

Quem não ama o pão, o vinho e o azeite... as mulheres e as canções... será um estúpido toda a vida.

A UTOPIA DO AZEITE *e a eterna mania das azeitonas*

Pouco me importa quem o disse, quem o cantou ou quem o escreveu, muito menos quem o sonhou. De qualquer forma, acedo e aprovo tão simpática eloquência à tríade alimentar dos povos e dos locais onde reina a inocência da oliveira; onde o sol, os prazeres da sesta e da volúpia do corpo acrescentaram, também, outros agrados não menos aprazíveis.

O autor desta crónica estória pede então, e desde já, perdão aos comensais de circunstância pela utilização do azeite nas comidas mais sensatas e solicita a autoridade e protecção dos sábios que sabem afrouxar os cintos nas ocasiões que fazem desta prática – não uma insólita extravagância senão a consequência de uma solene e unânime convicção.

Aliás, o aroma dos guisados, o perfume das viandas, o pico dos caldos, o cachondo dos grelos invernais, o capricho dos assados, as birras dos estrugidos, os mimos dos grelhados, o erotismo das saladas, o brio dos molhos, a desquebra dos cachicos avinagrados, a dureza da mulherada das mezinhas ou a vaidade dos comeres mais abelhudos e das patuscadas mais folgadeiras – não desobrigam, nem aliviam, o argumento de que comer sem azeite é comer miudinho...

Todavia, o regresso ao passado oleícola é imperatório... não para o percebimento de meras curiosidades históricas mas para o enquadramento cronológico e uma visão acontecida destes alimentos, mesmo que os mitos gastronómicos de outrora desvançam os intelectos temerosos ou suplantem os actuais mercantilistas de ocasião. Assim, não me escuso a referir que antepassados nossos e de outros, tão zaguchos e arrebitados, entendessem que este cibo e alento da oliveira benairasse a inabilidade do apetite, amolentasse os dentes desprevenidos, tivesse serventia para fortificar os cabelos tristonhos, acomodasse os músculos fatigados... fosse ministrado aos moribundos como símbolo da vida eterna ou aos azarados para curar desmanchados, azias, tripas emperradas, irritações respiratórias, ataques de lombrigas, maus-olhados, picadas das brochas dos socos... E, até *arramasse malápias trovoadas para lá do marão!*

A esta mitologia de virtuosidades medicinais, talhadeiras, berundungueiras, proféticas ou sagradas, outros antecessores, já mais guichos e chaldreiros, aditaram-lhe os predicados alimentares, culturais e económicos. Foi por isso que: os fenícios – povo navegador, por necessidade vital, como nós portugueses – o traficaram em conjunto com a escrita alfabética e a madeira aromatizada dos cedros, os cristãos o sacralizaram até aos limites do sobrenatural, os gregos que, além das azeitonas curtidas e do puré de azeitona, urdiram, também, o azeite das azeitonas verdes, o das azeitonas pretas e o azeite corrente – que no «Douro do vinho cheirante», foi o azeite de verão, o azeite de inverno e o azeite gordo. Por sua vez, a civilização etrusca, manifestada sobretudo na Toscana e que tanto influenciou a religião e as instituições romanas, entendeu-lhe reconhecer o seu elevado teor «proteico», aplicando-o na alimentação revitalizante dos escravos e, acertadamente, exportava os respectivos excedentes. E os romanos, do tempo dos *augustos* e dos *césares*, simplesmente, já não se escusavam a condimentar os cozinhados com muito azeite e a confrontar as entradas das refeições mais ritualistas com as melhores azeitonas.

Na cozinha bizantina, principalmente na dinastia dos Paleólogos e dos Cantacuzenos, os bolos de trigo eram fritos em azeite enquanto que as sopas, feitas de água e verduras, não o isentavam como tempero. Entretanto, os árabes iniciavam-se na aromatização e conservação das azeitonas com os sobejos de sumos cítricos; e os judeus, pouco dados às lides do campo, mas mais afoitados ao comércio, ofícios e operações de empréstimo de dinheiro, só admitiam a gordura do azeite na confecção culinária e muitas vezes em abusivas quantidades – desde os ovos cozidos, às sopas caldosas, às bolas sovadas, até às carnes vacarinas e ovídeas mesmo quando grelhadas.

A intensificação da agricultura, o ruralismo crescente, o fomento dos mercados locais e inter-regionais, o dinamismo dos almocreves e feirantes, os repovoamentos régios, do heroísmo e da procura da substância, a força crescente da Igreja ou a gulaima dos conventuais, fizeram com que o azeite deixasse de ser, definitivamente, o tempero da abstinência e o combustível das candeias e lamparinas para ser a gordura de reserva, o renascimento de uma alimentação mais expressiva ou uma prática indispensável na maioria do receituário das regiões culturalmente mediterrânicas.

