

eva

revista femenina



O QUE MENOS SE ESPERA...



POR MIRIAM

HELENA vive uma hora de angustiosa surpresa, que o lencito lilás, amachucado entre os dedos trémulos, denuncia.

Ha na febre dos seus olhos uma raiva sem expansão que faz secar, na longa franja das pestanas recurvadas, as lágrimas que não chegam a cair!

Com os cotovelos fincados nos joelhos, o queixo apoiado entre as mãos, serviria de modelo a um escultor, para uma síntese de fôlego, em que se trabalhasse um assunto de expressão!

Alguns minutos mais de concentrado meditar e Helena resolve-se enfim a confidenciar a sua exaltação, preparando-se para escrever.

Aberta a pasta, retirado um caderno de papel, a pena corre, nervosamente, traçando, em gestos rápidos, a sua elegante caligrafia:

Minha querida Maria:

Eis-me diante da minha escrevaninha de pau santo e rosa que recebi em legado, duma avó que já morreu; aquela escrevaninha, em cujos escaninhos secretos encontrámos um dia — recordas-te?! — um maço de cartas, atadas com um fitilho verde, exalando, entre um vago perfume de almiscar, um cheiro bafiente de flôres ressequidas!

O que nós rimos, as duas, desse romance de amor, profanado pela nossa impenitente curiosidade — tinhas vinte e dois anos, eu apenas dezoito, sirva-nos isso de desculpa!

Mas, como ia dizendo: Eis-me disposta a escrever-te uma longa carta, penitenciando-me do meu silêncio de seis anos!

Os felizes não têm história, minha querida, a minha lua de mel prolongou-se um pouco, além do vulgar e, egoistamente, concentrei em mim essa felicidade!

Seis anos se passaram sem deixar o mais leve vestígio de pesar no meu coração afortunado, seis anos de amor, seis anos de alegria que me fizeram crer em Luiz, como em Deus!

O meu ídolo era afinal um ídolo de barro,



como qualquer outro, desse barro humano, de feito e quebradiço...

Os homens são uns monstros! Fui dar com ele, esta manhã, muito risonho, apertando nas suas as mãos trigueiras duma das filhas do feitor, um estafermosito de cabelo arruivado e rosto coberto de sardas!

Foi uma surpresa, uma revelação!

O meu vestido de crepe da China verde claro voltou logo para trás, escandalizado com a preferência!

O quê? Seria possível que Luiz se deixasse enfeitar por aquela rapariga de ancas roliças, Luiz, o adepto da estilização de linha?...

Recordo, um-a-um, os dias que passaram, renovam-se no meu pensamento as suas promessas, as suas juras, a expressão profunda do seu olhar feiticeiro, a que não soube esquivar-me...

Lembro-me, também, da ironia do teu sorriso, quando, na estação, o comboio já em andamento, te gritei, contente:

«Faze como eu, casa-te bem depressa, vai viver perto de nós, na aldeia».

A aldeia! Como tudo isto hoje me parece mudado, como tudo se me afigura triste e feio! Como me admiro de ter renunciado ao mundanismo da capital, para me sentir princesa no

solar de meu marido! Como pôde interessar-me, a ponto de esquecer tudo o mais, o pomar e a horta, a água a nascer na mina, o celeiro, a abegoaria!

Tudo me enfada agora, que já não trago comigo a confiança que me embalava, tudo me enfada agora, que vejo desmoronar-se o castelo de sonhos que todos erguemos e que nos sepulta nas ruínas dos seus escombros!

Perdoa-me o escolher-te para confidente das minhas máguas — fomos tão amigas!

Se não viesse desabafar contigo morreria mais depressa desta morte que me espreita, ansiosa por me levar ao campo solitário, onde não se ri nem se chora, sob o manto frio da lousa.

Morrer, sim, seria bem simples, seria um alívio, se eu não tivesse vinte e quatro anos e uma saúde de ferro!

