

“O sarrabulho não estava a ser tratado como devia”

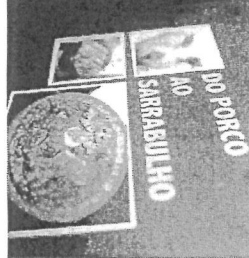
José Lima apresenta obra inédita sobre história e confecção do sarrabulho

Ponte de Lima e a região do Alto Minho têm no arroz de sarrabulho o seu ex-libris que vai além da gastronomia sendo uma das suas maiores bandeiras. Já muito foi escrito sobre a iguaria limiana mas ainda não havia uma obra como a de José Lima, que a apresentou no último dia 19 de Outubro em Ponte de Lima e sendo um prato presente no distrito foi também apresentada há uma semana (quinta 23) em Viana do Castelo, na biblioteca municipal.

É uma obra única não só porque fala do arroz de sarrabulho como um prato típico e endógeno mas porque pela primeira vez se reúne num livro todos os aspectos do arroz de sarrabulho, desde os seus produtos da sua preparação e concepção, os rituais, como a matança do porco e o que envolve a sua prática, e também o que representa para a sociedade ao nível cultural. “Do porco ao sarrabulho” começou a ser preparado há quatro anos quando o seu autor achou que não era confeccionado, mormente pelos restaurantes, na totalidade das suas características genuínas.

“Rojões não podem ser enormes”

José Lima sublinha que este é o seu primeiro livro, não vive para a escrita, por isso foi “fazendo”. Começou há 4 anos a sua elaboração mas nos últimos dois anos é que começou a ter objectivos de conclusão. “Não foi fácil arranjar um patrocinador, e também não queria ficar dependente de algumas estruturas, queria que fosse um trabalho independente”, assinala. “O que achei é que o sarrabulho não estava a ser tratado como devia, pela restauração de uma maneira geral”, aponta o autor: “aparece o sarrabulho com rojões enormes, tem de ser pequeno para ser rojados”. Mas salienta: “neste quatro anos comecei a melhorar as pessoas já se foram apercebendo que é preciso melhorar a qualidade, foi isso que me levou a escrever”. E aponta um exemplo da imagem fora de portas: “aconteceu-me uma vez na Figueira da Foz, na ementa estava rojões à moda do minho e trouxeram bifanas, quando cheguei mandei para o restaurante a receita à moda do Minho”. Para José Lima o “ponto de honra” é o rojão, mas outra das coisas que o enriquecem são as castanhas: “para mim é fundamental, ninguém pode dizer quando o sarrabulho nasceu, vamos admitir que existe desde que existe o porco, a batata não é oriunda da região, veio da América Latina,



aquilo que tínhamos era a castanha”. Depois há todo um conjunto que se acrescenta ao prato: “comercialmente pode não ser viável, mas a inclusão da laranja e maça é fundamental que serve para desenjoar”, refere. “Faz-me lembrar um sarrabulho que comi em Perre, eles começavam com o cozido á portuguesa, e entre o cozido e o sarrabulho davam a comer umas uvas tratadas em baçaço, para cortar o sabor a gordura, mais denso, e as pessoas comem mais”. Mas compreende que comercialmente a forma é outra: “são estas coisas que não aparecem de uma maneira geral porque os restaurantes, em Ponte de Lima, têm de fazer em grandes proporções, são muito procurados, mas mesmo assim tem de haver uma preocupação na qualidade”.

As origens da alimentação

No livro está lá um pouco de tudo: “começo por ir à origem da alimentação, desde o fogo, passando pela Idade Média, pelos aspectos curiosos e interessantes notando como as pessoas comiam na Idade Média – a nobreza, o clero, o povo – tudo isso é interessante, coisas que descobri na pesquisa e que me encantaram – coisas que é do desejo de saber sempre mais”. E o autor analisa: “cada um dá-lhe o seu toque pessoal mas há coisas que têm de ser respeitadas, tem de haver uma matriz”. A evolução do sarrabulho tem a ver com a forma de fazer das pessoas: “o sarrabulho vem

da aldeia, levavam ao vizinho e o vizinho mediante a receita já ia acrescentando, melhorando, foi evoluindo passando a palavra de geração em geração”.

O sarrabulho genericamente continua ser de qualidade: “não podemos perder a qualidade, principalmente nas aldeias ainda há quem faça bom sarrabulho”, diz José Lima. Na obra estão até receitas dos anos 20, “daí para cá houve uma evolução, de uma forma geral está estacionária”. Para José Lima há duas referências no sarrabulho, Zefa Carqueja e Margarida da Praça: “não é preciso inventar, basta seguir as receitas destas duas cozinheiras”.

Uma obra de identidade

Promotora do livro, a Fundação Caixa Agrícola do Noroeste estreou-se com o livro de José Lima na edição de obras literárias. José Novais, presidente da fundação, salientou o crescente interesse da organização em apoiar obras de intuíto cultural que engloba produtos característicos da região, como foi o caso do livro sobre o sarrabulho. Presente na apresentação da obra, José Maria Costa, presidente da Câmara de Viana do Castelo, destacou que a obra reflecte a preservação da identidade cultural, no caso de uma iguaria gastronómica representativa da região e que “é uma valiosa obra que preserva a memória das nossas tradições através dos nossos produtos endógenos”. O autarca vianense sublinhou a valorização das “dinâmicas sociais na componente cultural” e “é importante que haja memória da nossa convivialidade”. José Maria Costa confessou que da sua infância também guarda as memórias da salgadeira com o porco que a sua avó tinha em casa. O presidente da camara de Viana referiu que não sendo proprieante o arroz de sarrabulho do concelho vianense e representa também toda a região sendo importante como um todo.

para qualquer informação por favor contacte 96 14 04 12
para pagamento de assinatura pode transferir para conta con