

À mesa ■ Livro aberto ■ Músicas ■ Cinema ■ Teatro ■ Video ■ Artes
Interiores ■ Consumo ■ Os riscos do Céu ■ Novos livros

BOA VIDA

À mesa



Pedro Soares

Sabores meridionais

O Outono aí está. Com ele chega o frio, a chuva e dias mais pequenos, que desde sempre condicionaram a alimentação dos povos. Em especial o das gentes meridionais, habituados há muito a lidar com as mínguas da invernia, retirando o máximo proveito de terrenos pobres e pastos incertos

Não surpreende por isso a capacidade inventiva da gastronomia lusitana, que se renova a cada estação, feita de pequenos milagres e de grandes lições de sobrevivência. Como atesta o aproveitamento total do porco traduzido em serrabulhos, cacholeiras e coentradadas várias, que atravessam de norte a sul a nossa memória palatal. Ou ainda as mil e uma formas de fingimento à roda do bacalhau, trocando a escassez de proteínas pelo sabor forte de salmoura.

Nesta estação renovam-se rituais próprios. No Algarve as atafoneiras moem o milho para conseguir o mais sávido xerém, no Alentejo o pimento verde desponta nas açordas outonais, enquanto em Trás-os-Montes são os cogumelos silvestres os mais desejados, na companhia de uvas e romãs. Estas práticas sazonais, ligadas à alimentação estão contudo a desaparecer, vítimas da modernidade que cada vez mais contraria as

fronteiras naturais do espaço e do tempo. Prova disso é a multiplicação de grandes zonas comerciais, assépticas e inodoras, onde 363 dias por ano se recria um ambiente de abundância artificial, permitindo a convivência pacífica do mamão tropical com o morango artificial. Se a estes factos adicionarmos o deslocamento das populações para as grandes cidades do litoral, a quebra dos laços familiares e com eles o conhecimento de técnicas culinárias que não se aprendem na escola, compreende-se facilmente porque hoje em dia é comum encontrarmos jovens licenciados, e portanto com o mais elevado grau de educação, a confundir coentros com salsa e ameijoas com berbigão.

Conhecer e apreciar os alimentos próprios de cada época significa comprar mais barato, mais saboroso, com menos pesticidas e agentes conservantes. Significa também (embora nem sempre) a defesa da produção nacional e o apoio a culturas ecologicamente mais ▶

Açorda Alentejana

(4 pessoas)

400 g de pão caseiro (duro)
4 ovos
1 molho de coentros e poejos misturados
3 dentes de alho
4 colheres de sopa de azeite
1,5 litro de água
sal grosso q.b.

Num almofariz desfazem-se as ervas, os dentes de alho sem grelo e o sal. Deita-se este preparado numa tigela, rega-se com azeite e posteriormente com água fervente onde se tinham escalfados os ovos. Deita-se o pão, partido à mão, sobre este caldo. Os ovos escalfados são colocados no prato e servidos ao mesmo tempo.



VINHOS DO ALENTEJO.

DAS SUAS CASTAS
E DOS SEUS SABORES...

Os apreciadores de um V.Q.P.R.D. ou de um Vinho Regional do Alentejo podem ter maiores ou menores conhecimentos de vitivinicultura. Mas nenhum é insensível às suas admiráveis qualidades. Elas são sempre o produto de encontro do homem a trabalhar árdua e amorosamente esse arbusto maravilhoso que é a videira, num solo e num clima particulares. Das nobres castas adequadas a cada uma das regiões vêm os sabores intensos e sensuais dos Vinhos do Alentejo. São seis as castas que de modo fundamental os marcam:

Três brancas:

Roupeiro - aroma fino, equilibrado e tom citrino

Rabo-de-Ovelha
- produtiva, de cor aberta

Antão Vaz
- aroma singular

Três tintas:
Periquita - de aroma frutado e macio

Trincadeira
- a frescura com grau alcoólico favorável.

Aragonês
- de cor tinta carregada

Encontram-se, também, Tinta Caiada, Moreto, Alfrocheiro e algumas castas exógenas em tintos; Perrum, Arinto, Tamarez e outras em brancos.

Vinhos do Alentejo - à sua saúde!

Vinhos do Alentejo
mais que conhecimento: sabedoria