

NUNO DINIZ

ENTRE VENTOS E FUMOS

Fumeiros e Enchidos de Portugal



BERTRAND EDITORA
Lisboa 2019

PREFÁCIOS

Conheci o Nuno Diniz há mais de vinte anos, nas andanças do *rugby*, e tive imediatamente o grato prazer de reconhecer nele o dom e o talento do rigor, da profundidade e da seriedade com que aborda qualquer assunto a que se queira dedicar.

Isso foi o início de uma consistente amizade, que perdura.

O Nuno gosta de ir ao fundo das questões sem deixar nada para trás, estudando, informando-se e procurando dominar sempre o assunto, ao mesmo tempo que, com um sentido prático notável, recorre às experiências necessárias para se inteirar dos detalhes menos evidentes.

Foi sempre assim no seu percurso culinário, paixão à qual emprestou a sua vida. Quando me falou do seu projecto de escrever um livro sobre “O Fumeiro em Portugal”, logo imaginei uma obra de fundamental importância, que muita falta faz no acervo da literatura e informação gastronómica de produtos portugueses genuínos, originais e de enorme valor gastronómico, sendo por isso hoje tão valorizados.

Sabia antecipadamente do alcance e da valia deste livro porém, quando o li, quedei-me surpreendido e encantado com todo o brio e mesmo magnanimidade que o Autor lhe dedicou.

Estão aqui registados exhaustivamente todos os maravilhosos produtos naturais do nosso fumeiro (ou seja aqueles que utilizam apenas, para além das belíssimas matérias-primas, o sal, o fumo, o vinho e o “tempo” como coadjuvantes, sem quaisquer recursos a conservantes ou aditivos), com a descrição e identificação de quem os faz, como contactar os produtores e como ter acesso à sua compra. O livro inclui ainda um receituário do Autor, com receitas originais, bem estruturadas e apresentadas, divertidas e saborosas.

Com este livro nas mãos, apetece sair por aí fora a descobrir as recônditas e imaginativas “caves de Aladino” que o Nuno Diniz antecipadamente nos elencou e adquirir, para nós e para oferecer aos nossos Amigos, o melhor que a Natureza e os Homens deste país tão generosamente nos presentearam.

José Bento dos Santos

PRESIDENTE DA ACADEMIA PORTUGUESA DE GASTRONOMIA



Falar sobre Nuno Diniz é um exercício difícil pela pessoa multifacetada que todos conhecemos. Reúne em si um conjunto enorme de qualidades pessoais e características profissionais que o tornam especial, porque conjuga a irreverência da contemporaneidade do conhecimento, com o evidente saber popular, recolhido na simplicidade da memória colectiva dos mais velhos.

O “Sr. Chefe”, como carinhosamente me habituei a tratar, é também o antropólogo, o etnógrafo, o museólogo, o cronista, o professor, o turista, o fotógrafo, o montanhista, o criativo, o artesão, o peregrino, o sociólogo, o Amigo, e a lista continua a ser construída por cada um que partilha a sua vida...

Homem que atingiu patamares de excelência apenas reservados a uma selecção muito restrita, nunca perdeu a ligação à Terra e às suas raízes, valorizando constantemente as memórias e os antigos costumes, assumindo a cozinha como um acto Cultural.

Este seu trabalho é um repositório da memória, insere-se numa linha de investigação e de recolha etnográfica à dimensão do País e encaixa perfeitamente nas directrizes da nova museologia, de preservação do património imaterial e afirmando todo o território como um museu vivo, de forma a valorizar milhares de “artesãos alimentares” e criativos culinários.

Este livro será leitura de muitos chefes e cozinheiros, mas também estudado como manual de Escolas de Hotelaria, catálogo de museus etnográficos, podendo mesmo integrar discursos museográficos da especialidade.

Estará disponível na mesa da gastronomia do Ecomuseu de Barroso – Espaço Padre Fontes.

