



Cozinha popular micaelense (c. 1960, foto Laudalino Pacheco)



Curral do porco (c. 1960, foto Laudalino Pacheco)

## Natal do porco

Naquele tempo os porcos morriam ao nascer do dia. E chamava-se natal à matança, porque o povo não sabia o significado da palavra e só tinha uma comparação - um vislumbre de fartura na mesa do verdadeiro Natal. Mas os porcos eram animais amados. Havia matadores incapazes de matar os seus. E a tia Maria do Nascimento recitava emocionada um romance popular de que constavam estes versos: “Eu já ao longe já sente/ Um carro a bum guinchar/ Pois ele em riba traz palha/ P’ra meu corpo chamuscar// Eu sempre cuidei que tivessem/ As mulheres de mim paixão/ Mas elas dizem e falam:/ Anda, mata esse ladrão.” Quando acabava a recitação comentava sempre: “Meus ricos porquinhos, coitadinhos!”. ♦

# São Miguel, o bom sabor das mesas pobres

A cena pode ser assim. A mãe pede à filha para ir à loja comprar dois escudos e vinte de açúcar e o resto de temperos. Dá-lhe uma moeda de 2\$50, e a criança volta pouco depois trazendo um quarto de quilo de açúcar e três pequeninos embrulhos com pimenta branca, colorau e erva-doce.

Apesar do uso corrente, as especiarias nunca foram a característica mais marcante da cozinha popular micaelense. O que sempre a distinguiu foi sobretudo o recurso à pimenta vermelha. A sua descoberta em África deu nome à região que vai da Serra Leoa ao golfo da Guiné - Costa da Malagueta. E não só mudou os hábitos alimentares portugueses, como poderia ter mudado o rumo dos Descobrimientos. Melhorado o paladar por causa dela, não faltou quem pensasse que já não valia a pena continuar o sacrifício de vidas e armadas para alcançar as terras orientais das especiarias. De fácil cultivo, em breve se tornaria presente em quase todas as receitas de um povo de pobreza bíblica. É famosa a refeição do meio-dia constituída apenas por pão de milho e pimenta. E assim aguentava um homem a cavar de sol a sol...

Do século XIX, que em condições de vida se prolongou até muito adiantado o seguinte, são várias as referências à pobreza em São Miguel. Os irmãos Bullar aludem a crianças de cor amarelada por causa do excessivo consumo de ácido cítrico devido à abundância de laranjas. No entanto, quando se queira gozar o prazer de um apetitoso sabor, facilmente se o encontra nas cozinhas dos pobres. Porque, para valorizar os

parcos recursos de que dispunham, as mulheres, sobretudo elas, criaram delícias a partir de muito pouco. Especializaram-se na cozedura do pão e da massa sovada, no primor das malassadas, ou no simples bolo da sertã. E o aproveitamento do porco chegou à perfeição - o chouriço, as morcelas, os torresmos de vinha de alhos, o debulho do dia da matança... A qualidade do chouriço depende da maneira como a pimenta, moída, tiver sido tratada. Com boa pimenta qualquer pessoa faz bons chouriços. Já as outras especialidades requerem uma experiência bem treinada.

A partir de um refogado de alho e cebola, a que se acrescenta vinho e pimenta, faz-se grande parte dos pratos típicos de São Miguel - a carne guisada, o polvo guisado, as favas guisadas... praticamente todos os guisados. E a hortelã, indispensável nas sopas do Espírito Santo, sublima o sabor de qualquer outra, mormente a de favas.

No entanto, o alimento mais habitual dos pobres era o chicharro. Comia-se frito, assado na sertã ou cozido. E era guardado para o Inverno salgado ou seco ao sol, hábito que a conservação pelo frio fez desaparecer. Mas o sabor que parece ainda trazer em si o gosto do mar é o de um chicharro grado, fresco, assado nas brasas. Dificilmente outro qualquer o supera. E, para os fritos, nada iguala o molho de vilão. Outra vez a pimenta e o alho, com vinagre, de preferência de vinho tinto... E, se de qualquer peixe se faz uma iguaria, a serra assada no forno, regada com molho de azeite e pimenta, transcende a

maior parte dos seus rivais. Mas não há dúvida de que a fome, além de ser o melhor tempero, tem inspirado receitas tão simples quanto deliciosas. Basta provar, para o comprovar, umas lapas de molho Afonso.

A morcela com ananás é uma criação de um restaurante micaelense, que em pouco tempo se generalizou. A combinação foi bem conseguida, pelo contraste dos sabores e pelo efeito dos ácidos do ananás na neutralização da gordura.

O inhame, de água ou de seco, pode acompanhar quer a carne quer o peixe. Juntamente com as favas guisadas, ainda é habitual no dia da matança, tendo sido obrigatório para oferecer aos amigos que eram convidados apenas para “ver o porco”.

O cozido das Furnas faz como que ressoar ecos do povoamento. Nesse tempo, e devido à falta de utensílios apropriados por não haver bom barro em São Miguel, cozia-se a carne, protegida pela pele do próprio animal ou dentro de uma cabaça, numa cova aquecida com fogo e coberta pelas brasas da fogueira. ♦

**DANIEL DE SÁ**  
 ESCRITOR E INVESTIGADOR  
 DANIEL.DE.SA@SAPO.PT



David Leite, famoso autor de livros de culinária

## Língua e sabores

Leo Pap, professor da State University of New York nascido na Suíça, disse no livro *The Portuguese-Americans*, publicado em 1981, que, enquanto a língua dos emigrantes tende a morrer com eles, muita da culinária da sua terra continuará a ser apreciada pelas gerações seguintes.

É o caso de David Leite, várias vezes premiado pelos livros que escreveu, por artigos publicados em alguns dos mais conhecidos jornais americanos e pelo blogue “Leite’s Culinária”. A clareza da sua escrita tem ela mesma um belo e suave sabor a literatura. Mas, apesar de praticamente não saber Português, algumas das suas mais apreciadas especialidades são a recriação de receitas da avó - “VoVo Costa”. ♦

PROMOTOR


**Governo dos Açores**

 SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E CULTURA  
 Direção Regional da Cultura