O PRESUNTO E O FUMEIRO EM BARROSO

202)

O PRESUNTO E O FUMEIRO EM BARROSO

Por JOÃO MARTINS RODRIGO

BIBLIOTECA municipal de Montalegre
rua General Humberto Delgado - 5470-247 MONTALEGRE

CADERNOS CULTURAIS - 13

Autor:

JOÃO MARTINS RODRIGO

Edição da:

CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE

Tiragem: 1000 exemplares

ANO 1992

Execução gráfica: GRÁFICA S. MARTINHO - Rua Dr. José Domingues dos Santos, 901
Cabanelas - Lavra - 4450 Matosinhos - Telef. 9954032 - Telefax 9954032

CDU 008(469.202)
641(469.202)

BIBLIOTECA
municipal de Montalegre
Data 2000.05.03
Registo 14957
Cota 008(469.202)

«Ao Dr. Silvério Benigno Pires que passando um dia pela Escola Preparatória de Montalegre, trazendo o cheiro de alheira de Mirandela, despertou em mim o apetite do fumeiro de Barroso».

Biografia do Autor

João Martins Rodrigo, nasceu na Vila da Ponte, concelho de Montalegre, a 30 de Novembro de 1922. Fez o Curso de Teologia no Seminário de Vila Real, de 1935 a 1945 e é ordenado sacerdote a 26 de Agosto de 1945. Desde o Seminário escreveu na revista «Trovador». As suas primeiras poesias saíram no Jornal «A Voz» sob o pseudónimo «Magdalo». Em 1945, foi pároco em Sta. Marinha de Ribeira da Pena, em 1961 é pároco de Mourilhe e Cambezes. Aqui escreveu nos jornais «Notícias de Barroso» (VTOM) com vários pseudónimos, sobretudo João da Ponte e do Rio. Fez peças de teatro e poesia infantil. De Barroso foi paroquiar Vilar de Nantes e em 1969 foi para Cabo Verde, leccionar moral, convivendo aí com literatos caboverdeanos.

Com o 25 de Abril voltou à terra mãe, paroquiando Paradela, Outeiro e Fiães do Rio, e dá hoje aulas de moral, em Montalegre.

Introdução

Nascido em solo barrosão numa das suas melhores aldeias duma família humilde de cabaneiras, mas de casa com sobrado como a dos lavradores, cedo absorvi a sua cultura, o seu linguajar, os seus usos e costumes, as suas lendas e crenças e os seus hábitos alimentares.

Que falar em alimentação nesta terra é ir mesmo à sua base – ou seja à carne de porco. Avesso de nascença ao leite da vaca, ajudando minha avó a carrar comida para o nosso porco, tirando-lhe o caldeiro da mão para que tanto se não cansasse, andando pelas eiras a juntar uns molhos de palha e pelas touças a cortar «fentos» para o seu ninho, apanhando chuvas e frios para juntar uns sacos de «landras» para a sua engorda, nada mais tendo que meia dúzia de galinhas vadias, comecei a simpatizar com o porco.

E o nosso porco quase sempre comprado na feira da venda Nova por meu pai que não olhava a dinheiro mas à pinta – orelha e vara – enchia a nossa casa e, quase diria, a povoação.

Raramente se encontrava animal melhor na aldeia. Que os Cabaneiros não tendo mais nada presumiam na «ceba». Sim o porco enche a casa barrosã... o estômago barrosão e o das suas visitas.

O porco é o único animal nosso: o mais sujo sim mas de trato feminino, o mais esperto do nosso viver, o que se quer mais junto das pessoas, mora até, regra geral, por baixo da cozinha. De lá se deita o alimento e se ouve o seu ressonar... o que é sempre nosso na vida e na morte.

A cria da vaca não é nossa.

Vende-se para a vila e para a cidade. É animal de receita económica... A salvação das despesas caseiras. Na cria está a esperança para pagar dívidas e comprar o que faz falta. A cabra também é fonte económica embora, é já comida da segada, da malhada, da festa familiar.

O cabrito é também para venda e alimento raro e de luxo. Aparece em festas especiais: baptizados, casamentos, festas do Santo da terra, quando o padre, a guarda, os amigos da vila e os senhores das redondezas vão a casa.

É luxo... mas este luxo nunca anda só - quer seja assado, quer seja refugado, de aguçar o apetite ao mais exigente gastrónomo. O porco tem sempre entrada... lugar certo e insubstituível.

É carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita, assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! Tem as suas horas, os seus dias, os seus consumidores. Vai o criado para o monte, lá se imponta com um naco de broa e um bocado de carne. Vem o patrão de fora e o que está mais à mão que a carne da salgadeira? Que na gaveta da mesa da cozinha há sempre alguma de sobra para matar o primeiro apetite que raiar pela quase fome.

Ai os ares de Barroso como limam o estômago! Vem um amigo e lá se parte uma febra - que amigo ou outra pessoa qualquer nunca sai de uma casa barrosã sem comer e beber. E o comer que há-de ser senão o que «dá a casa»? E o que dá a casa que é senão este abençoado presunto e o fumeiro que a mulher barrosã tão bem faz e com tão boa vontade oferece?

Carne de porco, carne que nos dá o sangue teimoso, por vezes, como o deste bicho - a energia para o trabalho, as calorias no frio, as alegrias das festas, o passadio diário.

Ao escrever estas linhas, mais para matar saudades e viver as coisas desta minha terra que me tem servido de alegrias e muitas tristezas - recordo minha avó que aos 94 ainda cuidava do nosso porco e dizia lá por casa, se o não quereis tratar bem, levai-o à feira; minha mãe e minha irmã e toda a mulher de Barroso - heroína esquecida que nos proporciona esta comida em receitas várias, que são a sua glória e a alegria dos nossos estômagos.

