

À mesa



Pedro Soares

Todo o Bacalhau heróico em 2 actos

As 1001 receitas do bacalhau "português" que os mestres Braz e Gomes de Sá imortalizaram, a par de outros 999 notáveis cozinheiros, não têm paralelo no fabulário alimentar deste país

Acto I

Esta é a história do bacalhau ou do "Volfrâmio Hidrófilo" como alguns um dia o apelidaram. Parece ser "um peixe curiosíssimo semelhante à raia mas caracterizado por a coluna vertebral ser superficial. Não se localizou ainda o lugar da cabeça mas parece que não a tinha".(1) Vive algures nos mares gelados do Norte e existe um povo de uma pequena nação à beira mar plantada que tem um verdadeiro carinho por ele. E o que faz o povo desta pequena nação passar perigos, sair do quentinho do seu lugar para ir apanhá-lo? Não se sabe ao certo. Há quem fale da paixão do Rei Valdemar II senhor das terras da Dinamarca pelas mulheres morenas do Sul, das excelentes relações de um Infante que vivia no Algarve com os homens dos mares gelados e há ainda quem argumente que só estes pobres que nasceram com um pé dentro do mar podiam competir em coragem suicida com Bascos e Normandos na demanda do bacalhau. O que é certo é que os barcos foram ficando tantos que um dia um Rei usurpador do trono chamado Filipe II teve uma ideia aparentemente genial. Obrigou estes bravos pescadores a virem à sua presença e disse-lhes: Quer queiram quer não, vocês vêm comigo até aos Mares do Norte! Fazer o quê? Perguntaram os heróis do mar. Conquistar o trono de Inglaterra - Rugiu o tirano. E assim foi. Retiraram-se as redes de pesca e substituíram-se por canhões e outras sofisticadas mortais. Pintaram-se as cores da guerra. Os tanques de salga deram lugar a barris de pólvora. Vieram velas novas mais resistentes com as armas

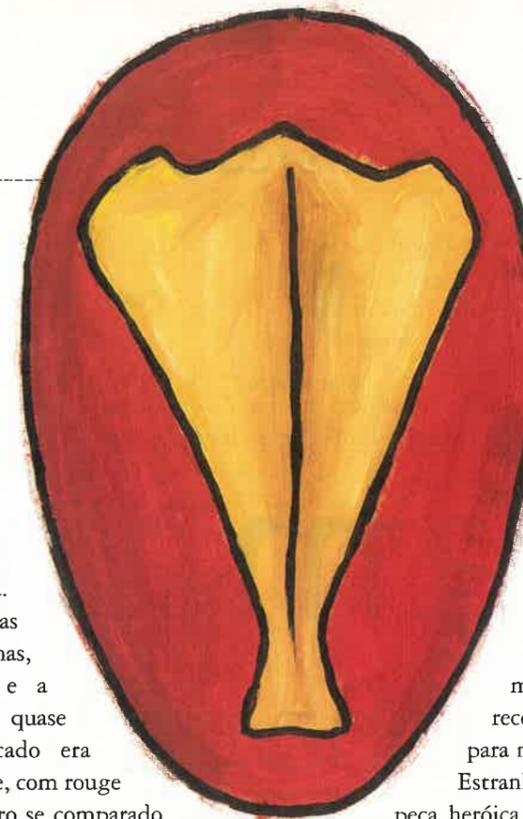
dos Filipes. Deram-se armas aos homens e ordens precisas aos capitães. O cheiro do bacalhau, esse ficou entranhado... apesar das lavagens obrigatórias, como que a testemunhar o carácter dos homens. E lá fomos, à frente como era costume.

Conhecedores de cada palmo de mar, quase a dizer olá a cada barco de pesca que passava, lá fomos de encontro aos velhos aliados, fazer-lhes guerra em nome de um país que odiávamos e de um tal Filipe que quase não conhecíamos. A vingança serviu-se fria. Os capitães bacalhoeiros apontaram os barcos para a primeira tormenta que apareceu e lá nos seguiram os "nuestros hermanos". A razia foi imediata. Os que sobreviveram quiseram prosseguir. O cheiro na Armada invencível era já insuportável. E o ambiente ainda ficava pior quando os ingleses apareciam e desapareciam sem deixar rasto, desbaratando mais alguns navios. Parecia que cada movimento da Armada era seguido minuciosamente pelos narizes argutos dos Almirantes Ingleses... infelizmente os nossos aliados nunca agradeceram e até lucraram com a situação. Com a frota bacalhoeira aprisionada, continuaram a vender-nos o bacalhau a troco de garrafas de vinho e quintas no Douro. E a ironia da história foi tanta que, em 1830, quando se pretendeu relançar de forma organizada a pesca nos bancos da Terra Nova, foram os ingleses de novo a vender-nos os barcos para pescar o bacalhau, seis escunas aparelhadas para ser mais exacto.