Em resumo, e para remate deste prólogo histórico de enfeite, evoco aos mais incapazes e abstraídos que a oliveira e o azeite são a memória dos povos dos prazeres do sol e da luz, dos calores e da vida, do corpo e da longevidade... a imortalidade da sua cultura, a magnificência do elogio ecológico, o credo e o indício de paz; enfim, o prenúncio do perdão divino para a desquebra dos encouchados ou para os excessos gastrófilos dos mais empachados.

Por isso, meus caros amigos – literatas e lapouços, sábios e menos sábios, nativos e forasteiros, somíticos e estroinas, pelintras e bardinos, prosmeiros e lapardos – gozem então a aceitação da mesa e louve-se a singularidade do azeite das azeitonas, porque para este prazer do destino, o prazer do azeite, não há castas, nem raças, nem ofícios, é para todas as idades, para todas as condições, para todos os países, para todos os dias... pode associar-se a todos os demais prazeres e queda-se por último para consolarmos a perda de outros. E saiba-se que o azeite – com o vosso perdão – é o amante das comidas que os afortunados estômagos transcendem no prazer da mesa. E também se sabe que sendo um bom amante, a amada não pode ser má...

Nesta altura, evapora-se a utopia, regenera-se o destino e começa a despedida com as realidades comestíveis, antes que a lazeira dos machuchos nos apoquentem com as charrascadas da restauração mesquinha. Então, como o melhor de qualquer dieta é o prazer de quebrá-la, vamos a isso...

Apreste-se com *umas laranjas – lagoaceiras ou da Barca, de S. Mamede ou da Vilariça, tanto dá – e corte-as às rodelas, deixando pequenas tiras de casca. Retire-lhe o estorvo dos caroços e salpique com alho picado e um pouco de sal grosso; de seguida, regue com azeite – azeite a raiar o verde picante*. Esta laranja azeitada foi inicialmente merenda de meio-dia, que acompanhava com pão e azeitonas; era o aproveitamento das sobras de laranja ou das laranjas mais ácidas. Posteriormente, transformou-se na «laranja dos ricos» ou «laranja dos fidalgos» freixenistas para adornar assados de capão, cordeiro ou porco. Actualmente, serve-se como salada ou à sobremesa... Mas a Dona Alice, que deve ter feito tantas ricas «laranjas azeitadas», fazia-as abundar por um «azedão» de azedas cunqueiras. É mais ou menos assim esta salada de azedas: *coloque as folhas das vinagreiras numa terrina, tempere com cebola às rodelas finas, sal, bastante azeite com um toque frutado e, para cortar a acidez, esfarele miolo de pão e misture bem até este estar bem untado de azeite*.

Para acompanhar qualquer uma destas saladas poderia rebuscar um *refêgo* de amêndoas com azeite – receita, provavelmente, com origens árabes, *crístianizada* com a introdução do pão migado ou aos quadrados e que, em alguns locais, também era uma

boa merenda de verão no tempo das colheitas ribeireiras. Em Alfândega da Fé, dos Vilares aos Cerejais, tem (ou tinha) esta conduta: *num almofariz esmague uma dúzia de amêndoas por pessoa, juntamente com o alho; vá adicionando, pouco a pouco, o azeite e mude esta mistura para uma terrina, onde se junta água e sumo de limão; acrescenta o pão cortado aos quadrados e leve ao frigorífico para servir fria.*

Poderia ainda (re) lembrar uma pasta de azeitonas para barrar os cadernos de pão centeio, que já foi peguinho dos guardadores de gado ou dos segadores quando se apartavam de casa por períodos mais ou menos longos e as azeitonas novas ainda não tinham saído da árvore nem destino de talha; e cuja arte será a de *reduzir as azeitonas, preferencialmente as pretas e sem caroço, a puré, e misturar-lhe sumo de limão e azeite carregado de sabores a fruta, engrossando com miolo de pão fresco.*

