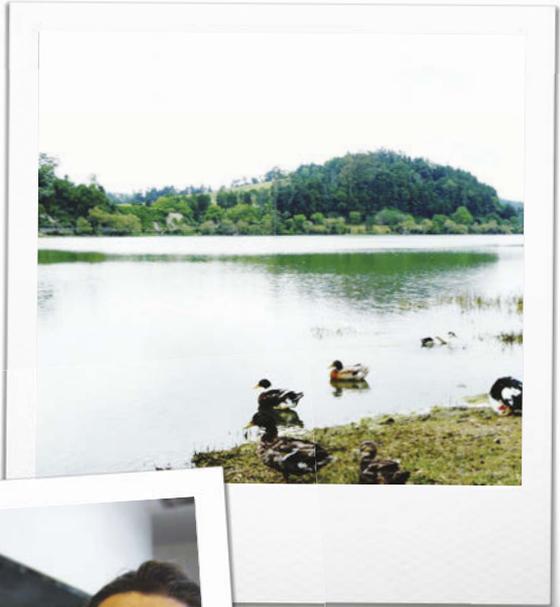




MESA Nacional

PAULO SALVADOR

OFICINA
DO LIVRO

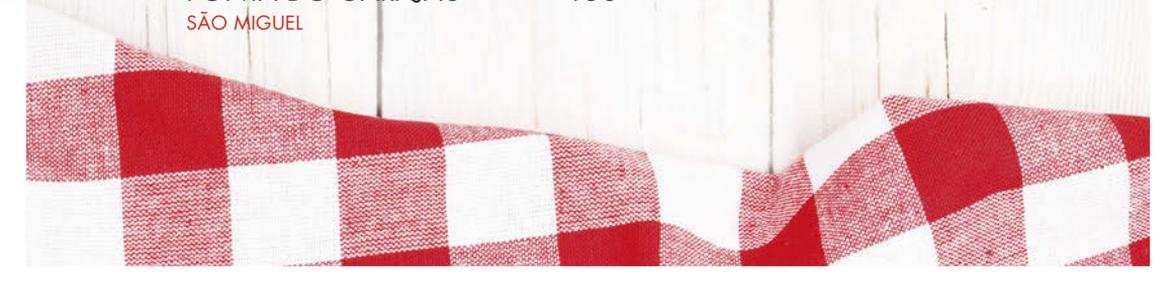


ÍNDICE

LOMBADA	10
BABE	
D. ROBERTO	16
GIMONDE	
FENTELHAS	22
SÃO TORCATO	
FLORÊNCIO	26
AZURÉM	
TOCA DA FORMIGA	30
ERMESINDE	
ADEGA MONHÉ	34
SANTA MARIA DA FEIRA	
O MALHADINHAS	40
VILA NOVA DE PAIVA	
O SACRISTÃO	42
CAMPIA	
COVA DA LOBA	46
LINHARES DA BEIRA	
VALLÉCULA	52
VALHELHAS	
ZÉ NABEIRO	58
SOITO	
ROBALO	64
SABUGAL	
TASQUINHA D. MARIA	68
LIVRAMENTO	
SARDINHA	72
PENICHE	
O CHANA DO BERNARDINO	78
ALDEIA DA SERRA D'OSSA	
O BOLAS	82
AZARUJA	
A RIBEIRA	86
MONTEMOR-O-NOVO	



MANUEL AZINHEIRINHA	90
SANTIAGO DO ESCOURAL	
ADEGA VELHA	94
MOURÃO	
ALENTEJO	100
MOREANES	
A TASCA DO PETROL	104
CORGO DO VALE	
DOM PETISCO	108
VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO	
MARISQUEIRA FIALHO	112
PINHEIRO	
NOÉLIA E JERÓNIMO	116
CABANAS DE TAVIRA	
À-DO-JOÃO	120
ILHA DO FAROL	
MADEIRA	
CANTINHO DA SERRA	126
SANTANA	
AMARELO	130
CANIÇAL	
MARÉ ALTA	134
MACHICO	
AS VIDES	138
CÂMARA DE LOBOS	
AÇORES	
PÔR DO SOL	142
FLORES	
BEIRA MAR	148
TERCEIRA	
BORGES	152
SÃO JORGE	
PONTA DO GARAJAU	158
SÃO MIGUEL	



Lombada

BABE

A arte de amaciar um galo

Ao lume há chouriças, alheiras, um naco de novilho e um costeletão de vaca. Abel Frutuoso está de vigia, de pinça numa mão e bandeja na outra. Pica as brasas, revira as carnes e leva-as para as mesas, de onde olhares famintos lhe seguem os movimentos. É gente da terra, trabalhadores. Hoje são poucos forasteiros nestas mesas de madeira espalhadas por várias salas. A dimensão do espaço deixa antever alturas de muito trabalho, provavelmente quando chegam os emigrantes, imagino.