Este excelente trabalho podia chamar-se “viagens na minha terra” porque é fruto das incursões no País real, de muitas conversas à lareira, de muitas confidências pessoais que o tornam no mais genuíno trabalho sobre os enchidos/ /fumeiros de Portugal.

Foi numa dessas subidas ao norte do País que tive o privilégio de acompanhar e conhecer o autor e de aprender que cozinhar é uma expressão de amor e uma oportunidade de partilha profunda que cria laços para a vida.

Nuno Diniz sabe como ninguém como tudo se aproveita nos derivados do Porco, e consegue reunir num cozido inédito quase uma centena de produtos diferentes, num perfeito manjar dos deuses.

O Cozido à Barrosã tem no Chefe Nuno Diniz o seu grande embaixador, e Montalegre conseguiu a proeza de ter este Chefe a usar o pote de ferro, num esforço derradeiro de visitar sabores ancestrais praticamente perdidos e que a cozinha de autor quase deixou perder.

A Confraria do Pote e da Amizade reconhecendo o seu percurso singular e a excelência do seu trabalho entronizou-o, em 2017, como Confrade de Honra. Montalegre espera ansiosamente o momento em que o Sr. Chefe consiga deixar os púlpitos da Escola de Hotelaria de Lisboa e as luzes da cidade, para regressar à Terra e dinamizar as tertúlias culturais na aldeia que o adoptou, como Ilustre BARROSÃO, Sezelhe do Rio, Montalegre, no Parque Nacional da Peneda-Gerês, reserva da biosfera e agora património agrícola mundial, pela FAO.

David Teixeira

VICE-PRESIDENTE DO MUNICÍPIO DE MONTALEGRE

INTRODUÇÃO

... O porco tem sempre entrada... lugar certo e insubstituível. É a carne que dá para tudo. Carne que se come de manhã e à noite, crua, cozida, frita, assada na brasa, a rechinar e a pingar no pão. Como sabe um isco assim! Gorda ou magra não se desperdiça! Tem as suas horas, os seus dias, os seus consumidores. Vai o criado para o monte, lá se imponta com um naco de broa e um bocado de carne. Vem o patrão de fora e o que está mais à mão que a carne da salgadeira? Que na gaveta da mesa da cozinha há sempre alguma de sobra para matar o primeiro apetite que raiar pela quase fome. Ai os ares de Barroso como limam o estômago! Vem um amigo e lá se parte uma febra – que amigo ou outra pessoa qualquer nunca sai de uma casa barrosã sem comer e beber. E o comer que há-de ser senão o que “dá a casa”? E o que dá a casa, senão este abençoado presunto e fumeiro que a mulher barrosã tão bem faz e com tão boa vontade oferece? ...

- Rodrigo, J., 1992 -

... Nalgumas terras também havia a vezeira dos porcos de todos. Nos dias bons saíam para longe, nos dias maus iam para perto. Iam os de cria e de ceva, de todo o povoado. Desde Abril até Setembro ou mais tarde. Não iam para a serra. Iam para o monte de erva verde ou para onde houvesse bolota. Cada um ia os dias, segundo as cabeças de porcos que tinha...

- Fontes, A., 1977 -



Andei pelo Norte, atravessando carvalhais e castanhedos, calcorreando veredas e caminhos sem nome, do nordeste para o noroeste.

Cruzei montes e vales, lameiros e florestas, para acabar junto ao mar, numa viagem de redescoberta, inspiração e reconexão.

Reconheci o meu País magnífico, único no mundo, num estado de ainda considerável e não esperada preservação, apesar da canalha tentação para o “falso

progresso” que tende a tentar (felizmente, muitas vezes sem sucesso) menosprezar e diminuir o que sendo velho, não tem, nem terá, caruncho.

Aquilo que me levou lá, a busca do fumeiro, das carnes autóctones, da batata, das couves, do pão, acabou por ser um surpreendente sucesso. Consegue-se ainda encontrar quase tudo, sem grandes alterações, desde que estejamos dispostos a sair das rotas rápidas, a esquecer as redes móveis, e a nos embrenharmos nos intestinos das pequenas aldeias, esquecidas mas não mortas, envelhecidas mas ainda esperançosas e sorridentes.

