



CAMILO. Este escritor à mesa dava um romance

[PÁGS. 04-06]

MIÚDOS / Páginas para folhear no dia deles [PÁGS. 10-11]

MANIFESTO / Viva o Almada reeditado e o seu Anti-Dantas [PÁG. 14]

EXPOSIÇÃO / A swinging London pela Pop Art de Pauline Boty [PÁGS. 18-19]

Franço Albuquerque

CAMILO CASTELO BRANCO /

Um banquete com “o teórico utopista do garfo”

José Viale Moutinho sentou à mesa um lado menos conhecido do génio de São Miguel de Seide, o de gastrónomo. **Maria Ramos Silva** encontrou um adepto da canja com pavor de cabeças de porco, feijão branco e outras rações de combate citadas na vasta obra do escritor, actual como nunca, qual murro em estômago fraco. **Tiago Albuquerque** ilustrou este repasto

Dir-se-ia que pensava com “Coração, Cabeça e Estômago” quando em 1862 deixava uma sentença profética que hoje se esmói a contragosto com o auxílio de um digestivo reforçado. “Já nem há portugueses. Essa gente que por aí anda, que elege e é eleita, que faz leis no parlamento, e que as cumpre ou se insurge contra elas, é gente estrangeira.” Confrontados com a actualidade da prosa de Camilo, fiquemos pela mesa, a parcela que menos indignação provoca analisando o sentido de oportunidade da sua obra.

Nas cerca de 20 mil páginas deixadas pelo escritor não se destaca especial inclinação para a gastronomia, ao contrário do que acontece na obra de um Eça conhecedor de bebidas espirituosas e dos meandros da fartura no prato. Há no entanto, como referido na introdução desta obra, alusões espaçadas a uma “eventual predilecção por vinhos velhos, e pelo há muito celebrado Peramanca, bem como por alguns verdes”. À parte crónicas e cartas dispersas, apenas 60 livros seus contêm sumo sobre esta matéria. Mas não se pense que mencionamos migalhas ou frugal aperitivo antes do almoço. Esta novela ainda vai no início e, de resto, rectifique-se o arranque – não se destacava especial inclinação para a gastronomia. Até agora.

“Há aquela sua sentença, que usei em epígrafe: ‘Ao pé de um bom estômago coexistiu sempre uma boa alma.’ Ora Camilo nunca me pareceu ser uma boa alma. Diabo! Também não tinha um bom estômago, convenhamos. E isso foi um bom ponto de partida”, recorda José Viale Moutinho, autor de “Camilo Castelo Branco e o Garfo”, a refeição literária que aqui nos traz.

A epistolografia dava as devidas pistas, mas José procurava o fundamento da ficção e consultou as anotações em papel-bíblia. No final chegou às tais seis dezenas de livros e a um ensaio sobre o garfo, talher que não se intromete na histó-

“Convenhamos que Camilo não era uma boa alma. Diabo! Nem um bom estômago”

À conta da hipocondria, aflige-o ver o filho a “devorar costeletas”

ria por acaso. “Lembrei-me de ter comido com um garfo e uma faca dos talheres do Marquês em casa do professor Egas Moniz”, diz o autor, que pôs os talheres ao serviço de mais de uma centena de pratos, petiscos e bebidas inspirados em referências gastronómicas na obra de Camilo, apresentados sob a forma de receitas, do modo que entendeu mais conveniente. “Confesso o meu entusiasmo crescente. Como se estivesse a preparar um grande banquete à conta do meu caro Camilo. Não um jantar de barões, mas uma orgia de sabores!”

O longo repasto começou com um desafio lançado a Viale Moutinho pelo seu velho amigo, já falecido, Dário Moreira de Castro Alves, antigo cônsul-geral do Brasil no Porto, onde então José vivia. Castro Alves publicara alguns livros sobre comer e beber em Eça de Queirós, sugerindo-lhe que aplicasse a ideia ao autor de “A Queda de Um Anjo”, “O Retrato de Ricardina” e tantos outros títulos com lugar cativo na posteridade.

“Deixando de lado os volumes individuais das obras de Camilo, adquiri nessa época as obras completas em papel bíblia onde concentrei as anotações a lápis nos vários assuntos que me interessavam. E um deles era a gastronomia, ou seja, esta selecção.” Trabalhos vários foram adiando este projecto, até que acabou por “sentar Camilo à mesa e confessá-lo”.