BIBLIOTECA municipal de Montalegre
rua General Humberto Delgado - 5470-247 MONTALEGRE

CAPÍTULO I

O Porco na Cultura Popular

Por ANTÓNIO LOURENÇO FONTES

Com a primeira feira de fumeiro e do presunto de Barroso apresentamos ao público este caderno cultural porque o porco tem em Barroso um significado rico, profundo, variado, festivo, religioso, económico, que merece a pena descobrir e sentir.

O Porco doméstico, em Barroso será originário do javali, o dito porco bravo, que hoje volta a povoar os montes por onde os celtas habitaram há 2.000 anos. Foram também os dos castros, que divinizaram e espalharam por Trás-os-Montes o culto dos «borrões», que Santos Júnior descreveu. A porca de Murça, a de Bragança, Vimioso e tantas, são prova de que até nós chegou perto a religiosidade com o porco como epicentro.

Nos montes encontramos nomes, topónimos, montes ligados ao fossão, ao curral dos porcos. Nas serras de Barroso, encontramos penedos zoomórficos, que representam verdadeiros animais, entre eles o porco, como entre Soutelinho e Meixide e outros pelo Gerês, que o Homem da Pré-História reconheceu e adorou.

Em cada casa de Barrosão há o melhor espaço, debaixo do lar, da lareira, do fogo sagrado, está a corte dos porcos, de cria e ceva, cuidados e zelados com todo o carinho.

O nosso rifoneiro tem muitos ditos e frases da sabedoria popular à volta do porco.

Quem porcos lhe faltam, touças lhe roncam.

Ficou como quem cevou e não matou.

Lavar o focinho a porcos, as orelhas a burros, pregar a padres e converter Judeus, é tempo perdido.

Quem com porcos se deita, com carraças se alevanta.

Teimoso como um porco.

Vira para a direita, vira para a esquerda, és com'a um porco e com'a muchacha galega.

O Homem mete a merda (rapé), no nariz, o porco mete o nariz na merda.

És como o porquinho de S. António.

Em porco morto, não há cavaco torto.

Abre o teu porco, verás o teu corpo.

Aqui é que o porco «troce» o rabo.

As festas de Inverno tem o porco como rei, na gastronomia. Em Barroso a toucinheira, a salgadeira, o banco dos porcos, a pedra de afiar, o caniço das chouriças, os lareiros, fazem parte da decoração do céu barrosão, que adorna as nossas cozinhas escuras e afumadas.

Em cada aldeia, desde Dezembro, Natal, Ano Novo, Dia dos Reis, S. Amaro, S. Sebastião, Domingo Gordo e Entrudo, são festas onde a comida tem um sabor próprio. A festa dos Pastores, Dia dos Reis e Domingo Gordo metem chouriça e lacão.

S. Sebastião no Couto de Dornelas, a festa da beiça, ou do carolo, da mesinha, mostra ainda uma sacralidade da carne do porco. Os leilões de carnes à porta da igreja em favor de Sto. António em todos os domingos do ano, mostram quanto o povo liga o porco, à religião, aos santos.

Os melhores mimos do porco já estão prometidos antes de nascer. Se não morrer, uma cria é sempre para o Sto. António. Dos que se cevam para matar em casa, ainda se volta a oferecer ao santo a cachola, os pés e por vezes as chouriças.

O matador leva parte do lombo. O Pároco é presenteado com a assadura do lombo e lingua, os agarradores comem o sarrabulho. Os presuntos secos e afumados são para presentear amigos a quem se pagam favores, o médico, o advogado, o

amigo que arranjou emprego e para os amigos que entram pela porta.

O Pissalho é dado aos ciganos, e a bexiga aos rapazes para bufarem e jogarem no Entrudo.

A magia envolve o porco. A água da pia dos porcos cura o rabunhão deles.

O sal que se lhe deita ao sair de casa é para esconjurar o mal, e a arruda que se leva no bolso é para o mau olhado. Quando se estruma a corte de novo, deita-se sal na corte por causa do lobado, ou mijo do lobo.

A lua tem o seu poder. Não se deve matar o porco a não ser no quarto crescente, porque no minguante minga a carne, e na lua nova rompem-se as tripas.

A lenha também tem influência para afumar. A melhor é a de carvalho, carqueja, torgo. A pior é a de giesta

Se te convidarem a uma matança é prova de estima e amizade. Aproveita, come o caldo da matança, mas não comas o caldo do Entrudo, que dá muitos piolhos.

CAPÍTULO II

A Mulher e a Matança

Depois da feira dos Santos, quando os temómetros se aproximam das temperaturas negativas e a neve – tantos anos – se peneira dos céus em flocos de amendoeira, branquejando os campos e as cumiadas, começa a matança do porco. O pontapé de saída é dado quase sempre nas terras do Rio, especialmente em Cambezes.

Houve uma engorda intensiva da batata arrancada há pouco, do milho que amadureceu, do centeio cozido com couves, e da medida de farelo mais abonada.

Deixar para muito mais tarde, quando eles «já não estão a fazer nada» é pôr em perigo a economia doméstica.

Que quem quizer o bom entrecosto põe-lho no mês de Agosto.

A engorda é, sem dúvida, obra de todo o ano, embora se intensifique nos últimos meses. *Trabalho específico da barrosã* que lhe tira o sono, lhe cansa os braços e a obriga a uma ginástica constante para poder coadunar este trabalho com todo o restante. Carrar a erva e as couves (o verde), ir ao moinho, fazer-lhe cozido, botar-lhe a comida a tempo e horas – pois do horário certo depende muito a engorda – alancar com enormes caldeiros para a ceva e a criação, é alguma coisa de esgotante! A mulher barrosã, além da casa tem ainda o campo. Tudo em Barroso tem a sua mão – a roupa, a comida, o filho, o marido, o pão e a lenha.