Neste vício pouco contido, em que a utopia convive com o destino do prazer, porque não prosseguir com uma sopa, ou um caldo, dos espárragos apesados – aos toros das oliveiras envelhecidas pelo tempo, onde o arado charruento não chegou, encostados aos muros e muretes do aconchego a mais um bocadinho de terra, nas carrasqueiras e nos mortórios recolonizados pelos matagais... algures, por debaixo dos corticeiros. Por todo o Douro cáldo, de Mazouco ao Pinhão, ainda se vulgariza nos repastos familiares aquele preparado campestre de fim de inverno. Então, e para confirmar este gesto de arremedo, faça assim: *amanhe um bom manhuço de espargos bravos, cortando-os aos pedacitos, e escale-os em água durante três a quatro minutos. Entretanto, refogue em bom azeite, daquele azeite de cordovesas e borraças, o alho picado, a cebola às rodela e o chouriço partido em trochos bastante pequenos. Ao refogado, no apuro certo, ajunte a salsa esfarrapada, a água necessária, e deixe ferver. Tempere de sal e rectifique de azeite. (Uma boa migada de pão borneiro e um ovo mexido ajudam, e de que maneira, ao conforto dos apetites mais assanhados!)*

Mas se o vício for desafiado por prazeres romeiros ou festivos, ouse sucumbir à cobiça de uma malga de caldo verde adubado de fioelho, bem aguada de azeite verdasco, hábito transmitido pelo povo cigano. E para evitar possíveis contenciosos, imagens enganadoras ou fúrias altíssimas, arrojese também, sem acanhos, à panóplia de sopas, caldos e migas que não recusam nem poupam o borrifado do azeite, quer seja das lourellas ou das carlotas cerieiras durienses, quer das salgueiras quebrançosas ou das verdeais mirandelenses, ou mesmo das galegas negruchas beirãs.

Normalmente, para agasalhar os estômagos mais revolucionários, ou mais voluntariosos, consagra-se ao azeite o seu mais certo e fiel amigo – o bacalhau, cujos sabores gastrófilos se sucedem infinitamente. Deixo-vos, então, aqui, a referência do meu bacalhau favorito e protegido – o bacalhau no borralho. Assim... *depois de bem demolidas as postas de bacalhau, escorridas e enxutas, coloque cada uma entre duas fatias de presunto ou toucinho meado e entrouxe em folhas de couve, penca se possível, e ate com baraço guiteiro. De seguida, introduza estes embrulhos na lareira e cubra-os com as brasas não muito vivas e alguma cinza. Quando sentir o chiar do bacalhau, é sinal de que já está assado. Retire, então, os embrulhos do borralho e liberte as respectivas postas. Agora, regue (afogue a borralheira do bacalhau) com bastante azeite e enfeite com cebolas às rodela.*

É para acompanhar com batatas a murro, batatas pesadas, ou por uma boa grelada bem orvalhada de azeite, naturalmente, porque não aceito nem pactuo com o dizer de alguns vileiros – «deixa-te de grelos que é roubo de azeite».

Não resisto, também, a dar-vos à prova – à prova virtual, por agora – um bacalhau entalado... saído da sabedoria de uma bela e atrevida *gourmet* mogadourense, bem sabida nos feitiços oleico-gastronómicos e de quem me dispense de divulgar o seu nome... como prelúdio para uma noite de míticas fantasias quando emparelhado com

um vinho de frescura sensual! E se a trepa do palheto não atrapalhou muito a minha memória, como penso que não, para conseguir a gentileza dos préstimos deste bacalhau endiabrado, primeiro *“demolhe as postas do dito em água gelada, de um dia para o outro. Limpe-as das peles para fritar à parte, desince-as das espinhas estorvantes e transforme-as em lascas ligeiramente grossas. No fundo do tacho acomode rodela de cebola queimosa, salsa picadinha, alhos laminados, cabeças de cravinho, colorau picante, sal e um lambisco de pimenta preta, as lascas de bacalhau passadas por uma aguardente velha e, por último, as batatas rodeladas. Regue, azeitando bem, muito bem, e leve a lume brando até cozer, abanando o tacho de vez em quando para que o bacalhau fique bem entalado e a bufar a quentura dos condimentos. Ao servir, enfeite com as peles fritas e azeitonas quartilhadas ou azeitonas alcaparradas, bem aromatizadas, na companhia do tal vinho ou de um espumante, e termine o manjar com um doce de laranja xaropado ou com uma calda de pingos de mel.”* As outras fantasias, azeitadas ou não, são por vossa conta!

Nestes propósitos, a minha imoderada paixão por este símbolo da portugalidade leva-me ainda a mencionar, para agonia intelectual dos pachoulas atragados, o bacalhau à transmontana, o bacalhau assado com pão centeio das terras Barrosãs, o bacalhau da bruxa de Valpaços, uns chicharros ou uns grabanços com bacalhau, as migas de bacalhau rijado da Maria da Luz (sopas rijadas ou sopas da segada, como ela lhe prefere chamar), o bacalhau de escabeche da Dona Clotilde Eugénio, as pataniscas espirituais do «Jorge da Raia», ou o bacalhau podre da beira transmontana... que usam e abusam mas nunca insultam o prazer do azeite.