Um episódio em Leça (1849)

“Está pronta a lampreia!”, disse o taverneiro. Pois bem, se está pronta a lampreia, tanta lampreia comamos nós que em quatro batalhões o estômago se nos divida! Isto disse eu ao meu companheiro, e subimos a um quarto, onde achámos um imenso canjirão de vinho, circunstância muito para notar-se”

LAMPREIA ASSADA

“Tirada a tripa e o fel, se mete a lampreia no espeto e assim se irá assando, untando-se com azeite, sal e pimenta. E depois se tempera com sumo de laranja”

Mesmo para um conhecedor do prolífico mestre, o processo de confissão levou o seu tempo. “Leitor de lapiseira em punho, não se me complicam os caminhos quando regresso à origem do tomo inicial das obras completas. Mas há então o trabalho da selecção do material tomado em bruto. Algum fica de lado, por qualquer razão inteligente. Naturalmente, houve uma releitura, umas vezes em diagonal e outras em pleno gozo, como se fosse a primeira vez. Ninguém resiste à prosa de Camilo.”

Um gourmet não praticante As resistências do escritor, no que a patuscadas diz respeito, adquiriam diferentes níveis. Consta que o caldo-verde e a canja lhe caíam no goto, não desfazendo do bacalhau assado e do pato. Carnes vermelhas e camarões, por seu lado, mereciam a rejeição do comensal. “Às vezes rejeitava tudo, tinha fastio, nada suportava. Não se admire, Camilo era assim mesmo”, aponta José, que também se presta a rejeições, neste caso ao rótulo de especialista, preferindo o modesto título de curioso.

Temperamental, fará sentido rever a descrição que oferecemos ao cronista social no arranque deste texto, conse-

lhados por Viale Moutinho, porque contas feitas as menções ao ritual que é meio caminho andado para a gula são mais que

muitas. “Talvez eu tenha exagerado e Camilo seja efectivamente um gourmet, porém não praticante, ou um teórico utopista do garfo, mal compreendido pela comunidade.”

A incompreensão explica-se de uma penada. Camilo zurze nos petiscos tragados como se não houvesse amanhã, à conta dos seus males, ou da sua hipochondria. Olha para o excesso com o pavor de quem vê o prenúncio do fim a boiar no tijela da sopa. Aflige-se sempre que vê uma boca a transbordar, como a do filho Jorge, por exemplo, “devorando costeletas”; ou a do imperador Vitélio, “atafuhlado até à morte de bacalhau assado”.

Amando e odiando, nos manjares como no território do coração, Camilo bem tenta, mas até as visitas com função retemperadora escangalham irremediavelmente o soneto. “Numa carta ao visconde de Ouguela, Camilo escreve: ‘Estive um dia no Porto a ver se endireitava o estômago nas especiarias daquelas tabernas onde triunfa a cabeça do porco rodeada de uma glória de feijão bran-

continua na página seguinte >>



O Sangue (1868)

"Regalavam-se todos a cada naco de paio que rolava no trago de vinho. Não obstante, a mãe, de certo ponto em diante, pedia-lhe que não comesse tanto, que podia dar-lhe na fraqueira. O pai contraditava a esposa atirando-lhe para o prato colheradas de aletria e ovos-moles"

OVOS-MOLES "Às gemas de ovos, depois de cuidadosamente misturadas, junta-se cerca de metade do peso de açúcar em ponto, de "estrada", a "bola rija", já frio. Mexendo sempre para o mesmo lado com a colher de pau, evitando os círculos, leva-se ao lume até se ver"

co. Vim pior, sentindo em mim a cabeça da vitualha comida."

Especialidades frugais, aptas a consolar almas de convalescentes, e iguarias à altura de forrar os

exigentes estômagos de quem revira a terra com a força dos braços. Há um pouco de tudo nesta edição da *Âncora*, em que as receitas compiladas pelo autor motivaram a consulta de outras obras de referência. Em primeiro lugar, a cartilha culinária da época, o "Arte de Cozinha", de João da Matta, de que possui uma terceira edição, datada de 1888. Seguiu-se a ajuda do "Culinária Portuguesa", "do grande Olleboma, que, no dizer do meu caro José Quitério, é 'a autêntica bíblia da nossa cozinha regional'". Aos manuais juntaram-se os conhecimentos da filha, Ana Viale Moutinho, bem como dos amigos, entre eles Fedra Santos, natural de Freamunde, terra do capão; e José Vaz, que o conduziu até aos extintos biscoitos de Avintes. Faltaria apenas citar, com o merecido sarcasmo, o inestimável contributo das "campanhas de várias portas que não se abriram".

