

Felizmente, há Luar



Uma das riquezas do património de Évora é a cozinha regional, que tem no restaurante Luar de Janeiro a sua expressão mais genuína

Por **Manuel Gonçalves da Silva**

A Rua de Janeiro é uma das mais discretas da cidade de Évora, fora do circuito turístico. Além dos poucos moradores, provavelmente ninguém a demanda a não ser para ir ao restaurante Luar de Janeiro, que fica numa das suas casas simples. Está ali há cerca de 30 anos, onde antes havia uma taberna.

O restaurante é único na modéstia das suas instalações e na excelência da sua cozinha. Tem uma salinha logo à entrada com duas mesas para oito pessoas, outra sala um pouco maior com meia dúzia de mesas e mais 22 lugares, um pequeno balcão, que serve de expositor, e, por trás deste, uma cozinha que é minúscula.

Nesta minicozinha operam-se milagres, por obra e graça de Olívia, que, segundo confessa, nunca gostou de

Sargalheta de bacalhau

Ingredientes

1 posta de bacalhau, 2 ovos, 2 cebolas, 3 tomates, 4 batatas, 3 dentes de alho, azeite, poejos, salsa, louro, pimentos, hortelã da ribeira, água e fatias de pão alentejano

Preparação

Põe-se ao lume um tacho com azeite, alho, cebola e as restantes ervas; deixa-se refogar um pouco e junta-se o tomate; quando estiver bem refogado, leva a posta de bacalhau e acrescenta-se água quanto baste; introduzem-se, também, no tacho, as batatas e os pimentos e deixa-se cozinhar; quando estiver quase pronto, adicionam-se os ovos para escalfar e retira-se do lume

Na mesa, onde se coloca um cesto com as fatias de pão, serve-se o bacalhau numa terrina ou travessa funda, com os ovos à volta, o caldo e os restantes ingredientes



Sala pequena e despretenhosa,
mas muito acolhedora

estar ali, nem de fazer comida, “a não ser em casa”. Mas quando ela e o marido, André Prates, tomaram conta da taberna, vai fazer em Janeiro próximo os tais 30 anos, começaram a servir pestiscos — passarinhos fritos, pataniscas, caracóis, rãs — e, pouco depois, transformaram a tasca em restaurante. Veio o cherne, os salmonetes, o porco preto. Chegou nova clientela.

Tudo feito ao momento — Com a mesma mestria com que preparava os petiscos, Olívia passou a confeccionar os pratos regionais. É certo que tinha trabalhado em casa do conde de Ervideira, onde aprendeu muito, mas o que ela sempre fez vem mais da sua intuição. A que se juntam, por um lado o rigor na escolha dos produtos, por outro a sua criteriosa utilização. No Verão, nunca faz migas, porque a carne de porco não é tão boa como no resto do ano; mas só no Verão é que faz a sopa de tomate, que é quando este se apresenta nas melhores condições. Também a sopa de beldroegas e os ensopados com silarcas e com ervilhas, ou a rexina (que leva sangue, torresmos do rissol e porco preto) só são servidos na época própria.

Do mesmo modo, o ensopado de borrego é habitualmente servido com batatas, mas em Abril e Maio passa a ser com ervilhas. O cozido à portuguesa, no Verão leva grão e carnes de borrego, peito de vitela, chouriço, linguiça e toucinho de porco preto; no Inverno faz-se com couves e carnes de borrego, vitela, ossos de assuã, chispe de porco preto e enchidos.

Todas as preparações são feitas ao momento e em doses individuais. Não há tachadas prontas a aviar. Nos sabores nota-se um respeito quase sagrado pelos ingredientes e, ao mesmo tempo, uma invulgar capacidade para os harmonizar e enriquecer.

Depois disto, resta dizer que é preciso resistir à tentação de esgotar as entradas, por mais apetecíveis que elas sejam: da cabeça de xara aos torresmos do rissol, coelho

à S. Cristóvão, pataniscas, empadas de galinha, ovas de pescada, polvo com grão, salada de pimentos, melão com presunto. Porque há outras coisas a não perder, como o cabrito assado no forno, os lombinhos (são abertos, recheados com presunto e sal, vão a grelhar e ficam divinais), a sopa da panela (caldo delicioso com borrego, galinha ou galo do campo, toucinho, linguiça, batata e hortelã, servido sobre o pão), açorda alentejana com pescada ou com bacalhau, sopa de cação, pezinhos de porco de coentrada, sargalheta de bacalhau (veja a receita na caixa), sopa de peixe (igual à sargalheta, mas com cherne em vez do bacalhau) e, entre outros, os pratos de caça: arroz de lebre ou de pombo bravo, perdiz com couve-lombarda, ensopado de coelho bravo.

Nos doces, reina a mesma arte e a mesma dificuldade em decidir entre fidalgos, morgados, pão de rala, sericá, pudim de água, trouxas de ovos.

Olívia merece uma estátua.

Bacalhau à moda do Alentejo

A cozinha alentejana soube tirar partido do bacalhau com a sua originalidade característica. Além da espectacular sargalheta do Luar de Janeiro, vale a pena ter em conta as seguintes propostas:

A Bolota Castanha — Terrugem: Bacalhau da Bolota com espargos

Alentejano — Serpa: Bacalhau assado com molho de coentros

Fialho — Évora: Poejada de bacalhau

Manuel Azinheirinha — Escoural: Bacalhau na canoa

O Galito — Lisboa: Migas gatas de bacalhau

Os Infantes — Beja: Migas de bacalhau com poejo

Pousada do Castelo — Alvito: Caldeirada de bacalhau com ervas aromáticas

São Rosas — Estremoz: Açorda de bacalhau