Terei que viver e assistir, constantemente, a esta perfídia de ingratidão com que meu marido me engana com a primeira aldeia?

Não, as minhas unhas envernizadas, a minha cabeleira ondulada, a elegância do meu corpo esguio, os meus vestidos, o rouge do meu baton, toda essa maquilhagem de mulher

(Continua na pág. 20)



CRÓNICA DE CULINÁRIA

POR ALFACINHA

DIA de S. Martinho... mata-se o porco, fura-se o vinho... Estamos, pois, em pleno período das matanças, uma das mais afdigadas épocas de labor caseiro nas terras da província.

Ha casas de grande movimento, com trabalhos de lavoura anexos, em que se matam três e quatro cevados, e outras, a maioria, em que um ou dois bastam para ter todo o ano a despesa fornecida.

Duma matança bem dirigida e bem aproveitada resulta um muito maior rendimento das carnes, gorduras, enchidos, etc., e uma bôa ou má conservação de tudo.

Várias vezes ouvi muitas senhoras, e mesmo mulheres de lavradores habituadas a essa lide anual, queixarem-se de a banha ou unto lhes ter ganhado ranço, a dois ou três meses da matança, do toucinho estar amarelo ou dos presuntos se terem estragado.

Pois, queridas leitoras, com orgulho lhes afirmo que, tendo tido anos de matar três e quatro suínos com 11 a 15 arrobas de peso cada um, nunca se me estragou uma peça de carne nem uma panela de pingue, e que o produto obtido na minha casa, nas matanças, fazia admirar vizinhas e amigas.

As formas de temperar, as especialidades ou tiques particulares, variam de região para região e agradam mais ou menos, segundo o paladar de cada um. Mas a boa orientação de uma matança é que não varia, nem os cuidados gerais indispensáveis, e é desses que principalmente vamos falar.

Primeiro que tudo é necessário ter prepara-

da, de véspera toda a loiça para a matança, que é muita: 8 ou 10 alguidares, de vários tamanhos, e 3, pelo menos, bastante grandes; panelas para o pingue, banha, ou unto, como queiram chamar-lhe, dependendo a quantidade e o tamanho das preferências da dona da casa e do tamanho do bicho: tachos de cobre ou latão, etc. Se a dona da casa prefere vasilhas grandes para arrecadar o pingue — que levem entre 10 e 15 litros — e se o porco é pequeno, é claro que são precisas menos panelas do que se o porco fôr grande e a preferência fôr dada a vasilhas que levem 3 a 4 litros... Portanto não se pode fixar o número de vasilhas.

Ha quem adote vasilhas de fôlha para deitar o pingue. Eu condeno-as, gostando muitíssimo mais das de barro vermelho vidrado ou, mesmo, das de barro preto. Usando estas últimas, que são baratas e difíceis de tratar, aconselho a que não as aproveitem duns anos para os outros. Mas se forem preferidas as primeiras, que não podem desaproveitar-se porque o seu preço é apreciável, devem preparar-se da seguinte maneira:

Logo que se gastou o pingue que continham, escaldam-se, bem, uns poucos de dias seguidos, e quando nos parecem já sem nenhuma gordura nem cheiro, faz-se dentro delas durante seis dias seguidos uma infusão de folhas de laranjeira e água a ferver. Deitam-se bastantes folhas, despeja-se em cima água fervente, tapa-se a boca da panela com um pratinho, e deixa-se ficar. No dia seguinte despeja-se, e repete-se o mesmo seis vezes. Da última vez, enxuga-se com um pano bem limpo e guarda-se

até à véspera da matança, repetindo nesta altura uma vez mais a infusão com as fôlhas de laranjeira.

Não lhes preça excesso de tratamento; por não quererem curar convenientemente as vasilhas é que muitas donas de casa sofrem o desgosto de verem estragar-se-lhes sucessivas panelas de pingue.