Uma novela camilianista Camilo Ferreira Botelho Castelo Branco nasceu em Lisboa a 16 de Março de 1825 no seio de uma família fidalga da província, e des-

pareceu precisamente a um primeiro de Junho em 1890, em São Miguel de Seide, Vila Nova de Famalicão. A família,

numerosa, não se compadecia com o devaneio das letras ao serviço exclusivo do passatempo – foi o primeiro no país a viver exclusivamente da escrita, dando corda ao punho a um ritmo invejável. A sua realidade acabaria por bater o conjunto de ficções lavradas, que de ficção afinal tinham pouco. Conheceu uma vida atribulada, marcada por amores tumultuosos, a cedência ao vício do jogo, a tragédia da morte de um filho. Aventuras e desventuras mil que lhe serviram muitas vezes de inspiração aos romances, sendo a mais drástica de todas o seu desfecho. Um tiro de revólver suicida pôs fim à cegueira galopante desencadeada pela sífilis.

O seu legado vive entre gerações, actualíssimo nos temas e no tratamento mordaz que concedeu em inúmeros tomos. Uma história de família, que em boa parte explica o encontro de José Viale Moutinho com a pena do escritor. "Desde os tempos dos meus avós, no Douro, sempre houve muitos livros em casa, sempre houve a companhia de Camilo. Bibliografia activa e algumas biografias e estudos biográficos parcelares".

A Camilo juntar-se-iam nas honras da biblioteca nomes como Aquilino, Pascoais e Alberto Pimentel. Quando deu por si, José cha-

mava a atenção para um prefácio perdido que Camilo escrevera para um então desconhecido romance, "A Mão de Sangue", do madeirense João Augusto de Ornelas. A descoberta suscitou o seu primeiro texto camilianista, então publicado no "Jornal de Notícias". Seguiu-se a recuperação de cartas inéditas, prefácios a livros esquecidos, estudos, conferências. Camilo apoderou-se de tal forma da atenção deste seu leitor que páginas tantas deu origem a ficções em que granjeou o papel de protagonista.

Finalizadas estas 200 páginas, o mais surpreendente para Viale Moutinho foi a visão de conjunto alcançada, que põe em causa o que se pensava de Camilo: que os assuntos de garfo não tinham lugar nos seus enredos, resumindo-se a sua significância a breves parênteses. "A abundância de pratos tão leves como a orelheira com feijão, a lampreia, o empadão de toucinho, mãos de carneiro ensopadas, pernil de presunto, sem faltar a sopa à lavrador, está tão necessária a quem usava com vigor a enxada para as letras de romances. Confesso ter somado mais respeito ao Mestre Camilo."



Novelas do Minho (1875)

"Olhava para o bife com um fastio tal e tamanha tristeza que fazia lembrar Tertuliano, quando meditando na metempsicose olhava para o boi cozido e dizia: 'Estarei eu comendo meu avô?'"

BIFES DE NOVILHO "Tempere-os com sal e pimenta. Aloure dois dentes de alho picados e folha de louro na manteiga. Retire este molho e salteie os bifés na mesma frigideira. Acrescente vinho do Porto. Volte a pôr a manteiga com alho, acrescente natas, café e cogumelos inteiros. Mexa um pouco até reduzir e o molho ficará bem cremoso"

Para rematar, e que os médicos estejam ocupados por esta hora com leituras de romances, fica a receita ideal para uma almoça-

rada privada de dietas. "Uma aguardente de cana para desinfecção das entranhas do passado recente. Truta de escabeche e nabo recheado. A seguir um caldo verde para nos dispormos a uma lampreia assada, capão com arroz de açafraão, mãos de carneiro ensopadas, leitão assado e feijão branco com cabeça de porco. De sobremesa: toucinho-do-céu, pudim à Madre Paula e aletria. Tenha broa de Avintes à mão. Ateste-lhe com um bom verde e, no fecho, novamente aguardente de cana."

O conselho é do autor, a responsabilidade sua. Aliás, não querendo embruxar a ementa, tenha presentes as palavras com que o autor se despede. "De boas ceias estão as sepulturas cheias!"



CAMILO CASTELO BRANCO E O GARFO

José Viale Moutinho
Âncora
16€