Passei por cada vez mais escassos fornos do povo onde, muito ocasionalmente, ainda se coze o pão e se tenta manter uma forma única de cultura, onde o comunitarismo e a partilha tinham um peso decisivo.

Falei com velhas de sorriso franco, que fazem alheiras como ninguém e que, perante o nosso genuíno interesse, perdem parte do temor, nos abrem as cozinhas e nos cantam as suas vidas.

Meti-me com velhos sentados em bancos junto às portas, que se sentem bem a conversar e nos levam (por cima de quantidades consideráveis de bosta de vaca) a casa do tio Porfírio que tem a melhor batata do mundo e que, admirado com o nosso interesse, tem como primeiro e autêntico instinto a vontade de no-las oferecer, acompanhando a gentileza com uma chouriça, um naco de presunto, uma naifada de pão e o vinho que, sem ser bom, se torna límpido e deslumbrante perante a inocência luminosa de quem o oferece.

Estupefacto com o deslumbramento causado pela natureza impoluta, parei à beira de riachos de água cristalina onde cozinhei carne em cima de brasas, só temperada com a flor de sal do meu amigo Jorge Raiado e um pouco do azeite, que é aqui de qualidade extrema.

Procurei e encontrei folares, bicas e bolas de carne como não existem em algum outro lugar, e nessa busca descobri ainda mais algum fumeiro que não conhecia, comprovando, pelo menos para mim, a convicção absoluta de que temos mais e certamente muito melhor fumeiro do que qualquer outro povo.

Comi em restaurantes modestos carnes de porco e vitela, galos e lampreias, grelos, cabritos e bacalhaus e nunca, nem por um momento, me senti desapontado.

E quando, nesta viagem solitária, silenciava a música, que se mantém como a minha mais fiel companhia, desligava o motor e saía do carro no meio de coisa nenhuma para ouvir o som único dos espaços sem vivalma, ouvia também um suave apelo ao prazer de viver, ao reviver de afectos tantas vezes escondidos, à emoção que de vez em quando tem de esquecer a razão.

Terras do Barroso e do Demo...

Em boa verdade, para estes olhos já cansados, pareceram antes Terras de Paraíso.

(A propósito de uma viagem, em 2004, durante um mês, entre Miranda do Douro e Viana do Castelo, passando por Vimioso, Valpaços, Bragança, Vinhais, Boticas, Melgaço, Valença e Caminha, com uma paragem prolongada por Montalegre.)

O COMEÇO

O livro que têm à frente começou há cerca de catorze anos. Foi crescendo e minguando. Esteve para acontecer e para desaparecer. Foi pensado, imaginado, visualizado e frequentemente esquecido.

Durante este tempo, muito vento, algum fumo, brumas, neve, calor, maresias e inesperadas amizades contribuíram para a consolidação de uma carreira, para a afirmação de um estilo, para a vontade de fazer e contribuir para ajudar na manutenção da memória.

Não por ser apenas memória, mas por ser memória que merece a preservação, por ser memória que quase por milagre ainda consegue ser presente, por ser memória que tem de ser futuro.

Um país não pode esquecer, abandonar, menosprezar, ridicularizar. Todos nós temos a obrigação de acarinhar e lembrar o que justifica o carinho e a lembrança.

Sempre achei (e mais ainda agora, que me vou aproximando da recta final) que teria sempre de insistir em andar e olhar para a frente mas, sem me esquecer nunca, de também olhar atentamente para trás.

Por isso, decidi, em 2006, conciliar a minha actividade como Cozinheiro com uma nova presença na imprensa, onde vou escrevendo, com a regularidade que me é possível, sobre pessoas, locais e gastronomia, em todas as suas imensas e tantas vezes insuspeitadas valências.

Pelos mesmos motivos, e talvez já com o sentimento de que teria que devolver aos mais novos aquilo que alguns fizeram por mim, iniciei em 2012 uma carreira paralela como professor na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.