Na sala virada para o exterior, junto ao grelhador, olha-se o fogo para ver sair a comida.

Uma mulher transporta duas panelas de ferro, com três pernas, para cozinhar nas brasas. É Maria Teresa, mulher de Abel, a cozinheira do Lombada.

O que levam aqueles potes é o que me traz a esta pequena povoação de Babe, no concelho de Bragança. Terra célebre pelo acordo de casamento de D. Filipa de Lencastre, que cimentou a aliança estratégica entre Portugal e Inglaterra. Mas de momento importava-me mais o conteúdo das panelas do que os momentos históricos dos lusitanos.

Teresa satisfaz-me a curiosidade, revelando o chamado galo no pote. O motivo da viagem.

Enquanto vai tirando para uma terrina os pedaços do galo, sobre os quais verte o molho alaranjado, Teresa vai dizendo o que pode, e quer, do petisco. A camada de alho, cebola e azeite onde lourea a carne, o tomate bragantino, as folhas de louro e os orégãos. No pote mais



pequeno estão as batatas cozidas. Fala-me das horas precisas para amaciar um galo de cinco quilos, das doses que alimentam pelo menos cinco pessoas e do que aprendeu quando estudou cozinha, há 20 anos. Toda a confecção deste galo é feita em fogo de lenha.

Servidos os pratos, os rostos ganham sorrisos e as conversas terminam. São sabores familiares, portugueses, que atraem muitos dos que cruzam a fronteira para vir, com fome, ao pote.

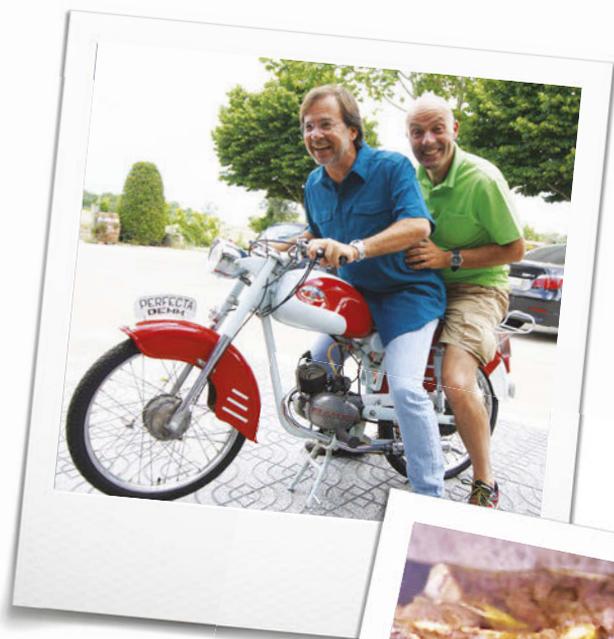
Numa mesa ao lado, o senhor padre, acompanhado por algumas forças vivas da região, aguarda a chegada do petisco, só feito por encomenda, que nos conforta a alma. Recordo então as palavras de Torga, quando regresso à estrada sob ameaçadoras nuvens negras de trovoadas: «A comida que o meu estômago deseja – é esta. O chão que os meus pés sabem pisar – é este.»

BABE
BRAGANÇA
TELEFONE: 273 926 425









Na família corre o gosto por motos. Ao lado, um raro exemplar de fabrico nacional. No restaurante estão expostas *Famel* e *Casal Boss*.





<p>➤ ARROZ DE CABIDELA <small>à la Cabidela</small> RIZ ABRATS DE POULET - RICE CHICKEN GIBLETS 50,00€ **</p>	
<p>➤ FRANGO NO POTE <small>à la Poteca</small> POULET EN POT - CHICKEN IN POT 50,00€ **</p>	
<p>BUTELO C/ CASCAS <small>à la Casca</small> BUTELO AVEC COSSES- BUTELO WITH HUSKS 11,00€ **</p>	

