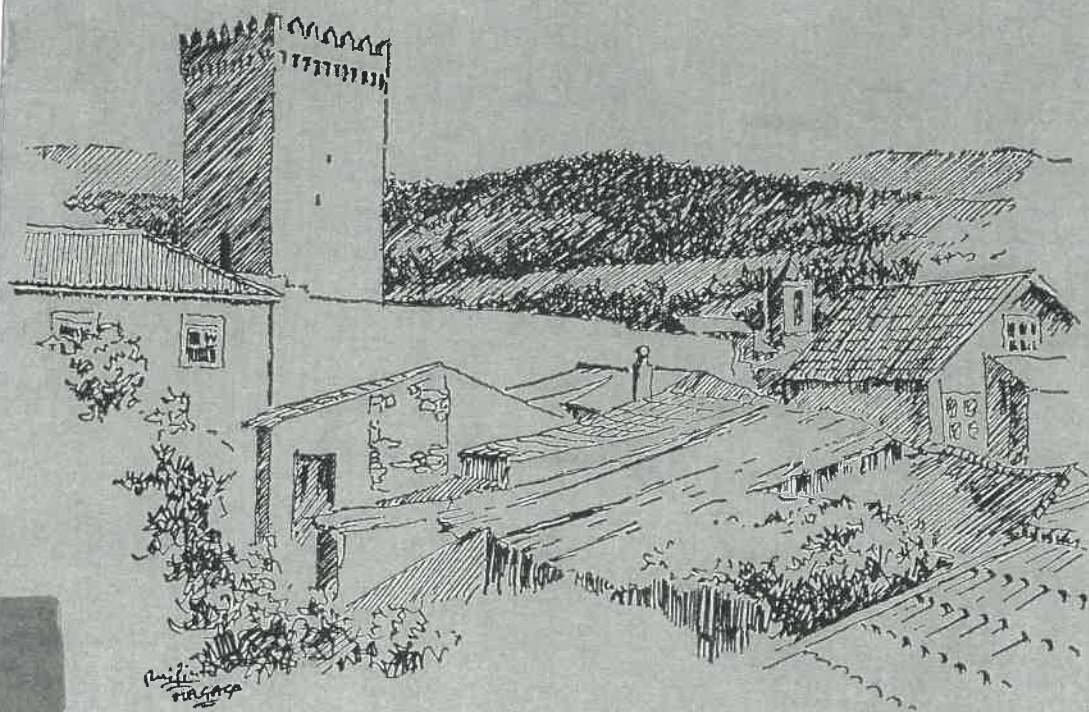


PADRE JÚLIO VAZ

A Gastronomia Melgacense



24206

EDIÇÃO DA REGIÃO DE TURISMO DO ALTO MINHO

A Gastronomia Melgacense

Nos últimos dias de Janeiro, deste ano — dias 25, 26, 27 realizou-se em Melgaço e Monção o I Encontro Luso-Galaico, o qual, a par com temas de natureza literária, abordou o Turismo e, conseqüentemente, a gastronomia.

Em 31 de Março, também deste ano, encerrou-se a Festa da Mimosa, que, há anos, se efectua no nosso Distrito e na qual se destaca a gastronomia regional.

Parece-nos, pois, que este II Congresso de Gastronomia, agora efectuado, é abobada louvável dos acontecimentos precedentes. E, sendo assim, a presença de Melgaço está duplamente justificada.

Francisco Hipólito Raposo, em seu «Pequeno Roteiro Gastronómico de Portugal», editado pela Verbo em 1984, *ignora* Melgaço e refere Monção, apenas para aduzir o *desaparecimento* do «Vaticano».

Este Roteiro desconhece o Norte minhoto: Melgaço, Monção, Arcos de Valdevez e Ponte da Barca. É pena.

Luis Sttau Monteiro, em sua apreciável crónica semanal de «O Semanário» escreveu em 23 de Março de 1985: «Muitos dos pratos que deliciavam os nossos avós desapareceram quase completamente das nossas mesas».

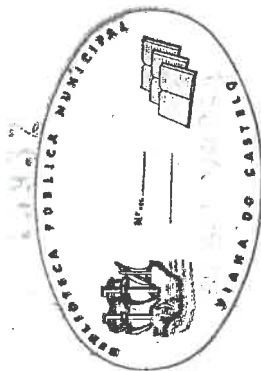
Tal não aconteceu em Melgaço ou porque não são «muitos» os pratos genuinamente regionais ou porque as churrasqueiras ainda, e felizmente, não entraram na minha terra.

Se Francisco Hipólito Raposo escreve «O Minho era rei» e, no elenco dos pratos que enobrecem essa realza não inclui o cozido à portuguesa, em Melgaço o *Presunto é o rei*. É nobre e simples, é rico e prestável, e, sempre, exigente.