Ao longo deste tempo (e muito antes), comecei também a escrever um “livro de cozinha”, com as minhas receitas, inspiradas nos meus gostos, nas minhas formações e experiências como cozinheiro pelo mundo fora, nas minhas viagens de descobertas, influenciadas também por grandes cozinheiros que tive o enorme prazer de conhecer em França, Inglaterra, Áustria, Canadá, África do Sul, Itália, Estados Unidos, Japão, Nova Zelândia, Portugal... Esse livro, que terá hoje mais de duas mil páginas, espalhadas por cadernos escritos à mão, textos computadorizados espalhados por disquetes que já não trabalham, ficheiros

residentes algures na nuvem e em computadores que não são ligados há anos, páginas guardadas em armários, ideias que provavelmente até poderiam ser boas mas ficaram por concretizar... nunca será visto nem editado!

É demasiado grande, demasiado desorganizado, demasiado eclético, por vezes abstracto, relevantemente irrelevante para o meu duro grau de exigência e um verdadeiro inferno para qualquer pobre editor que se atrevesse a pegar nele.

É assim. Assim será!

E portanto, quando pensei neste outro, que têm agora entre as mãos, decidi não me perder em entusiasmos pouco coerentes com a minha idade e estabelecer regras rigorosas que me impediriam de me dispersar (como tanto gosto de fazer!) e como consequência dessa quase juvenil dispersão, criar mais um projecto (ou vários ao mesmo tempo) que não seriam nunca concretizados.

Aqui e agora, neste livro que têm nas mãos, tratam-se e descrevem-se maioritariamente notáveis obras de arte, baseadas quase sempre no Porco (“dos sarrabulhos cheirosos” de Eça de Queirós) e está particularmente (mas não exclusivamente) dedicado a essa tocante e quase inocente marca de portugalidade, que é o fumeiro, os enchidos e ensacados em geral.

Trata-se primariamente de uma forma de conservação que, embora herdada de Celtas e Romanos, foi recriada com uma transbordante imaginação que ostenta a sabedoria e a experiência de gentes pobres ou remediadas, que aguçaram o engenho e transformaram o inteligente e sociável animal num verdadeiro armazém de prazer, em que não só tudo se aproveita, mas principalmente tudo é delicioso.

Queria também que este fosse um livro diferente, que registasse tudo o que fui encontrando e que, sempre que possível, deixasse pistas sobre onde é que ainda hoje se pode encontrar.

Por isso mesmo, a exemplo do que tenho feito em diversos eventos em que tenho sido convidado para cozinhar, aparecem nomes, moradas e, pela primeira vez, telefones de muitos dos que são responsáveis por tamanha lista de encantos.

Linhas mestras decididas, comecei então a recolher e registar de imediato toda a informação que consegui obter.

Através de infindáveis viagens, visitas aos locais mais recônditos, acasos, coin-

cidências, conversas com as pessoas, tantas vezes na companhia das vacas, das galinhas, dos grunhidos de um porco, do inevitável ladrar dos cães.

Passei algum tempo na companhia do Porco bísaro, de Trás-os-Montes, mais longo e de crescimento mais lento do que os porcos da maioria do País, podendo ser branco, cinzento, ou apresentar malhas escuras, mas independentemente da cor ou sinais exteriores, portador de extraordinárias características e adaptações ao meio rude onde subsiste, que origina uma carne única para a transformação e preservação tratada pela arte e pelas mãos, pelo fumo, pelo vento e pelo tempo.

Alimentado com restos, castanhas, cereais, tubérculos, bolota do carvalho, hortaliças e frutos diversos, anda por vezes à solta, em lameiros e é ainda frequentemente morto de forma tradicional, como ainda recentemente, devidamente acompanhado pelos elementos mais jovens da família, pude constatar em Montalegre e em Pitões das Júnias.