Ajuda a botar as vacas, espera-as quando vêm do monte, corre a abrir a porta da rés para se incorporar na vezeira,

aguarda- a para a estremar quando regressa do monte à boca da noite.

Ela roça, sacha, carrega o esterco das cortes; o carro e o tractor da lenha e do feno, não vêm a casa sem o suor dela. Cava ao lado do homem - quando bota as batatas, pica a ceiva, faz a rega, espalha o milho, sega o centeio; é a primeira a erguer-se e a última a deitar-se. Amamenta os filhos, encola-os, láva-os e dá-lhes de comer.

É de todos; reparte-se, chega a tudo e a toda a parte. Mas a glória e a trabalheira do «PORCO» é dela inteiramente.

É ela que leva a porca ao borrão, que lhe assiste no parto, que lhe ajeita a palha no ninho, leva a criação à feira, que se «aflege» quando os bichos adoecem, que reza orações a fio às almas e a Santo António para que não morram, que lhes faz promessas para que sarem, que lhes oferece missas, velas, a queixada, a orelheira, o peito, as unhas, quando tudo correu bem.

É ela que parte a carne para cada refeição, que a governa todo o ano para que chegue de matança a matança.

*

* *

Matança?... É o grande dia da dona de casa, da mulher barrosã. O seu trabalho diário, invisível, está ali. Ali nesses animais gordos, banhudos, sonolentos, que vão ser acordados, abatidos, que depois lhe enchem, molduram e fartam a casa.

É dia de convívio entre filhos dispersos, compadres, amigos de longe ou de perto. Às vezes espera-se por eles se estão na tropa, no estudo, na estranja, para que a alegria seja maior e a «função» tenha um cunho de mais amizade, união, respeito e animação.

Ainda o sol não bateu nos cabeços dos montes e rolou apressado no tapete branco da geada que caiu toda a noite, já na cozinha onde a fogueira crepita emanando os primeiros calores, se encontra toda a gente para a festança do dia.

Antes da morte dos bichos, mata-se o «bicho» com uns bons golos de aguardente, mastiga-se um bocado de broa, castanhas

assadas onde as há, ou um qualquer outro isco que em certas partes (raras), é uma isca de bacalhau. O chiasco é forte. Advinha-se nas orelhas geladas, na fogueira viva. Uma passadela de mãos pelo lume e... rapazes vamos lá a isto que se faz tarde.

*

* *

Os animais vivem juntos. Têm o seu habitat próprio - a corte dos porcos - que, regra geral, fica por baixo da cozinha ou o mais perto possível. Há casas, donde da cozinha se lhes bota a lavadura. Desce por umas toscas calhas de pau que vão direitas às pias. Assim se poupa tempo e trabalho às mulheres.

Não há casa de lavoura sem um amplo pátio ou curral. No curral quase sempre se situa a corte dos porcos. Aqui deambularam, cresceram para a ceba, arejaram, rosnaram pela comida tardia, fossaram, deram mordidelas uns aos outros e apanharam no lombo umas vergastadas da patroa. Mais recolhidos agora na corte onde criaram carne e banha, são expulsos de lá nessa manhã fatal da matança.

Não comeram a ceia da véspera para as tripas estarem vazias.

Enterrados na palha do ninho, acordados fora do tempo, estranha esta invasão de homens. Estão habitudos a ver só mulheres!...

O primeiro é como que agarrado à traição e, sonâmbulo, teima em manter-se no ninho. Mas mãos fortes e decisivas, cravam-se-lhe nas orelhas, nas pernas, no rabo... e, como contra a força não há resistência, é arrastado até ao banco. Bem imobilizado por rijos punhos, ouve-se um grito alto e esfaqueado que quebrou o silêncio gelado da aldeia... Fulano matou!

O golpe do matador é sempre certeiro, quase infalível, mal dando tempo para muitos gritos. Golfa num instante sangue - sangue rubro, fumegante que uma mulher apanha num alguidar ou qualquer outra vazilha - mexendo, mexendo sempre para não tralhar.

Se é rapariga nova – a juventude provoca e atrai – o matador, de malandro, como que por acaso, passa-lhe a mão ensanguentada pela face, ao que a moça com fingido abespinhamento, riposta: – Veja lá.. veja lá!

O matador é quase sempre o mesmo, nas mesmas casa e não há muita abundância deles. Não leva um real nem a cabeça do porco, que, dizem, outrora pertencia ao matador. Cada matador tem o seu estilo. Há-os que, com as duas mãos apontam a faca do focinho à arca, fora, por assim dizer ao alcance do porco. Há-os que, colocados atrás das patas dianteiras, rente ao peito, com uma só mão, espetam a faca, de igual modo certeiros e impiedosos, direita ao coração.

Na matança encontramos uma actividade febril que envolve toda a casa, várias pessoas que agora se vão diversificando em equipas próprias com serviços próprios.

Retirado do banco o primeiro mastodonte morto é atirado para um canto do curral onde começa a ser chamuscado. Carquejas, palha, grandes secas, caem-lhe sobre o pêlo, que arde, rechina e se enrosca. Raspa-se com uma faca velha e lava-se o coiro sujo com uma pedra áspera.