José Augusto Vieira em «O Minho Pitoresco», com data de 1886, escreveu: «Podes todavia entrar sem receio n'essa hospedaria honesta e limpa, porque se te falta na taboleta o sabor franquez da palavra Hotel, não te faltará em compensação á meza o sabor dos apetitosos *bifés* de presunto, que ali te servem, como um prato especial da terra!

Que epopeia seria necessária para descrever-lhe o paladar fino e delicado, a cor de rosa escarlata, a frescura viçosa da fibra!». Isto escreveu-se em 1886.

Pois em 8 de Fevereiro de 1985 «O Comércio do Porto» dava a seguinte notícia: «Há dias, em Lamego, durante a reunião habi-



tual da Comissão Executiva da Comissão Regional de Turismo do Douro Sul, alguém lembrou que havendo três zonas do país que disputam, entre si, o primado do melhor presunto, ou seja, Melgaço, Chaves e Lamego, era tempo de ser mesmo Lamego a institucionalizar uma data para uma Feira Nacional do Presunto».

E o jornalista acrescentava: «E, vá lá, também Melgaço pode «aproveitar» da ideia e lançar, com *fundas razões*, a «sua» Festa do Presunto. E com legitimidade».

O meu saudoso amigo Dr. Alberto Feio, Director que foi da Biblioteca Pública de Braga, disse-me, repetidas vezes — e citava o trabalho escrito de um cozinheiro da Casa Real — que dos três — Lamego, Chaves e Melgaço — o melhor era o de Melgaço.

Aqui, nesta terra, o prato regional autêntico e condicionante de qualquer refeição solene, ainda que aristocrática, ou é o presunto ou é feito com presunto.

Serve-se com bife; serve-se no cozido à portuguesa, e serve-se, à merenda, sempre que uma visita nos honra ou nos surpreende. E tem um tratamento requintado e precedência nobre.

Preparado para *bife*, as fatias demolhadas *«enxugam-se com um pouco alvo de linho caseiro»*.

No cozido à portuguesa assume o primeiro lugar, mesmo sobre a lampreia — «Este es el unico pez que tiene nombre de senhora», diz-lo Eliseo Afonso — como se depreende facilmente da ementa que o Morgado de Pombal, em segunda-feira de Páscoa, do ano de 1892, serviu aos seus convidados e acompanhantes da cruz: em primeiro lugar o cozido à portuguesa, e, a seguir, o «ensopado de lampreia».

Com o presunto fumado e cru, que se serve à *merenda*, o presunto é servido, na minha terra, de três maneiras: frito, em bife; cozido, no cozido à portuguesa; e cru, à merenda.

Esta presença do presunto no cozido e na merenda *condicionou* a feitura dos enchidos. Há-os ricos e pobres ou fidalgos e plebeus.

Os enchidos em Melgaço são conhecidos pelo nome genérico de chouriço.

O que é feito exclusivamente de fêvera e, às vezes, da língua do porco, é o chouriço bom, rico, ou fidalgo, que acompanha o presunto no cozido e na merenda, com pão milho e vinho da região. O chouriço fraco, feito com carne e gordura — lardo — e, às vezes, cebola, é o chouriço pobre, plebeu, de uso doméstico no seu dia a dia.

A festa da Páscoa e a festa grande da paróquia são quem marca a cozinha típica de Melgaço, que perdura, em circunstâncias idênticas, sem discriminação económica ou social.

O Morgado do Pombal, no dia e data que já expressámos, serviu o seguinte *jantar* — expressão local para designar a refeição do meio-dia:

— Sopa de macarrão;

— Cozido à portuguesa: Presunto, orelheira, chouriço, toucinho-magro, carne de vaca, batatas e tenra couve-tronchuda;

— Ensopado de lampreia;

— Galinha com aletria;

— Carneiro assado no forno com arroz; e

— Doce.

Ainda hoje nas festas grandes, mormente da encosta e da serra ao cozido à portuguesa sucede-se o frango com aletria ou ervilha, carne de vaca assada, e anho ou cabrito.

Era típico, em Melgaço, o carneiro ou cabrito, este com recheio, assado no forno do pão, deixando que a gordura do mesmo ensopasse o arroz.

E a refeição terminava com o arroz-doce, de que Francisco Hipólito Raposo fala, para o Minho, e com aletria.

Do peixe, não obstante a abundância e a variedade existente no rio Minho — lampreia, salmão; sável e truta salmoneada — o mais frequente era o bacalhau cozido. Com destaque para Castro Laboreiro onde, deste prato, as batatas tinham um sabor requintado. Até os incautos lho reconheciam. Se muitos justificam o facto pela qualidade da água, a circunstância de a batata ser menos húmida do que a restante do Concelho é-lhe essencial. O castrejo aproveitava a escassês da terra úbere para a hortaliça, de uso diário, e destinava o terreno menor húmido, até areento, à batata, que não regava.