Na cozinha não há lugar para mais ninguém, A dona da casa, a filha moça, ... estão à volta dos alguidares a cortar as fêveras para os enchimentos, chouriças, salpicões, pios; separando ao mesmo tempo os ossos para o bucho. O tempero é clássico; vinho branco, colorau, cravo, cominhos e erva doce. Na mesa alinham-se, o presunto, do ano passado, os frangos depenados, os perus, os coelhos, aos quais cortaram as pernas e vão tirar os ossos, para a carne ser cortada aos bocadinhos e deitada, com uns tantos nacos pequenos de toucinho, num panelão ao lume onde estão, na água morna, as fatias de trigo a amolecer até tudo se fundir na massa amarelada das farinheiras [alheiras].

- Maio, G., 1945 -

E fui vendo, confirmando e por vezes aprendendo que para o fumeiro e a conservação tudo serve, partes nobres claro, mas principalmente tudo aquilo que não seria suposto ser aproveitado e que, por vezes, nestes tempos tão plásticos, parece até ser repugnante e inutilizável.

Porque o que temos aqui é a comida do povo, que combinando o muito pouco que tinham, com o engenho nascido da necessidade, utilizavam com arte as tripas, o estômago, os ossos, o sangue, a gordura, até a carne (!), a que juntavam

produtos básicos e disponíveis como o pão, a água ou o vinho, o alho, o sal e as farinhas.

Da criatividade de quem, sem ter tempo livre para quase nada, arranjava tempo para pensar e fazer quase tudo, floresceram casamentos entre carnes e sorças (“vinha d’alhos”, também referida às vezes como “surça” ou “adoba”), gorduras e ervas aromáticas, tripas e centeio, sangue e mel, buchos e arroz.

E depois, ao viajar, em rápido golpe de asa, no caminho decidido até aos mares do sul, o cenário repete-se com novos protagonistas como o Porco malhado de Alcobça, o Porco de raça alentejana, o duroc, o landrace, ou tantos outros sem *pedigree*, mas que, mesmo sem nome, não merecem menor respeito, nem originam produtos de menor qualidade.

O centeio passa a milho ou a trigo, o mel muda da urze para o rosmaninho ou qualquer outro, o colorau transmuta-se para massa de pimentão, o fumo, muda de lenha e às vezes muda para nada mais do que apenas ar...

E assim recriam-se novos produtos que, mesmo quando têm nome comum, pouco têm de parecido quando os provamos.

E por isso, graças a viagens propositadas e tantas vezes à sorte, encontrei até hoje mais de cento e vinte variedades de enchidos e fumeiro!

E são mesmo variedades! São diferentes, tal como diferentes são os pratos com o mesmo nome que variam de aldeia para aldeia. São diferentes, como diferentes são a imensa variedade de broas doces que aparecem um pouco por todo o lado, neste país carregado de surpresas. São diferentes como os nossos pratos de bacalhau, que, muitas vezes com os exactos e repetidos componentes, alcançam resultados tão diferentes que até parece quase obra de mágico. E provavelmente é!

Nos enchidos, da mesma forma, quando os ingredientes se repetem, mudam as quantidades, os temperos, as temperaturas, o tempo, a lenha, a vontade, a mão. E por isso, temos o que temos. E que mais ninguém tem igual.

Sejam estes de fumeiro ou de cura natural, cozidos ou preservados pelo vento, são poderosa e espantosamente genuínos e quase sempre o retrato das gentes que, sendo simples e estando unidas por uma língua e várias tradições comuns, são também entidades autónomas, donas das suas culturas, exemplos vivos do que nos deve orgulhar e obriga a lutar para garantir a sua preservação.

Continuei (e continuo) sempre a partir, muitas vezes para fora do País, muito principalmente para conhecer/aprender, encantar-me e comer, outras vezes para cozinhar e, por todos os continentes, tenho encarado e encontrado grande arte gastronómica, da mais erudita à mais popular e, sem saloia presunção nem necessidade de utilizar escusadas frases feitas, compreendi convicto que em nenhum lado havia fumeiro tão rico, variado, original e saboroso como o nosso! Fui também consolidando e divulgando este conhecimento quase museológico, ao colocá-lo em prática e dando-lhe a exigível visibilidade, com as celebrações anuais dos meus Cozidos.