Cuidado em não deixar apagar o lume! Quem se descuidar a tal ponto paga os cigarros. Há humorismo... brincadeira. Enfarruscam a cara uns com os outros e das moças novas que se aproximam. Nos bolsos das roupas, metem, sorrateiramente, por entre sorrisos e piscadelas de olhos, unhas tiradas, pedaços de rabos, etc.

A algum «inocente» mandam buscar, a casa de fulano ou fulana – sempre longe – pedra de amolar as facas.

E lá vem ele derreado, com uma enorme pedra num saco que mais não serve que para risada e vergonha do pobre.

*

* *

Uma outra equipa em função é dos agarradores.

Com os gritos do primeiro, os restantes porcos alvoroçam-se. Como que pressentem a morte. E ao verem homens, tornam-

se ariscos. Levantam-se dos ninhos e correm os cantos da corte roncando.

Alguns são picados com varas para se tornarem bravos... furiosos e assim se verem valentes.

Quantos dos agarradores o não conseguem à primeira! Quantos andam arrastados corte fora, curral além, ferindo-se nas paredes... Quantos! E quantos porque os companheiros, ou não chegaram a tempo ou se quiseram rir vendo a força e coragem dos valentões!... E isto até ao fim!

A manhã vai andando. O sangue foi cozido. É agora uma paragem em toda a actividade.

Ali, mesmo no curral, entre os restos do fumo, o cheiro a chamusco e o odor próprio dos bichos e do lugar, se come o sarrabulho. Da cozinha veio o pão, o vinho, a alegria das mulheres mais novas e os enormes pratos com sangue.

Parece mesmo que tem olhos e que provoca!

Põem-se em cima dos porcos já barbeados sem toalha e sem cerimónia. Já vem temperado da cozinha com leite, alho, vinagre, cebola, ou se faz ali mesmo. Cada um rega e tempera como quiser e gostar.

É já hora de vinho... e a malga ou caneca correm de mão em mão, de boca em boca, empurrando o sarrabulho que está mesmo, mesmo um pitéu... mesmo, mesmo uma delícia! Delícia sim! E nalgumas terras, como Sidróis e Vila Nova, quando o sangue é retirado da sangria, põem em volta do alguidar, espigas de centeio.

Assim fica o sangue mais olhadinho - no seu dizer - mais espigado, tendo um paladar mais gostoso.

*

* *

O último porco acabou de morrer. Os agarradores vão chamuscar. Os primeiros porcos já estão lavados, barbeados... limpinhos a luzir. Voltam ao banco para serem abertos. Um novo trabalho do matador que não descansa... Uma nova actividade das mulheres.

Estendido no banco, de barriga para o ar, tira-lhe a coirata, o «subentre», o unto, os boches, os rins, e... finalmente as tripas. Um cheiro quente e fresco se espalha...

Ali estão os alguidares para receber as miudezas e ali se vão admirando, não só todas estas coisas, mas também todo o interior do animal. Sãozinho! Nem uma pedra no figado!

Que grande «subentre»!... Faz uma panela de rijões! E este unto?... enche um grande pucro de adubo, dá para todo o ano!

As tripas cairam num cesto em cima dum lençol grosseiro de linho e de estopa. São conduzidas para casa e estremadas o mais rápido possível. É-lhe tirado o redanho e toda a gordura que lhe está inerente e isto só se faz enquanto quente. Ficam assim limpas por fora... esperando até mais logo a limpeza interior.

Nesta altura fazem-se também os untos. Estendidos numa mesa sobre uma grosseira toalha, são salgados com sal miudinho e depois sobados das bordas para o interior, de modo a formar uma grande broa. Metidos também num alguidar que lhes dá a forma, aí ficam a arrefecer e a endurecer alguns dias. Em seguida, são embrulhados num jornal, atados com um barbante para não se deformarem e postos ao fumo. Tomam assim uma cor amarelo-forte, mas por dentro ficam brancos como a neve da serra.

Este unto é delicia de muita gente... Rijado numa colher de ferro vai temperar e engordurar a «auguinha» (auga quente) que o barrosão toma numa grande tijela com pão migado, como almoço matinal. Almoço saboroso que lhe dá força, disposição e calorias para enfrentar o frio da manhã, quer vá para o monte, tornar água aos lameiros ou de viagem.

E os filados que se não derreteram são pitéu único que untando o pão duro sabem como manjar celeste. São ainda adubo de caldo diário de feijão e couve, sobretudo nos dias de jejum, quaresma fora, porque o barrosão não gosta de transgredir as leis da Santa Igreja!

Quando curados são vendidos - os que não fazem falta - na feira de S. Miguel de Basto, nos Santos de Montalegre e Chaves, em especial.

O sangue que ficou na arca é guardado para fazer filhós e fumeiro.

Uma lavagem interna e lá vão os bichos esventrados, barbeados, para a despensa.

Despensa agora cheiinha de fartura e governo dum ano.

Pendurados em ganchos próprios ou em traves, pela garganta e pelo traseiro, ali ficam a endurecer, a esfriar, até ao momento da desmancha que tem lugar no dia seguinte.

Tudo arrumado é a hora do jantar.

O jantar é sempre na ampla cozinha que mais parece uma alfândega de tanto que alberga e tem.

As mulheres alapam-se nos escanos em volta do braseiro vivo que aqueceu toda a casa. Os homens acomodaram-se na velha mesa, fora do lar, que lembra as gerações passadas. Não há cadeiras, nem copos, nem talheres. A toalha de linho alveja... as facas e os garfos estão estendidos por ela fora; o pão - o pão do Senhor - sorri em enormes broas no centro, ou partido às fatias para o trabalho ser menos.

A caldeira, sobre a cremalheira, fumega com água quente para a lavagem das mãos engorduradas, enfarruscadas e geladas de frio.