Aprontadas todas as vasilhas, antes de começar a matança precisamos:

Bastantes ramadas de loureiro verde; o sal preciso para salgar o porco; alhos, cominhos, pimenta em grão e em pó, cravinho da Índia, colorau doce e picante, vinho tinto e branco, colheres de pau de vários tamanhos, grandes e pequenas, cebolas, limões, laranjas, facas que cortem bem e vários tachos grandes, de cobre, bem areados e limpos.

A matança tem de fazer-se de manhã cedo para o sangue coalhar bem e haver tempo para os trabalhos necessários do primeiro dia.

Logo que o matador se apronta para enterar a faca devem ter-se perto dêle dois alguidares: um, com um pouco de vinho tinto leve e uma pedras de sal, para as morcelas; outro só com sal, para o primeiro sangue que sai e que é para coalhar.

Uma criada aparta com êste último alguidar o primeiro sangue do porco e poisa-o logo num sítio fresco onde não leve tombos, e não se lhe toca com colher, garfo, ou o que quer que seja. A quantidade de sangue do primeiro alguidar depende de se querer mais sarrabulho ou mais morcelas. Aparado êste primeiro sangue chega-se o alguidar que tem vinho e sal,

e ao contrário do que se fez com o primeiro mexe-se sempre o sangue com uma colher comprida para não coalhar.

Em seguida o matador trata de chamuscar e lavar o porco, e até à abertura dêste nada tem a fazer a dona da casa junto dêle.

Numa lareira (não vemos possibilidades de tratar duma matança sem lareira) põe-se sobre uma trempe um tacho amarelo com água para cozer o sangue. Quando a água ferve e o sangue está bem coalhado, com a faca do matador corta-se êste em oito quartos e deitam-se dois ou três — segundo o tamanho do tacho — a cozer na água fervente. Para conseguir que o sangue fique fôfo como uma esponja, todo aos olhos, logo que começa a ferver bate-se com uns ramos de folhas de louro molhadas em água fria, e repete-se esta operação muitas vezes até ao fim da cozedura. Tirando-se os primeiros bocados de sangue cozido, na mesma água, e por o mesmo processo, coze-se o restante, e mais tarde o fígado, na mesma água.

Numa bacia encarnada pouco funda põe-se uma camada de ramos de loureiro, e sobre êsses se vão pondo a acabar de escorrer os pedaços de sangue cozido, à medida que se vão tirando com a espumadeira. Êste sangue dura, sem perigo, três ou quatro dias; mais não.

Quando o porco se dependura e abre, ha que tratar das tripas e de fressura. Uma mulher prática saca-lhes a banha que teem agarrada, primeiro, e depois vai lavá-las. Depois de lavadas escorrem-se as que se querem para encher, e as que se preparam para comer. Para encher escolhem-se as mais grossas. Temperam-se com sumo de limão ou laranja, dentes de alho, vinho branco e cravo de cabecinha; todos os dias se lhes dá volta, acrescentando o vinho, de forma a nunca estarem sem molho. As que se querem para comer temperam-se da mesma maneira, sem sumo de limão, indiferentemente com vinho tinto ou branco, umas pedras de sal e pimenta em grão.

A fressura ou se gasta em fresco, ou se deita também de vinhos d'alhos, que é a melhor maneira, na nossa opinião.

Feito isto tudo, e o chamado *unto das tripas* está terminada a tarefa do primeiro dia. O porco fica dependurado em sítio fresco, bem aberto, o lombo golpeado de alto abaixo com cebolas cruas entaladas — tudo isto visa a fazer arrefecer bem a carne — até ao dia seguinte. Propositadamente passámos em claro o trabalho respeitante ao matador para não tornar esta crónica excessivamente longa e partindo do princípio de que as leitoras interessadas saberão escolher um matador que saiba do seu officio.

A banha ou unto das tripas deve deitar-se numa panela de barro pequena para não se misturar com a outra, muito mais saborosa.

