

Má língua

António Pedro Graça

A moderna história do «Hawaii» começa em 20 de Janeiro de 1778, quando o capitão James Cook faz o primeiro contacto com as populações de Kauai e Niihau.

Com os colonizadores chega a língua inglesa, a escrita (os havaianos não sabiam escrever, a sua cultura era transmitida de geração em geração pelos Kahunas, os contadores de histórias). Chegaram também zelosos missionários que tentaram em vão extinguir a Hula, sensual dança nativa, mas que apesar da repressão se manteve discretamente adormecida até ser redescoberta.

Posteriormente os norte-americanos trataram de anexar aquelas ilhas paradisíacas, fazendo delas seu destino turístico preferido ao mesmo tempo que introduziam o «American Way of life» e inadvertidamente extinguíam 1/3 da flora e fauna autóctone.

Em 1878 o censo havaiano contabiliza 486 portugueses naquelas longínquas paragens. Passados 6 anos já lá estão 9967 e em 1887 estimavam-se em 17500 os portugueses ali residentes, na sua maioria madeirenses e açorianos, o maior contingente europeu de sempre a trabalhar nas plantações daquelas ilhas do pacífico sul.

E se os norte-americanos deixaram lá a sua maneira de viver, a sua Constituição e língua, os portugueses deixaram uma tradição impregnada de aromas e sabores, que hoje fazem parte da herança cultural havaiana.

Assim se algum dia entrar num restaurante algures em Waikiki e na ementa aparecer por exemplo «Princess Ruth's Portuguese Bean Soup» poderá provar uma honesta sopa de feijão à Portuguesa. O atum assado

é outro prato tipicamente ilhéu e como sobremesa é fácil encontrar as «malasadas» um doce de origem lusa. Estas receitas sobreviveram graças ao coração generoso de pessoas como Eleanor Azevedo ou Ellen Vasconcellos. Chamava talvez a atenção para a necessidade de preservar a nossa gastronomia além fronteiras, a qual irá ser mantida provavelmente pela última geração de pescadores de San Diego, comerciantes de Durban ou velhas senhoras de Damão e Diu. Mas valerá a pena, se aqui mesmo em casa os nossos filhos começam a substituir regularmente refeições completas por bocados de massa de pão congelada de má qualidade aquecidos na hora em fornos micro-ondas sobre os quais se depositam bocados de queijo e fiambre e aos quais chama pizzas, fazendo delas alimento de luxo e «pizando-nos» em seguida com uma factura de 1 milhar pelo emplastro?

Por enquanto, quais europeus a 50% ainda podemos ouvir o nosso professor dizer que não gosta do que lhe é servido nas cerimónias oficiais e que anseia por um peixinho frito à chegada a casa. Contudo quando formos europeus a 100% teremos de ouvir o nosso primeiro elogiar em francês (uma das línguas oficiais da Comunidade) a sua predilecção pelo Cozido à Portuguesa, prato louvado em toda a Europa certamente graças ao sabor da couve de bruxelas (em vez do indigesto repolho), e ao bife francês sem colesterol (em vez da gordurosa carne de porco).

Adeus, vou ao Euromarché, no meu Renault comprar baguettes para o lanche (sempre são melhores que croissants)!

Até breve.

O ALGARVE À MESA

Feijoada de búzios

(4 pessoas)

Ingredientes

600 grs de miolos de búzios	2 dentes de alho
500 grs de feijão vermelho ou catarino	100 grs de cebolas
500 grs de tomates frescos	1 dl de azeite
1 pimento verde	sal q.b.
1 ramo de salsa	pimenta q.b.
1 folha de louro	piripiri

1. Num recipiente ponha o feijão a demolhar em água fria, com uma antecedência de 12 horas, em relação à sua utilização.

2. Depois de demolido, lave-o e ponha a cozer, num tacho em água fria.

3. Parta os búzios em cru e retire os miolos.

4. Em seguida, coza os miolos obtidos em água e sal, cerca de 45 a 60 minutos.

5. Depois de cozidos, retire para uma vasilha e deixe arrefecer.

Corte em pedaços.

6. Num tacho, à parte, refogue, em azeite, o alho e a cebola picados finos, junte a folha de louro e o ramo de salsa e deixe alourar.

7. Em seguida, adicione o pimento, depois de limpo de pevides e lavado, cortado em dados pequenos.

8. Entretanto, tire o pé aos tomates, escale-os em água a ferver, para



mais facilmente tirar a pele e as pevides. Pique os tomates e ponha-os no refogado. Deixe apurar.

9. Junte os pedaços de búzio e tempere com sal, pimenta e piripiri. Adicione o feijão já cozido e parte do líquido da sua cozedura e leve a ferver até apurar.