Dos enormes potes que rodeiam o enorme lume, vaporejando, saem em pratarrões enormes e sucessivos, as batatas, em primeiro lugar. E que batatas... Alvas, fresquinhas, risonhas, farinhentas, fumegantes, que só por si aguçam o apetite.

As tronchas não se fazem esperar... sadias, brilhantes de gordura, dão-se bem com as batatas... Nem elas vivem da mesma terra... nem elas medrarem juntas e serem regadas com a mesma água!

Acompanharam-nas em iguais pratarrões, presunto velho, pernil, orelheira e rodelas de salpicão. Tem ainda vez a coirata fresca arrancada há pouco da barriga dos porcos, fígado frito e uns restos de sarrabulho...

Começa o destroço! A vontade não se faz esperar... vamos a isto!

Como não há copos, é a malga que, com o maduro da Ribeira, anda de mão em mão sem parar, animando. Não há restrições no comer ou no beber; não se repara se algum ou alguma tomba uma malga de cada vez... Repara-se sim, se alguém não come, se alguém não bebe.

Há como que um desafio da lareira e do chão da casa... dos homens e das mulheres, desafio que parece não ter fim, ou é difícil de prognosticar a vitória. Mas os homens são sempre os homens. E lá vai mais uma, que até parece mal a malga passar à frente e as mulheres levarem a bandeira!

A alegria sobe; e agora vem um arrozinho de receita caseira, que os estômagos saúdam com entusiasmo. Nalgumas casas tem vitela, noutras é de frango - em muitas é de «rijões» de redanho e dumas costelas frescas que ainda há horas estavam vivas! E, se nada disto tem, acompanha, seco, uma feijoada que farta para uma semana.

A caça, hoje nem se vê, mas em bons tempos e, nas melhores casas, o arroz era do coelho do monte. Quando abundava, era guisado, constituindo o prato mais apreciado da matança.

De certo que o Jacinto de Tormes nunca comeu deste arroz ou deste guisado, senão é que levantava os olhos de surpreendido!

Bebeu o vinho esperto e seivoso lá do Douro... o nosso mais carnudo das costas de Anelhe, Valpaços, Santa Valha, não alegra menos os espíritos e não fica menos mal numa jantarada apresentada. É tão bom que às vezes saem destas:

Não me importava morrer
E no céu dar uma festa
Se S. Pedro lá tivesse
Uma pinga como esta.

Em determinadas aldeias - como a Ponteira entra como primeiro prato o bacalhau. Uma excepção, uma variante, como tantas há.

Raramente há fruta... a fruta do barrosão é o vinho. Rareando a fruta, aparecem numa ou noutra mesa, rabanadas ou pão-de-ló caseiros.

Comeu-se, bebeu-se, falou-se, jogaram-se piadas e olhares, e agora cada um vai à sua vida. Os criados saem para botar as vacas e as cabras se a vezeira já saiu. As mulheres apressam-se para irem lavar as tripas no rigueiro da povoação ou poça abrigada onde a água é mais quente. Uns tantos ficam para jogar

as cartas, gozar o lume da lareira, contar e ouvir mais novidades, beber mais uns copos.

Só a descida da noite que nesse tempo tem pressa, os leva a casa... eufóricos, quentes, cheios no estômago e na alma!

*

* *

E deste jantar se reparte com o vizinho, o amigo, o compadre e o pobre. O barrosão é casca grossa, impulsivo, capaz de esfolar e de matar, de dar um tiro e uma sachada de frente ou à falsa fé, mas tem cerne de bondade e sensibilidade. Não pode comer só... não pode beber só... não pode ter só.

O seu ser como o seu viver, são comunitários.

Por isso, dá a prova do vinho quando chega da Ribeira, a prova das chouriças quando estão secas, e agora, do jantar da matança. Debaixo da capa, muito discretamente, com a pinguita, lá vai uma pratada de tudo o que se comeu – para este, para aquele... para aqueloutro.

CAPÍTULO III

A Desmancha

Passadas vinte e quatro horas a desmancha e salgar é trabalho do matador. Trabalho que exige, cuidado - saber e consciência - sobretudo o salgar: não vá a carne estragar-se e assim ter acerto o velho ditado: «Dá-o Deus na eira e tolhe-o Maria na masseira».

O esquartejamento começa pela cabeça.

Entre a cabeça e as mãos sai a «rodela» ou a caluga que dá carne de chouriças e é assadura do senhor abade... pelo menos em várias aldeias, assim era. A cabeça é cortada ao meio, saindo a queixada e as orelheiras muito do gosto de Santo António!

Depois o peito. Tirada a suã ficam duas metadas - estas podem ficar assim mesmo e assim serem salgadas e fumadas - exemplos de Pitões, Tourém, Vilar de Perdizes, Meixedo, ou são divididas - (o vulgar) - em três partes: as mãos, as barrigas e os presuntos. Estas partes são chamadas no Rio - os dianteiros, os meios e os traseiros. Tanto aos dianteiros como aos traseiros chamam presuntos.

Presunto dianteiro é carne de segunda classe e doutro gosto. Presunto traseiro é o verdadeiro e autêntico presunto.

Nas mãos ou dianteiros há quem tire as costelas e há quem nas deixe. Este último caso é a maioria.

As barrigas ou meios é carne gorda que serva para chouriços, alheiras, para rijar dando banha - o adubo da região.

Há zonas onde o porco é dividido em quatro partes - tiram-se os presuntos e as restantes ficam - mãos e meios formam uma só peça.

E também as há onde não tiram os «pés» aos dianteiros e aos traseiros.