Acto II

Nunca se soube ao certo as razões da paixão por este peixe. A sua faina era violentíssima. Eram frequentes as mortes. A tuberculose, as amputações e os homens perdidos no mar dizimaram durante décadas as famílias de pescadores de Ílhavo, da Figueira da Foz e da Fuzeta. Os salários eram de miséria, as acomodações a bordo indignas, a alimentação deficiente e a assistência médica a bordo quase nula. O peixe desembarcado era muitas vezes de má qualidade, com rouge ou empoado. O preço era caro se comparado com as outras fontes de proteína disponíveis. Mas o discernimento para pensarmos neste assunto sempre foi pouco, com muita política à mistura, do género daquela frequente no Estado Novo "... vós Lobos do Mar, sereis então a providência das vossas casas, riqueza da nossa economia, saúde, força e alegria de quantos recebem de vós seu remédio ou alimento... vós sereis o orgulho da nossa bandeira e a honra da nossa história de valente povo do mar." (2)

Foi então a propaganda do Regime que fez crescer o



mito? As necessidades de proteína no interior onde o sal conservava a comida durante o transporte demorado? Os jornais que vendiam mais a cada polémica sobre a sua ausência? Nunca se saberá. Os mitos não têm datas, perdem-se nas necessidades dos povos. E o povo sempre teve necessidade deste príncipe dos disfarces que iludia a carestia da carne que nunca foi abundante. Travestiu-se ao lado da batata e dos rissóis, do pão e das açordas para não lhe reconhecerem a m'ingua. Inventaram-se mil e uma receitas como nas histórias de Sherazade para não lhe conhecermos o fim.

Estranham hoje alguns estrangeiros que esta peça heróica feita de malabarismos para escapar à fome continue a ter o seu espaço numa comunidade europeia onde há de tudo em aparente excesso. Por que esta necessidade de consumir um produto salgado quando existem já outras formas de conservação superiores, ainda por cima perigoso para a saúde vascular quando em excesso? Talvez só quem tenha sentido a sua ausência ou, por outras palavras, a saudade, o possa explicar.

(1) *Sempre Fixe*, 4 de Dezembro de 1941

(2) *Moutinho M, História da Pesca do Bacalhau*. Ed. Estampa. Lisboa 1985, p. 196.

Sopa de Bacalhau

2 postas de bacalhau baixo, 2 cebolas, 750 g de tomate maduro, 700 g de batatas, 1 dente de alho, 400 g de pão de trigo caseiro (ou de 2*), 6 colheres de sopa de azeite, pimenta, 1 raminho de coentros.

Deita-se numa panela as cebolas às rodelas, o tomate limpo e sem peles, as batatas às rodelas e o dente de alho. Coloca-se o bacalhau demolido sobre as batatas, adiciona-se água necessária e deixa-se cozer. Quando estiver cozido retira-se a água da cozedura e rega-se com ela as fatias de pão no prato. Deixa-se repousar alguns instantes e adiciona-se o azeite e algumas folhas de coentros. Acrescenta-se depois ao prato as cebolas, as batatas, o tomate e a pimenta. O bacalhau serve-se à parte.

Bacalhau à Gomes de Sá

800 g de bacalhau, 1,5 Kg de batatas, 1,5 dl de azeite, 2 cebolas grandes, 1 folha de louro, 3 dentes de alho, 2 ovos cozidos, 50 g de azeitonas pretas, sal e pimenta, 1 molho de salsa.

Depois de demolido no dia anterior desfie o bacalhau e retire-lhe peles e espinhas. Corte as batatas em cubos pequenos e lave-as em seguida. Corte as cebolas às rodelas, pique os alhos e a salsa. Coza dois ovos e descasque-os. Leve agora a refogar o azeite, os alhos, as cebolas e a folha de louro. Quando começar a alourar junte as batatas e o bacalhau e deixe refogar de novo, mexendo de vez em quando com uma colher de madeira. Retire do lume quando começar a pegar e tempere com sal, pimenta e metade da salsa. Deite tudo num tabuleiro e leve ao forno que deve estar já bem quente. Enquanto vai cozendo pique um ovo e corte o outro às rodelas. Quando o bacalhau começar a ficar tostado retire-o do forno, prove para ver se está bem cozido e espalhe por cima, as azeitonas, o ovo picado e às rodelas e a salsa picadinha.