Bem! Antes que S. Fortunato, patrono dos bons comedores, ou Santa Luzia, protectora da luz das oliveiras, se exaltem por tão luciferino prazer de comeres azeitados, principalmente pelos próprios ciúmes, deixo para escritas posteriores, os peixes e as peixadas, a caça e as carnes, o pão, as bôlas e os folares...

Porém, e já que para alimentar o estafermo do corpo para que a inocência da alma se sinta bem nele, convide-se novamente o prazer do azeite, agora na doçaria – *e ferva-se, de véspera, litro e meio deste elixir até ficar da cor do chá. Bata, muito bem, quarenta ovos com um quilo de açúcar, junte-lhe o azeite fervido e um bom copo de aguardente. Pouco a pouco, vá acrescentando a farinha triga (até pode ser um bom farelo) e tantinho de sal, batendo com a mão molhada no azeite até ficar frígida, ou seja, pronta a ser trabalhada com as mãos. Coloque, de seguida, os bolos conseguidos em latas ou tabuleiros com azeite, salpicados com farinha, e pincele com uma gema de ovo. Leve ao forno previamente aquecido, e o melhor seria num forno de lenha.*

O tamanho dos bolos é à medida da artista, e temos doçaina para a semana e para toda a família. São os bolos ou bolinhos de Escalhão, das bandas de Figueira de Castelo Rodrigo, que ao passar do Douro, em Barca d’Alva ou no Pocinho, se baptizam de biscoitos de azeite; quando se excede na aguardente, chamar-se-ão de borrachões.

Mas a pauta das ementas sacarinas azeitadas é longa e saborida, graças à popularização do uso do açúcar como adoçante e à paixão freirática pela doçaria. Foram, são, e serão, as azeitonas doces, os bolos podres, as cavacas e os cavacórios, os económicos ou romeiros, as orelhas-de-abade, os dormidos, os matrafões, os desgovernados, as rosquilhas, a mania da compota de azeitonas, etc...a fritura das bôlas estendidas e das filhozes, etc.... Às vezes, o azeite só servia mesmo para untar o ferro da cozedura – é o caso dos canelões de Urros e Peredo dos Castelhanos.

Não queria terminar este mistério oleícola sem me referir a um dos presentes do Supremo Lavrador – as azeitonas de escabeche – que as mulheres durienses amanhavam como atributos mágicos, talvez herdados de uma Dona Maria Coroada ou da princesa Ardínia, filha de um tal rei mouro de Lamego, que da Granja do Tedo deve ter

assoprado gerações sucessivas. Preparam-se com este jeito... *Arranje meio quilo de azeitonas esquartejadas para uma tigela e adite-lhe uma malagueta encarnada em pouquinhos, sem o interior e as sementes, quatro dentes de alho esborrachados, um raminho de óregãos, um pequeno molho de tomilho, duas folhas de louro, uma colher mucadinha de alecrim picado, outra de sementes de funcho e outra de sementes de cominhos bem esmagados. Bote esta misturada num frasco de vidro com tampa hermética e arrase com azeite, até à dobra do gargalo. Feche o frasco e deixe a repousar durante três dias, no mínimo. Sem estrebuchar, agite o frasco antes de o usar, e guarde-o sempre em local fresco e escuro.*

Abençoadas mantilheiras, concubinas e dulcineias, que tão bem souberam transformar este conduto de rotina num prazer sensual de sabores... numa eterna mania pelo prazer das azeitonas.

Finalmente, permitam-me outro incitamento, e reclamar da época e do entusiasmo presente, para fixar de forma definitiva na nossa dieta alimentar, a mais presumida de todas as gorduras – o azeite.

E se somos atlânticos por posição, não deixamos de ser mediterrânicos por cultura e opção, onde quase todos se apregoam como descobridores do azeite através dos seus heróis romanescos ou da imaginação dos seus deuses. O que não sabem é que todas as coisas deste mundo começaram por não existir, excepto o azeite que desceu á terra para a utopia do sonho e da nossa memória colectiva. Talvez então, tenha sido por esta razão que os romanos isentaram do serviço militar os homens mancebos que plantassem oliveiras ou que, para os sábios gregos, só as virgens e os homens puros pudessem tratar das azeitonas... e do azeite, do azeite virgem.

Imitemo-los - porque a utopia pode ser o destino do prazer e o prazer, a partilha da utopia.