Desmanchando, é logo salgado. Esta operação é a de mais consciência. Há salgadeiras de pedra e há quem salgue na masseira de amassar o pão e, na falta destas, é mesmo salgada no soalho, amparando a carne simples tábuas.

No pernil faz-se um buraco para introduzir o sal e no presunto, junto ao osso, faz-se a mesma coisa...

Quando o tempo vai seco e a geada é áspera, é costume borrifar a carne com água para o sal derreter.

Há quem faça uma mistela de água e vinho com alho e pimenta, e a derrame sobre a carne para o mesmo efeito.

Esta espécie de sorsa, torna porém, a carne menos gostosa.

O dia da desmancha é também dia de festa, convívio e comezaina... nada inferior - esta ceia, quase sempre ceia - ao jantar da matança.

O que são assaduras tisnadas no brasume... Não se poupam. É comer até chegar com o dedo... e o arroz de frango vadio e livre, também não falta... Provam-se a sério os rojões do subentre e filhós de sangue. A festança mete-se noite dentro.

Para mulheres, e nisto são ajudadas pelos homens, começa a azáfama do fumeiro. Montes de carne são cortados aos bocadinhos e preparados para a sorsa.

Nesta noite a conserva fica feita, resta vigiá-la para o enchido.

O fumeiro

A confecção do fumeiro em Barroso não diverge muito de terra para terra ou de casa para casa, tornando-se porém mais apaladado e gostoso, conforme o tempero, costume e experiência de quem o faz, tal como o vinho da mesma região é mais vivo ou morto conforme o cuidado e a vasilha em que se deita. Predominam

em Barroso 5 tipos de fumeiro: a morcela – a chouriça – o salpicão – o chouriço – a farinhota e a alheira.

A morcela

A morcela é o fumeiro que primeiro se faz e o primeiro a ser comido. É feito dos miúdos do porco: boche, passarinha, coração e uns bocadinhos de carne gorda para se não tornar tão seco. A conserva leva sangue em vez de água. A sua cor é escura. Não tem apreciadores ou fama especiais e não é feito rigorosamente em todas as casas.

A chouriça

A chouriça sim. Essa é o fumeiro de todos, o fumeiro comum e delicado ao mesmo tempo. Comida sempre pronta é – mimo, fartura e oferta.

É o fumeiro que o barrosão leva para o monte, para a feira, para cada viagem, para o trabalho, para a Ribeira quando vai comprar o vinho e a que os ribeirotos arregalam os olhos de tão saboroso.

Come-se ao mata-bicho e à merenda; crú, cozido, assado – sem exclusão das restantes refeições.

Oferece-se aos santos e às almas... aos rapazes que vão cantar os Reis de porta em porta e que depois fazem uma grande «função» onde entram o vinho e baile até às tantas da noite.

Mas a rapaziada é crente e em paga deste fartote manda sempre rezar uma missa.

Nem só de chouriças vive a rapaziada!

*
* *

Oferta que se d – também pelos Reis – aos afilhados e a outras pessoas como prova e solidez da amizade.

Que os pastores levam para o monte no dia de Reis, de Páscoa, de Santo Amaro (no Rio), com um bom pingato e a infalível broa; e – quer chova, quer neve, quer haja sol – comem assada em forte fogueira, na amplidão do monte onde não falta o frio e a lenha, ou numa abrigada atrás dum penedo, esquecendo as agruras da serra e da vida.

É guardada para o «Alto» – para os trabalhos de Verão, entra na merenda do domingo e dos dias de festa. Guarda-se até à matança do ano seguinte. Casa que não ponha na mesa no dia da matança fumeiro velho – é casa sem governo.

Porém – não há regra sem excepção – há zonas e gente que só gosta das chouriças até vir o cuco. Depois, dizem, torna-se seca, rançosa, sem sabor próprio que o inverno lhe dá.

Tirada do lareiro quando começa a pingar e o vento lá fora uiva, assadinha na brasa viva, então sim, é que a chouriça é boa. Ela quer-se do lareiro p'ro pandeiro... E se as acompanha uma pinga daquela que nem o S. Pedro tem.

A chouriça tem a sua carne própria, – a caluga, o entrecosto, bocados tirados nas mãos, nas barrigas, no lombo e até nos presuntos.

Cortada miudinha, misturada gorda com magra é lançada em recipiente próprio – que pode ser – a velha e grande caldeira de cobre, celha, alguidares de barro, caldeiros de latão – onde é feita a conserva temperada com água, vinho, sal, pimenta doce ou picante e... às vezes louro.

O Barrosão gosta do fumeiro picante, a puxar ao sal (quase a abrir a boca) para se não estragar e... porque sempre é melhor beber do que «escupir».

A conserva é vigiada durante 6, 7, 8 dias – há quem lhe dê apenas 3, 4 ou 2 – o que me parece não ser tempo suficiente – e nesses dias, mexida, arejada, acrescentada e temperada.

Findo esse tempo vem o dia de fazer as chouriças. Dia de trabalheira para as mulheres que, mangas arregaçadas, avental à cinta se esmeram na feitura – escaldando as tripas, bufando-lhes, não estejam elas furadas, enchendo-as com desembaraço, atacando por vezes com o fuso para que a conserva desça com mais rapidez, puxando-a com a mão a todo o comprimento,

botando-lhe o molho necessário, tendo todo o cuidado para que não rompa.

Feito o «ensacado», as tripas são atadas ao lareiro e postas ao fumo formando uma admirável ramada sobre a lareira.

Há quem ate a tripa em voltas simétricas a todo o comprimento do pau, e há quem corte a tripa aos bocados, individualizando cada elemento, atando-as nas duas pontas e formando uma asa enfiando-as depois, uma a uma, lareira fora.