No dia seguinte desmancha-se o porco. Êste trabalho pertence também ao matador, mas é necessário que a dona da casa o oriente sobre os seus gostos ou conveniências.

Por exemplo: as peças de toucinho podem ser grandes ou pequenas, muito altas ou baixas. Isto é uma questão de gosto ou arranjo pessoal. Nós gostamos das peças de toucinho pequenas — dividindo a altura do porco em três ou quatro, conforme — e nunca com mais de três dedos fartos de espessura. O resto aparase para derreter. O toucinho mais baixo rança menos e é mais saboroso, e o que se precisa mais numa casa é banha ou pingue, como seja usa chamar-se-lhe.

Os presuntos são uma parte importante ou delicada do porco. As pernas devem ser tiradas ferindo o menos possível o osso, e salgadas à parte.

Devem-se aparar para os presuntos não ficarem muito altos. Antes de se salgarem, to-

ma-se cada presunto por sua vez para dentro dum alguidar grande com vinho, bastante sal — 3 ou 4 mãos cheias — e dentes de alhos pisados, e esfrega-se o presunto principalmente em volta do osso.

Isto tem de ser feito com força e com abundância de sal. Depois colocam-se os presuntos, com o coiro para cima, numa caixa ou salgadeira com bastante sal, e com as mãos ageita-se o sal de forma a ficar bem entalado em volta do presunto, e neste, bem, entre o princípio do coiro e a carne. Depois de colocados os dois presuntos acabam de se cobrir com sal, atravessa-se uma táboa da largura da salgadeira por cima dêstes, e carrega-se esta com grandes pedregulhos, partindo do princípio de que o peso nunca é demais.

E... fica arrumada esta parte até daí a dois meses.

Noutra salgadeira salga-se o toucinho, e por cima dêste, porque se gasta primeiro, as costelas e os ossos que servem para fazer belas sôpas.

O que se deve gastar primeiro são os ossos, as tripas de vinhos d'alhos e a fressura.

Depois de salgado o toucinho, os presuntos, e os ossos, resta-nos a carne para enchidos e para derreter. Aqui ha dois critérios: ou fazer muito enchido e pouca banha, ou mais banha e menos enchido. Em nosso entender a segunda forma é de melhor governo.

Parte-se então a carne. Em pedaços grandes a que é para rijar, e em pedaços pequenos a que se destina ao enchido.

A primeira põe-se ao lume nos tachos grandes de cobre com sal e uma pinga, pouca, de água, primeiro com lume forte e depois, logo que comece a alourar, com menos lume. Para a banha ficar boa tem de se deixar alourar bastante.

Os rijões ou torresmos vão-se mexendo sempre, e vão-se tirando à medida que vão estando prontos.

Quando todos estão tirados, deita-se um punhado de sal no fundo da panela para onde se vai deitar a banha derretida, põe-se-lhe um passador fino na bôca, e deita-se-lhe dentro a banha até a panela estar bem cheia, repetindo-se esta operação quantas vezes forem precisas. As panelas devem encher-se no sítio onde teem de ficar para a banha coalhar sem dificuldade.

Com a carne dos enchidos procede-se desta forma:

A carne mais gorda e as gorduras ensanguentadas, cortam-se para o alguidar das morcelas; a restante carne pode-se dividir em duas, três, quatro ou mais partes para temperar de maneiras diferentes para várias qualidades de enchidos; os lombos podem deitar-se, inteiros, num dos alguidares de enchido para depois fazer em paños.

As morcelas ficam deliciosas temperadas assim:

Alhos, um pouco de pimenta em pó, bastantes cominhos, sal, e meia dúzia de cravinhos da Índia.

Se tiverem pouca calda acrescenta-se vinho, sempre tinto e pouco carregado. Mexem-se todos os dias, uma vez, e ao fim de três dias enchem-se, passam-se num tacho grande de água fervente, dependuram-se na chaminé e faz-se-lhes um bom fumeiro.