O bacalhau ainda era servido na altura das lavradas, aos trabalhadores que se entreadavam, mas, neste caso, tomava outra feição: o bacalhau, depois de banhado em ovo batido com salsa, era frito e servido com arroz de feijão, e constituía um prato muito saboroso.

Ainda nas lavradas, em Maio, era servido, frito, o sável.

Colocando a lampreia entre os peixes, diremos que era a mais cobichada. E de várias maneiras, algumas só usadas de Valadares do Minho a Melgaço.

Servida com arroz — arroz de lampreia — era, também servida à bordalesa. Esta com alguma diferença do usual: não se servia com arroz. Na calda surgia o pão trigo — espécie de açorda —, que de mistura com a lampreia rija do Minho constituía um manjar delicioso e saborosíssimo.

Há ainda a lampreia seca ao fumo, que se arranja de três maneiras: cozida com batatas, couve e ovos; em filetes na frigideira, como óleo, depois de passada por farinha e ovo (é muito

boa); e assada na brasa e comida com batata cozida, azeite, etc. As sobremesas das Festas — a da Páscoa e a da Paróquia — eram o arroz-doce e a aletria. No Natal, eram, e são, as *tostas* e os *bolinhos de bacalhau*.

O Melgacense não conhecia o vocábulo *rabanadas* e ainda hoje, não conhece os *formigos*.

Tostas, nome, aliás, português, porque obtido da língua latina que chegou até nós pelo linguajar do povo, eram bem conhecidas em toda a raia desde Melgaço até Vinhais, do Distrito de Bragança.

Pois as *tostas* são, em Melgaço, de mel, de vinho branco, frequentemente, e de vinho tinto, e de água e açúcar.

Esta a autêntica cozinha Melgacense.

Perdura? Acabou? Alterou-se?

Perdura e as alterações não a descaracterizam excessivamente, ainda.

A refeição clássica — cozido à portuguesa, galinha com aletria (agora, ervilha), carne de vaca assada, e cabrito ou anho mantêm-se, de preferência nas festas grandes onomásticas da paróquia e com a presença dos emigrantes.

Há alterações: já introduzem, logo no início, os filetes de peixe; servem galinha com ervilha, e o cabrito nem sempre tem o agasalho do forno do pão. Em Castro desapareceu o maravilhoso pão centeio, que eu comi em restaurantes de luxo na República Federal da Alemanha, ao pequeno almoço, no ano de 1967!

O arroz-doce e a aletria cederam o lugar ao rolo, quando é certo que em restaurantes como a Grã-Taberna, de Madrid, ainda o serviam — o arroz-doce — há poucos anos!

Como os tractores dispensaram as lavradas também o sabroso prato de bacalhau e arroz de feijão foi dispensado da cozinha Melgacense.

A boroa que, hoje, até em França, faz parte essencial de determinada prato, e entre nós já começa a estar nos restaurantes ao lado do pão trigo, também cedeu o lugar a este último farinhaço, em muitas casas.

A raridade da lampreia e seu custo proibitivo alhearam este ciclostomo das nossas mesas.

Há casas particulares que ainda hoje mantêm a feijoada, que Luís Striau Monteiro, em «O Semanário» de 23 de Março de 1985 descrevia desta forma: «Poucas feijoadas se podem comparar, em meu entender, com aquelas em que a feijoadas substitui o feijão, e se as mesmas tiveram *cabeça de porco fumada* e uns *bons enchidos* mortinhos, a iguaria bate-se com qualquer cassoulet provençal».

Não é prato generalizado em Melgaço, mas existe e, precisamente, com a cabeça de porco fumada e chouriço, com feijão.

Mantêm-se o presunto como o Rei da Gastronomia local: ele é o ingrediente forte e bem apaladado da cozinha portuguesa melgacense; ele é o ocupante primeiro da escolhida certa do merendeiro nas festas e romarias; ele é o colorido rubi das merendas caseiras a receber as visitas sobre a toalha de linho, nascida nos campos da aldeia e herdada de gerações, com a sua corte de circunstância: o chouriço fidalgo, a broa caseira, e o vinho, o melhor vinho da casa, ele é o bife sem igual. Presunto de Melgaço, o amigo fiel, a solução gastronómica sempre oportuna, dádiva singular para os paladares mais exigentes.

Como em todas as partes — Lamego e Chaves —, o presunto de Melgaço não é idêntico, em qualidade, em todo o Concelho. Nem o é em Lamego e Chaves.