Este método mais bonito, é porém mais moroso, dispendioso e difícil.

Junça e jungos secos são o material - ou o material dos velhos tempos - com que se amarra o fumeiro.

Os salpicões

Os salpicões são a fina do fumeiro. Tem carne especial. Para eles é a carne do lombo, dos lombelos, a língua e as mais tenras e magras assaduras.

A tripa é também a mais fina e lisa do intestino grosso. A sua carne não é cortada miúda como a das chouriças: fica em postas e assim se faz o salpicão à posta.

Alguns são dobrados e atados como chouriças, mas a totalidade é um pequeno cacete de dez a vinte ou trinta centímetros atado somente por uma ponta. A conserva é a mesma das chouriças.

O salpicão é a maravilha das festas, dos amigos e o melhor da casa.

Não são de uso corrente como as chouriças - nem se levam para o monte ou feira a torto e a direito, nem se dão aos criados. Também os Santos, (nem o Senhor Santo António) e as almas os vêem. Só os partilham mesmo com os grandes amigos ou os graúdos do meio.

Deliciosos os salpicões da língua e dos lombelos... em qualquer parte do mundo roubariam os estômagos mais exigentes.

Há partes do Barroso onde a língua e o lombo são guardados com os «rijões» no meio do pingo, assim como o fígado e assaduras.

O lombo e as assaduras assim guardadas e depois comidas com alho e vinagre no Verão é coisa que nem todos os bem tratados do mundo se gabam de trincar. Isso é só para quem subir as nossas serras, e a casa de alguns abades que recebem a assadura de metade da freguesia!...

A língua também é seca ao fumeiro sem ir à flor sorsa ou fazer parte do enchido.

Os chouriços

O chouriço é como um fumeiro de 2.ª classe. É mais para uso caseiro e não se reparte com visitas ou pessoas de cerimónia. São fartura da casa e comida de trabalho comum.

A calda, para se distinguir da Conserva, é bem diferente do restante fumeiro - de carne.

Cozida a suã que é também um dia de festa, de convívio e convites, fica uma água engordorada e gostosa. E com esta água gorda se fazem os chouriços.

Mistura-se-lhe carne de enguião ou da barriga, miudinha, farinha centeia, de trigo (agora), nabo, abóbora (bóbedo ou cabaço como se diz nalgumas terras), arroz - mel onde o há, senão açúcar. Os chouriços com mel e açúcar não são feitos em todas as aldeias. Dizem-me em Tourém: nós não somos gulosos para fazer disto!

Há, pois, os chouriços doces e os amargos...

As tripas dos chouriços são as mais grossas e folhudas. É preciso «encaliá-las» bem para este fumeiro ficar com aspecto.

A gordura e um nada de sangue dão-lhe uma cor doirada.

Não se guardam para tarde porque a massa azeda. Chegam até às vessadas; rarissimamente aos fenos.

As farinhotas

Irmãs dos chouriços são as farinhotas ou farinheiras. A calda é a mesma, só que metida em tripa delgadinha.

É o fumeiro dos pobres, o fumeiro que se dá ao criado do monte, ao cabaneiro que trabalha por favor, à criança pobre nos Reis, ao pedinte que bate à porta. Fumeiro detestado mas que sempre serve para passar uma «hora»... por isso as moças dizem:

Minha mãe para m'eu casar
Não me deia farinhotas
Sou rapariga nova
Não quero as pernas tortas.

As alheiras

Em Barroso, embora se façam já alheiras, não é fumeiro nosso.

Na maioria das terras, quase se lhe não sabe ainda o nome e o sabor.

É fumeiro novo, extra, fumeiro da elite da região. Faz-se nas casas de tronco, nas casas mais abastadas onde entram os «fidalgos».

Na verdade, é fumeiro caro que não está nem ao gosto nem ao alcance de toda a gente.

É fumeiro de dentro das portas, que não pode ir para o campo nem para o monte.

Indaguei em muitas povoações se faziam alheiras. Em Pitões - a genuína Pitões do célebre presunto. - nem 2% das casas fazem alheiras.

Em Tourém a percentagem é ligeiramente maior.

No Rio não chega a 9%.

Na corda do Revagão não há essa percentagem sequer. Vilar de Perdizes, Meixedo, Sarraquinhos, é reduzida também.

Na Vila de Montalegre a alheira está em expansão mas já com fins comerciais.

Por toda a parte e nas mais diversas pessoas há a convicção firme de que a alheira é de Miranda e de Chaves.

Fumeiro nosso, bem nosso é a chouriça e o salpicão.

*
* *

Quando o fumeiro começa a pingar, é tirado do fumo e arrecadado.

Há quem o guarde em azeite ou óleo para se conservar mais fresco.

A carne depois de 15 dias, 3 semanas, um mês e até mais, conforme a sua grossura, o gosto das pessoas e o receio de se estragar - é tirada do sal e posta ao fumo.

O fumo tem muita importância no sabor da carne assim como o local onde se afuma.

Cozinha onde o fumo assape e não tenha ar, torna a carne azeda, bafienta, mal curada, e portanto sem bom gosto. A partir de Junho o presunto começa a ser bom - a ter aquele gosto próprio de presunto que lhe dá lugar em qualquer almoço, merenda... em qualquer estômago e em toda a parte do mundo.

*
* *

O fumeiro em Barroso, não se comercializa. É de casa e é para casa. O presunto sim - esse é fonte da receita. Infelizmente, muitos cabaneiros não punham o dente num bocadinho de presunto... E até boas casas de lavoura vendiam presuntos.

