

GRANDEZA E MISÉRIA DAS TRIPAS À MODA DO PORTO¹

*Mário Cláudio*²

Em seu aparente barbarismo, será oportuno declará-lo, revelará o paradigmático manjar portuense um povo e uma civilização, como não é comum, relutantes a ostentar suas honras gastronómicas. Estamos perante um espectro de luxuosos ingredientes, que compensam a elementaridade das entranhas da vitela, e são como que um adereço de marfins e de turquesas, sobre uma túnica do mais genuíno dos buréis. Reclama-se o seguinte, na verdade, para lograr obter, completas e fumegantes, as tripas à moda do Porto, também chamadas dobrada, por motivos que se prendem, porventura, com o exagero nutritivo que representam, sopa de banha, mão de vaca, chouriço de carne, orelheira, presunto, salpicão, cabeça de porco, feijão branco seco, cebolas, cenouras, sal, pimenta, louro, salsa, cominhos, limão e arroz. Se não encararmos esta pletora de aromas e de paladares, assim, como forma realenga de brindar o mais plebeu dos produtos de açougue, na boa e democrática tradição das cortes e dos foros, teremos errado, por certo, na leitura de algumas das mais esplêndidas páginas da história medieval. Aos fins do século catorze, a esse período subsequente à grande e devastadora fome e ao terror da peste negra, é que pertence esta iguaria lusitana, de facto, goliardesca e excessiva maneira de celebrar a continuidade e a glória da existência humana.

Nem cremos que tenha sido, como nos conta o cronista Fernão Lopes, por acto de puro e simples altruísmo, cedendo-se as viandas, aos nautas que partiam à conquista de Ceuta, e guardando-se os intestinos, remanescente das peças, para os doadores, ufanos de sua filantrópica atitude, que o petisco foi inventado. Naquela súcia de carpinteiros e de estivadores, de pescadores e de calafates, da beira do Douro, já o germe mercantil, consideravelmente astucioso, andaria circulando. Com disfarçada ironia, observariam os capitães e os embarcações da expedição, cobertos

de peles ou de serapilheiras, porque era Inverno, banquetando-se com a convencionalíssima febra no espeto, igual à da Flandres e à da Palestina, à de Finisterra e à dos Cárpatos, enquanto se deliciavam eles, generosos reputadíssimos, com um prato singular, de seu exclusivo fabrico. E bem certo é que, como vimos, entrava em sua composição, logo nessa altura, um artigo, pelo menos, que só poderia ser adquirido, na época em que não abrira Vasco da Gama, ainda, a rota marítima das Índias, dos porões de alguma barca procedente de Veneza. E era apreciá-los, por isso, aos tripeiros, rindo um pouco, à socapa, da ingenuidade dos glutões da chicha dita nobre, enquanto saboreavam, eles próprios, uma obra-prima culinária que, em menos de uma geração, por certo, ascenderia à mesa do Rei.

Na cozinha de uma alfurja da Ribeira, então, térrea e avantajada, com um par de cascos, contra o muro, de verde tinto dos arredores de Paredes de Coura, abalançaram-se a confeccionar os locais, de colaboração com suas mulheres, pois que não há maniqueísmo sexual que resista à precipitação de uma maravilha, aquele invento novo, sobre o lume da lareira. Cozeram a tripalhada e a mão de vaca, separadamente, após muito limpas e embebidas em sumarento limão. Em um outro recipiente, puseram a ferver as carnes restantes, retirando-as daí, à medida que iam ficando prontas, cortando-as em pedacinhos. À parte, procederam à cozedura do feijão e, a meio dela, adicionaram-lhe as cenouras, às rodela, e a cebola, aos gomos. Em uma panela enorme, que se afirmava haver pertencido a Deuladeu Martins, setentrional mátria nutrida, que expulsara os castelhanos, meteram a cebola sobejante, a alourar, na banha, acrescentando-lhe as carnes, as tripas e o feijão, mais tarde. Temperaram o conjunto, a seguir, com sal, com pimenta, com louro, com um ramo de salsa, vertendo algum do caldo, sempre que necessário, em que as substâncias tinham apurado. Extraíram a salsa, e acomodaram as tripas, por uma ideia brilhante, numa terrina de Barcelos, colocando-lhes arroz solto, ao lado, em travessa vidrada. Polvilharam este fascínio, afinal, com a salsa que sobrara e com cominhos frescos.

Não admira, depois do que fica aí, que não seja abundante a ilustração literária desta preciosidade, nascida do coração de gentes que tinham, da escrita perfeita, uma noção coincidente com a pesada excelência da prosa tabeliônica. No falazar dos comensais, coisa que nenhuma antologia alcançou recolher, se compendeariam os hinos e as odes, as sagas e as epopeias, capazes de celebrar, de modo sincero e condigno, o pequeno prodígio da rescendente caçarola de barro, onde a descoberta apetitosa se propunha, modesta e irresistivelmente, aos olhos dos circunstantes. Encontrariam eles, em sua degustação, o antídoto para um quotidiano de fardos despachados, de pautas aduaneiras e de rendas domésticas, naquele burgo de rastejantes neblinas, com um pouco de fuligem e um pouco de musgo, a ornamentar-lhes a biografia anódina. E, se bem que ande o poeta Fernando Pessoa, agora, a proclamar, alto e bom som, por todo o Mundo, com um agastamento denunciante de indiscutível úlcera duodenal, a

sua detestação da mesma e nortenha dobrada, quando fria, muito quedará por dizer, do contido nesse final conselho que só alguma competentíssima Maria Alice poderá apontar, hoje em dia, e que se resume no seguinte, de supremo proveito e suprema salvação, “Não deverá ficar o refugado demasiado líquido, para que não seja uma sopa, nem sólido demais, para que não pareça uma açorda qualquer”. Sobre as tripas à moda do Porto, que surgem, por regra, ao Domingo, no meio da toalha de quadrados, nessas casas-de-família da Baixa, estreitíssimas e de altos janelões, com uma clarabóia, no topo, será isto tudo quanto se nos afigura importante, ou quase tudo, enfim.

NOTAS

1 Este texto foi publicado originalmente em espanhol, revista *Sobremesa*, n. 73, Madrid, setembro 1990; em português, nas antologias “A Cidade no Bolso”, Porto, 2001 e “Daqui houve nome Portugal”, Porto, dezembro 2004.

2 Mário Cláudio, pseudônimo do escritor português Rui Manuel Pinto Barbot Costa, nasceu em 1941, na cidade do Porto, onde vive. Autor de vasta produção, publicou romances, poesia, peças teatrais, crônicas e ensaios. A importância de sua obra é largamente reconhecida pela crítica especializada de seu país, que já lhe concedeu o Prêmio de Romance e Novela da APE (Associação Portuguesa de Escritores), em 1984, pelo romance *Amadeo*, o Prêmio Pessoa, em 2004 e o Prêmio Vergílio Ferreira, em 2008.