Assim, entre viagens e cozidos, novas amizades e o conforto da presença da família, entre os constantes ventos e fumos, ia voltando com sintomática frequência ao projecto do livro, pensando, imaginando, tomando notas, visualizando, reflectindo, expurgando os excessos, resistindo à arrogante tentação para a erudição cansativa.

Por vezes achei que não ia acontecer.

Outras vezes abandonei o projecto.

Felizmente, tive alguém que me disse duas vezes que teria que continuar, não podia desistir, que a informação não se podia perder.

Essa é a força única dos raros verdadeiros amigos: terem a capacidade de nos influenciar decisivamente para o caminho que eles sabem ser o nosso e que contribuirá para uma certa forma de harmonia e paz.

E portanto, catorze anos mais tarde, cheguei quase ao fim.

Na verdade não é o fim, nunca será o fim.

E mesmo depois do meu fim (esse sim inevitável), a saga continuará.

A imaginação de quem faz não se esgotará.

A capacidade para surpreender quem insiste em olhar e ver, em escutar e ouvir, em cheirar e apreender, manter-se-á mesmo com todas as legislações ignorantes, o complexo obsessivo com as doenças, a criminosa perseguição e cerco aos produtores pequeninos, a vacuidade inútil do discurso de quem vai mandando, lá longe, no centro da Europa.

E digo-o sem dúvidas, porque quando acho que já encontrei tudo (sabendo que procurei muito mais do que alguma vez esperei), acabo sempre por descobrir

mais. Mais um enchido, mais uma artesã (são maioritariamente mulheres), mais uma combinação impensável e portanto improvável.

A capacidade para inovar na repetição não pára e a arqueologia vibrantemente compensadora, que, mesmo com o que espero ser uma desculpável dose de divagação, tenho perseguido, está ainda muito longe de estar concluída.

Muito se tem perdido: profissões, artes, florestas, história, ou construções, vão desaparecendo de forma cada vez mais rápida, engolidas pela voracidade do “progresso”.

E de alguma forma temos que conseguir parar esta lenta morte, que nos vai transformando em fantasmas, iguais a qualquer outro fantasma, de qualquer outro local, ou país “civilizado”.

Este livro pretende, então, preservar.

Conservar, mesmo que tenha de ser sem ventos nem fumos, a arte do fumeiro e dos enchidos.

Não deixar esmorecer, pelo menos, esta forma única e elitista de algo que, de forma aparentemente contraditória, é espantosamente popular.

Pretende ser uma arca de quase segredos, disponíveis para quem os quiser entender, e com tantos desses segredos ainda à espera de serem reclamados.

Pretende fascinar quem se quer submergir na nossa história viva.

Pretende acima de tudo ajudar e celebrar quem insiste!

Ajudar a não desistir, a não abandonar, a não achar que não vale a pena, a fazer compreender que aquilo que fazem (repetindo gestos mágicos, aprendidos com as mães e as avós) é tão importante, tão culto, tão intensa e genuinamente regional que não se pode perder.

Este livro é para quem faz, para quem lê, para quem vai procurar de forma, a partir de agora mais facilitada, os produtos citados, para quem me marcou de forma indelével, e para mim...

Para poder ficar descansado e sentir, ao apagar a luz, que cumpri uma pequena parte da minha obrigação.

15 de Julho de 2018,

Nuno Diniz

COZINHEIRO E GASTRÓNOMO

O SUL E AS ILHAS



O MEU COZIDO DO SUL E ILHAS

Graças à arte e à memória das pessoas de Portalegre, Portagem, Mora, Moita, Estremoz, Arronches, Borba, Barrancos, Sousel, Serpa, Vila Nova de São Bento, Lugar da Sardoia, Aldeia Nova de São Bento, Mértola, Zambujal, Monchique, Graciosa, São Miguel, Terceira, São Jorge, Pico, Santa Maria, Madeira...