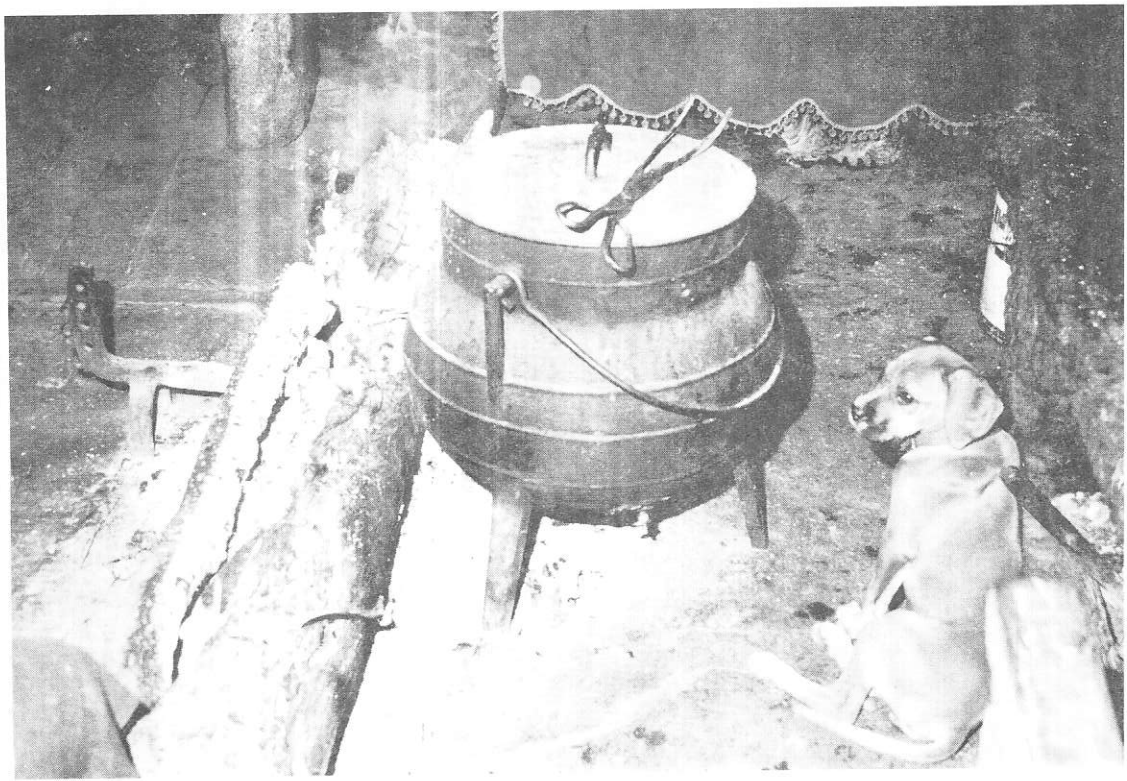
O presunto dá bom dinheiro; é procurado e as receitas da nossa terra são bem escassas.

O presunto de mais fama é o de Pitões. Perguntando a alguém entendido no assunto se era melhor o nosso presunto se o de Chaves, a resposta foi pronta:

O de Barroso, sobretudo o de Pitões, se for bem curado.

Algum presunto - sobretudo em certas aldeias do Rio, peca por excesso de sal.

*
* *



O fumeiro e a carne de porco andam misturados à religião e ao amor.

Aos santos, sobretudo a Santo António e às almas, dão-se as orelheiras, as queixadas, os pés, o peito do porco e o fumeiro. Não há ramo de festa que não seja bem guarnecido da vermelhinha chouriça...

Nos Reis pede-se fumeiro e dá-se fumeiro.

E também nos podem dar,
Em honra de Deus Menino
Salpicões do seu fumeiro
Boas coisas, vinho fino.

Podem-nos dar com franqueza
Galinhas, galos, capões
Ou a cabeça dum porco,
Venha tudo aos trambolhões.

O amor que entra em tudo, também aqui pôs o pé:

Foi no dia da matança
Que eu para ti olhei
De tantas que lá estavam
Só a ti é que eu amei.

O fumeiro que tu fazes
Todos o podem comer
Só os beijos dos teus lábios
Eu os posso receber.

Não me fujas rapariga
Quando fazes o fumeiro
Eu posso casar contigo
Pois sou um rapaz solteiro.

Tu bem sabes ó menina
O nosso prometimento
Vai guardando um presunto
P'ro dia do casamento.

Presunto... fumeiro! Coisas nossas, tão nossas que nos identificam pais além... mundo além.

A meu pai, que andou nas vindimas do Douro e foi lagareiro no Alentejo e tinha o brio de ser Barrosão, ouvi:

A Ribeira tem o vinho
O Alentejo tem o trigo
Barroso tem o presunto
Para dar a cada amigo.

Boa dádiva, sem dúvida. Pois que faça bom proveito a quem um dia nos visitar... e que todos os Nossos, dispersos mundo além não esqueçam, a carne com que foram criados. Eu, um dia, lá longe destas serras, tive saudades dela.

ÍNDICE

BIOGRAFIA 5
INTRODUÇÃO 7

CAPÍTULO I
O PORCO NA CULTURA POPULAR 9

CAPÍTULO II
A MULHER E A MATANÇA. 13

CAPÍTULO III
A DESMANCHA 29
- O fumeiro 30
- A morcela 33
- A chouriça. 33
- Os salpicões 37
- Os chouriços 38
- As farinhotas. 38
- As alheiras 41

BIBLIOTECA municipal de Montalegre
rua General Humberto Delgado - 5470-247 MONTALEGRE

0014957

Biblioteca
Municipal
Montalegre

O presunto e o fumeiro em barroso

S
008(4
R