

Pedantes e quejandos, tretas e tagarelas, idiotas q.b.
SOPAS DA MATANÇA

Há uns bons anos que recolho vocábulos mais ou menos locais para os juntar organizadamente em algo que seja assim como um "dicionário", nada de rigoroso, nada de científico, que nestas coisas da linguística, quem sou eu... vou misturando umas palavras como posso, longe das ribaltas, sem ambições de espécie alguma, como diria o meu (cada vez mais) saudoso professor de escola primária, discordâncias (tantas vezes concordantes) à parte, para saber escrever só é preciso saber pensar e não dar erros ortográficos. A gramática lá chegará a seu tempo.

Pois eu não sei se já terá chegado o meu tempo da gramática. Admito até que ainda não me tenha libertado dos erros ortográficos, que as palavras, às vezes, são mais traiçoeira do que a nossa memória. Mas tenho a certeza, lá isso tenho, que já passei pelo tempo de pensar e se não fui capaz de pensar "melhor", já não chego mais longe.

Mas voltando ao meu "dicionário", ainda não está publicado por razões que nem eu percebo. Ora me falta uma palavra, ora me esqueço de outra (durante anos andei a escrever palavras nos maços de tabaco...acabava-se o maço e lá iam as palavras para o caixote do lixo... mais um maço e novas palavras...) ou pior ainda, como é que eu vou explicar aos "parolos" da terra e do universo da nossa nacionalidade, o sentido exacto (não me gozem com o acordo do desacordo ortográfico...) de um "ingranhado", por exemplo?!

Mas vem-me tudo isto à memória (e à pena, a de escrever, entenda-se) a propósito de uma circunstância que parecendo uma aberração é coisa séria: a gastronomia.

Ora, para quem pouco sabe de "juntouros" de sabores mas tem bom paladar e, mais que não seja pela circunstância profissional de meia vida com muitas andanças, foi ligando as pontas da meada, umas vezes por descoberta própria, outras por ensinamentos de outros e outras ainda por leituras de mais entendidos e elucidados, aprendi a respeitar duas coisas sem as confundir e que se resumem em duas palavras que toda a gente entende mas alguns fazem de conta que são a mesma coisa: tradição e inovação.

Tradição é isso mesmo. O que se fazia, o que se faz como se fazia... o que era e o que é como sempre foi. Não tem nada que enganar. A tradição não engana, não é melhor nem pior, não é mais nem menos. É, simplesmente, tradição. Ponto final.

Podemos tentar perceber as razões da tradição, as suas origens, os seus motivos, mas esse conhecimento não nos dá o direito de a mudar. Pode levar-nos à inovação, mas nunca confundindo este novo percurso com a própria tradição!

Só não sabe isto quem nunca se debruçou um pouco sobre as metodologias da antropologia e da sociologia. Estudar um fenómeno social é uma coisa, reproduzi-lo é um mito e alterá-lo chamando-lhe a mesma coisa é uma mentira!

Coloquem esta "receita" na gastronomia (para quem não saiba, é possível identificar e distinguir uma comunidade, mais ou menos alargada, através dos seus hábitos e tradições alimentares e muito do que sabemos da chamada pré-história, da antiguidade e até da alta idade média é dessa análise que nos vem...) e vejam quantas mentiras da tradição andam por aí a ser vendidas a preço de ouro sob a capa da inovação!

Medíocres é o que eu chamo aos fazedores de pratos para degustação que não sabem distinguir tradição de inovação.

Meus caros, já experimentei fazer sopas da matança tradicionais à moda de Trás-os-Montes com ananás! Não deu resultado. Também experimentei com cebola. Ninguém gostou.

Li e reli a fórmula inicial. Refiz os cálculos, aprumei (e apurei) os aromas e o resultado foi sempre o mesmo. Não há sopas da matança de Trás-os-Montes pela simples razão de que neste nosso abençoado território torguiano nem todos são "ingranhados". Nem pedantes, nem quejandos, nem tretas, nem tagarelas. E muito menos idiotas. Há sopas da matança onde os hábitos alimentares, as vidas e o clima permitiram o seu desenvolvimento. E há montões de diferenças de um vale para o outro, de uma terra para a terra do lado.

Na minha terra, quando ainda havia matanças tradicionais do porco e umas poucas de famílias tinham a possibilidade de criar os ditos animais, as sopas da matança tinham uma receita muito simples, mas complicada, pois estava associada a vários factores: o sangue, de um porco que se matava de forma agressiva e "bárbara", para que refolgasse, mas um animal criado em casa, com a arte da poupança a que se chamava "biandas"; bem mexido no tacho do aparo, o sangue para as sopas podia levar um pouco de vinagre, para não coagular de imediato; depois cozia-se, em panela de ferro, na lareira, com folhas verdes (não secas) de loureiro (primeiro segredo) e retirava-se para escorrer, ficando frio; noutro tacho já estava o pão grande partido em fatias finas - um pão que tinha, ele próprio, uma tradição e uma sabedoria, desde o peneirar ao amassar, passando pela temperatura ideal do forno de lenha e até da própria lenha que se usava para o aquecer...que bom era o pão da minha avó Ti Maria Lavradora! (segundo segredo); noutra panela ainda, o feijão branco a cozer...

E agora sim. Vamos lá fazer as sopas da minha tradição familiar. Pão no tacho, sangue de porco cozido e esfarelado, mais pão, mais um pouco de sangue e assim sucessivamente, a gosto e conforme as posses, que a tradição, verdadeiramente, é poupadora e só se colocava o pão e uma camada de sangue por cima! E se nas vossas casas era diferente, vão dar banho ao cão! E aí vem o terceiro segredo das sopas da matança: para não saberem muito a sangue e não fiquem empapadas, molha-se abundantemente o pão e o sangue cozido com a água do feijão branco (a minha avó gostava de deixar cair um ou outro feijão para marcar a diferença e em minha casa ainda se faz assim...). E depois, claro (quarto segredo) um bom azeite, com acidez, nada de Dop's nem tretas dessas, um azeite com pelo menos um grau, para "rijar" como deve ser, em fogo duro com um dente de alho, e "bota" em cima, mas cuidadosa e lentamente, daquela panela com o pão amolecido com a água do feijão e o sangue esfarelado. Umas rodela de laranja por cima. Quentinhas, é como devem ser servidas estas sopas da matança. Como manda a tradição.

Agora inovem. Experimentem mil e umas formas. Mas não lhe chamem sopas tradicionais da matança!

F. Lopes, 3 de Fevereiro de 2012