No paraíso das farinheiras, cacholeiras e do Porco de raça alentejana, os enchidos continuam a ser geniais e totalmente diferentes. Embora se continue a utilizar o fumo em muitos sítios, predomina agora a cura natural que sofre o contraste entre o calor dos dias e o frio das noites.

Enquanto vamos saltitando de local para local, do Algarve aos Açores, visitando a Madeira e acabando no Alentejo, somos surpreendidos e docemente confrontados com o milho e as pêras, o feijão-verde e o grão, o borrego e a abóbora, o inhame e os cuscos.

E se forem até às Furnas e tiverem a sorte de fugir à “versão comercial para turista”, terão direito a mais um cozido, totalmente original e tocantemente poderoso. Que país magnífico, que gentes únicas!

Ingredientes:

- Ossos de vaca alentejana com tutano, ossos de Porco, osso de presunto, ossos de borrego, alho-francês, cebola, alho, ramo de cheiros com salsa, coentros, louro e tomilho, pimenta preta e sal marinho de Castro Marim (tudo para fazer os caldos)
- Chambão de vaca alentejana
- Cachaço, entrecosto, entremada e toucinho de Porco de raça alentejana
- Borrego de Montemor
- Farinheira preta, morcela, cacholeira, cacholeira branca, papada, chouriço de ossos, catalão, morcela de farinha, molho de arroz, farinheira de batata, linguiça, bexiga, bucho, painho, chouriço preto, linguiça do Pico, morcela de São Miguel, morcela da Graciosa...
- Grão, milho, abóbora, feijão-verde, pêra corno, inhame das Furnas, cuscos da Ponta do Sol, abóbora verde, grelos, inhame vermelho, banana-pão, batata-doce de Aljezur, cenoura, nabo, hortelã...
- Arroz carolino, vinho de cheiro, banha, azeite, cebola, alho e aipo picados, massa de pimentão

ALENTEJO

OS COMERES DA MATANÇA NO ALENTEJO

SURRA-BURRA

Ingredientes: Pulmões, coração e fígado do Porco acabado de matar, azeite, banha, cebola, alhos, cravinho, cominhos, pimenta preta em grão, massa de pimentão, sangue do Porco líquido (recolhido num alguidar com um pouco vinagre, mexendo sempre para não talhar), vinho, água e sal

Método: Fazer um refogado em azeite e banha, com a cebola, os talos de coentros e o alho, tudo picado.

Juntar as carnes, cortadas em cubinhos, e deixar cozinhar.

Juntar um pouco de água e um copo de vinho tinto.

Juntar as especiarias, um pouco de massa de pimentão.

Levantar fervura e temperar.

Finalmente, adiciona-se o sangue e os coentros picados.

Rectificam-se os temperos e é servido com laranja às rodelas.

ENCHIDOS E FUMEIRO

FARINHEIRA PRETA

Produção: Estremoz, Borba, Vila Viçosa

Comercialização: Salsicharia Os Lobinhos, Barro Branco – Tel.: 268 890 365

Ingredientes: Carne e gordura de Porco alentejano, sal, água, pimentão, alho, cravinho, farinha e pimenta

Método: Colocar os ingredientes numa marinada durante 24 horas.

Encher em tripa de vaca.

Cura: Fumo com azinho durante 4 a 9 dias, consoante a altura do ano.

FARINHEIRA DE BATATA

Produção: Portagem, Marvão

Comercialização: Tradição, Enchidos Artesanais de Marvão – Tel.: 968 382 552

Ingredientes: Aparas gordas de Porco alentejano, batata, sal, massa de pimentão, alho e farinha de trigo

Método: Cortar as gorduras em pedaços muito pequenos.

Temperar com a massa de pimentão e os dentes de alho previamente pisados com o sal.

Misturar bem e deixar no frio durante 3 dias.

Cozer as batatas, pelar e esmagar com um garfo.

Juntar à marinada, adicionar farinha e molhar com água a ferver e misturar bem.

Encher em tripa de vaca e atar.

Cura: Fumo com sobreiro e carvalho durante 5 semanas.