Recordo-me de, há bastantes anos, estar em Vila Cova à Coelhira, em Vila Nova de Paiva, e de me dizerem que o presunto genuíno de Lamego é daquela freguesia, aliás, uma vila ancestral como Castro Laboreiro.

Em Chaves julgo que a preferência vai para o de Montalegre e regiões próximas como Boticas.

Em Melgaço é o de Fiães, seguido do de Castro Laboreiro e demais freguesias serranas desde Lamas de Mouro a Cousse e Gave, passando por Cubalhão, Roussas, da encosta, entra no da zona de Fiães.

José Augusto Vieira na obra que já citámos confirma-o com estas palavras: «O Presunto, aquele magnífico presunto de Melgaço, cujas deliciosas qualidades te descrevi, leitor amigo é, especialmente, curado em Fiães.»

Recordo-me bem de que no começo dos anos trinta e na missa nova de meu irmão mais velho, padre Carlos, na capela do Coração de Jesus na Adedela, Fiães, e na qual tomou parte coro e orquestra, os executantes, vindos do Porto, finda a refeição — fora o clássico jantar melgacense — com respeitosa e expressiva timidez pediram a minha querida Mãe, se houvesse sobrado, uns nacos de presunto, para levarem às suas mulheres. «Que nunca comeram presunto igual, disseram».

Gostosamente e generosamente foram atendidos com um obrigado sincero de minha mãe. É, pois, necessário, *preservar, manter, e divulgar* a cozinha melgacense.

Marañon, famoso médico espanhol, servia aos seus convidados no «cortijo» de Toledo, só a cozinha espanhola.

A cozinha expressa a identidade de uma terra e é coadjuvante de uma boa educação não só quanto ao gosto artístico do arranjo da mesa como à preferência e distinção, dos gostos das pessoas.

Em 1958, em longo percurso pela Itália, o Turismo ofereceu-me um Guia no qual se inseriam os pratos e vinhos característicos das diferentes regiões. Já em 1956, quando visitei a Bél-

gica, no guia turístico pude ler: «E na cidade, julgo que era Gand, não se esqueça de pedir o presunto defumado com giesta verde». Como tão longe da minha terra natal encontro uma referência que em Melgaço se usa com o presunto!

Julgo, pois, que a Região de Turismo do Alto Minho deve organizar estes guias, mas cuidadosamente, para informar e orientar os turistas. Esta seria uma actividade de ordem geral. Outra, e de ordem local, deve-se reservar à Delegação de Turismo. E esta em conjunto com o vereador da Cultura da Câmara deveria:

- conhecer e estudar os pratos regionais e sua confecção;
- para tanto contactaria as antigas cozinheiras, e modernas, se as houver, a fim de lhes recolher as informações;
- em seguida, punha-as ao dispor dos restaurantes locais, pedindo aos responsáveis que as aproveitassem; e
- a mesma Delegação de Turismo encaminharia os turistas para essas casas.

Para terminar, lembrarei a necessidade e urgência de uma campanha rural, tendente a preservar a genuidade do presunto local.

É que, devido à emigração são bastantes as mulheres de emigrantes que se não ocupam da criação e da alimentação do porco, optando por umas semanas antes da matança, irem comprá-los a Ponte de Lima, por exemplo.

Julgo oportuno copiar-se, em Melgaço e em relação ao presunto, o que se faz na Feira do Queijo, na Serra da Estrela: premiar os que apresentam o presunto local com melhores características locais.

Felicito, e louvo, desta tribuna, o restaurante da vila de Melgaço que, há poucas semanas, se recusou a preparar, e a servir, um cozido à portuguesa regional, porque os comensais eram em número reduzido, facto que *encarecia* demasiado o serviço a prestar, e o dono do restaurante não desejava passar por «ladrão». Disse-o, com esta clareza, aos interessados.

Convém, também, evitar servir-se vinho branco, mesmo Alvarinho, como se fez em Castro na primeira Feira do Presunto. O vinho do cozido à portuguesa é o bom vinho tinto.

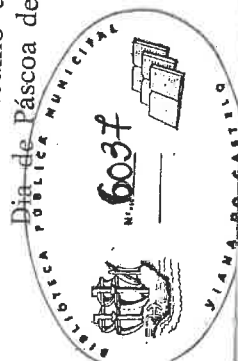
Que a revolução manificadora do nosso tempo não consiga destruir a cozinha regional, tão característica e expressiva da nossa vida e do nosso comportamento.

A regionalização, de que tanto se fala, tem na cozinha regional um suporte nobre e eficiente.

Mas neste trabalho têm de se envolver, as Câmaras Municipais, as Comissões de Turismo, as Agramiações locais e os habitantes.

É um trabalho de todos para bem de todos.

Dia de Páscoa de 1985, em Melgaço.



JULIO VAZ