Os chouriços de carne podem fazer-se de muitíssimas formas. Limito-me a três receitas que dão ótimo resultado.

1.^a — Tempera-se a carne com sal, pimenta em pó, pimenta em grão, sumo de laranja (muito, até servir de calda) vinho do Porto, Madeira, vinho branco e água. Deixa-se nesta

calda oito dias, mexendo todos os dias e acrescentando a calda, sendo preciso.

Ao fim dos oito dias, enchem-se os chouriços, espetam-se com uma agulha de meia para largarem a calda, atam-se e põe-se ao fumeiro.

2.^a — Tempera-se a carne com sal, pimenta em pó e em grão, colorau doce, (bastante), colorau picante, cravinho da Índia, alhos pisados e vinho branco. Conserva-se também oito dias na calda e segue-se tudo o mais indicado na receita anterior.

3.^a — Tempera-se a carne com sal, pimenta em pó e em grão, cravinho da Índia, alhos pisados e vinho tinto muito leve. Os mesmos oito dias e as mesmas voltas das receitas anteriores.

Todas estas carnes levam mais ou menos gorduras, segundo se gosta mais ou menos de enchido gordo. Em todo o caso, precisa-se sempre de gordura para as carnes não secarem demasiado no fumeiro.

O fumeiro é, a nosso vêr, uma coisa que merece toda a atenção. No primeiro e no segundo dia tem de se fazer um fumo intenso, sem chama nenhuma e com bastantes ramos de loureiro verde e pinheiro, duas vezes por dia. No primeiro devem empregar-se madeiras e ramos aromáticos, pois as carnes tomam em parte o sabor do fumo que se lhes faz. Durante oito dias, pelo menos, não se pode dispensar uma defumadura dumaz horas, sem chama. Depois pode começar-se a fazer o calor natural do uso diário duma chaminé, deixando o enchido ao fumeiro mês e meio, mais ou menos, salvo as morcelas que estão curadas ao fim de oito dias.

As morcelas são deliciosas assadas no forno com batatas, temperadas só em banha. São muito boas, também, em sôpa de feijão branco com grelos, ou simplesmente cozidas em água e sal com batatas. Dois meses depois da matança é a altura de tratar dos presuntos.

Tiram-se do sal, varrem-se muito bem com um piassaba pequeno, e depois curam-se destas duas maneiras, para não dar outras, todas semelhantes:

1.^a — Toma-se o presunto depois de bem varrido, lava-se com água ardente forte, escorre-se, polvilha-se bem com farinha de trigo, envolve-se numa linhagem bastante rala, coze-se, amarra-se com uma cordita pelo osso e põe-se ao fumeiro.

2.^a — Depois do presunto bem varrido be-sunta-se todo bem com uma massa feita com azeite, colorau doce e colorau picante; polvilha-se com rolão (semeas de trigo) e segue-se tudo o mais como na receita anterior. O fumeiro para os presuntos deve ser o mesmo que o indicado para os enchidos.

Sarrabulho

Vamos dar uma receita de sarrabulho, para terminar, que tem sido em toda a parte muito apreciada.

Para um tacho qualquer deita-se: um bocado bom de banha, um dente de alho, uma folhinha de louro, e: o sangue do porco, cozido, partido nas mãos aos bocadinhos e algum esfarelado; fígado, também cozido, cortado em fatias finas; rijões de febra entremeados, (feitos) e das tripas (rissol); batatas cozidas cortadas aos quartos, e castanhas assadas e descascadas. Por cima, mais uma porção boa de banha, dentes de alho e louro. Leva-se tudo ao lume, sem nenhum líquido, deixa-se ferver um pedaço — meia hora, mais ou menos — verifica-se o sal e serve-se muito quente. Para quem gosta de porco é uma delícia. As leitoras que experimentarem que me digam de sua justiça.

E aqui está, em traços largos, o que de mais importante ha a fazer numa matança.

