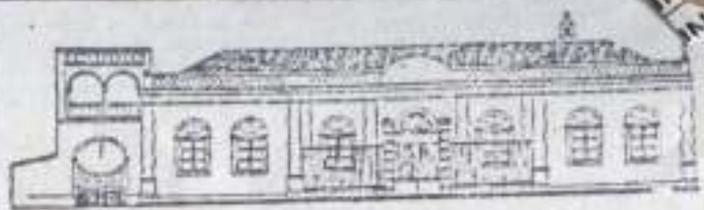


Alberto Pimentel

A
BROA

apenas



Casa da Cultura António Bentes
S. Brás de Alportel

Biblioteca

Inv. N.º 2662

Cota N.º 5-2
266

Alberto Pimentel

A Broa

 apenas

© Apenas Livros Lda.
Al. Linhas de Torres, 97, 3º dto.
1750-140 Lisboa
Tel/fax 21 758 22 85
apenaslivros@oninetspeed.pt

Depósito legal nº 185806/02
ISBN: 972-8777-01-9

Outubro 2002
Colecção ORA E OUTRORA, 4

I

Durante a semana apareceram em alguns jornais epístolas tendentes a recomendar o uso do pão de milho como vantajoso para a alimentação pública.

Até agora, o Sul do Reino chamava com certo desdém *broeiros* aos habitantes do Norte do País, especialmente aos do Porto. A família de Camilo Castelo Branco, oriunda de Vila Real de Trás-os-Montes, recebeu a alcunha de *Brocas* posta em Coimbra a Domingos Correia Botelho, e «bem ou mal derivado, explicou o grande escritor, o epíteto *brocas* vem de broa».

Portanto a designação de *broeiros*, que pretendia ser ridícula, galgou para além do Porto, e alcançou todas as províncias setentrionais onde o uso do pão de milho está tradicionalmente generalizado.

Mas o que foi que determinou o alvitre dos autores daquelas epístolas? Toda a gente o sabe. Foi a insuficiência do trigo nacional para o consumo público; o elevado direito de importação estabelecido pelo Governo sobre o trigo estrangeiro; e a exorbitância do prémio do ouro com que este trigo tem de ser pago nos países exportadores.

Então lembrou o recurso ao pão de milho como salvatério. E assim como um doente em perigo quer mudar de travesseiro, para ver se encontra algum descanso no leito, pretende-se que o

País mude de alimentação, para não morrer de fome, por não ter bastante trigo nacional, nem oiro para pagar a importação do trigo estrangeiro.

O Sul, clamante e apreensivo, volta-se para o Norte do País e pede que lhe acuda com a sua broa.

Se o alvitre indicado fosse aceite pelos povos do Sul, o que não seria fácil de conseguir, teríamos que a mudança de alimentação acarretaria uma transformação nos costumes, nas ideias e disposições do País, porque, segundo o testemunho da ciência, a alimentação influi nos actos da vida física pela acção directa que exerce nos órgãos essenciais à economia animal.

O Lisboaeta, conhecido no Norte do País pela designação irónica de *alfacinha*, passaria, se o alvitre pudesse ser adoptado, a ser *broeiro* como o Minhoto, o Transmontano e o Beirão, e daí lhe proviriam certamente ideias, aptidões e sentimentos diferentes daqueles que têm até hoje constituído a sua diferenciação com os povos do Norte do País.

Mas o hábito forma uma segunda natureza, e Lisboa, que está habituada ao pão de trigo, não aceitará facilmente o uso da broa de milho, com que não foi educada, a não ser que lhe seja imposta, num caso extremo, pela força da legislação como o caldo negro aos habitantes de Esparta.

É certo que entre as famílias gradas das províncias setentrionais, o *molete*, pão mole, como lá chamam ao pão de trigo, já ganhou terreno, suplantando quase a *broa*, mas o povo dessas províncias continua a alimentar-se de pão de milho, e só num dia de festa se permite, como gulodice, cravar o dente no «pão alvo»; outra designação vulgar do *molete*.

Já no século XVI era tão raro o consumo do pão de trigo no Alto Minho, que o foral dado por D. Manuel à vila de Monção não o considerava uma fonte de receita para o cofre do concelho; por isso de cada fornada de pão bregado (talvez rala) e de calo (mistura) que se vendesse na praça, mandava cobrar um real; «porque de pam molette não pagarão nada». A base do consumo do pão era, pois, o milho, e por isso sobre ele incidia o respectivo imposto de real por cada fornada.

Alimentado pela broa, o homem do povo do Norte do País, cavador ou artífice, difere profundamente nos costumes e sentimentos do maltês ou do operário das províncias meridionais.

É forte, resistente, e tão sofredor que não exige ter *broa* fresca para a sua alimentação quotidiana. Ordinariamente, os operários da construção, no Porto, voltam de casa na segunda-feira de madrugada, e trazem dentro de um saco a *broa* que hão-de comer durante toda a semana. Da taberna apenas gastam a sardinha assada e o caldo verde. Nos últimos dias da semana o pão está seco, mas assim mesmo o comem. E quando recolhem a casa, no sábado ao anoitecer, vão encontrar a mulher preparando a nova fornada de que eles se hão-de alimentar na semana seguinte.

Tudo vai bem para o trabalhador do Norte enquanto o milho não encarece. Quando este facto se dá, a fome ameaça-o, e o motim popular não tarda. Assim aconteceu no Porto, aí por 1856, quando a carestia dos cereais alvoroçou o povo, que largou a cantar em grande algazarra:

Viva D. Pedro V!

Vinho a pataco e milho a pinto!

Que tempos aqueles!

O povo, ameaçado de perto pela fome, e temendo-a, revoltava-se, mas, na revolta, dava vivas ao rei. Hoje, o dicionário do povo não tem palavras amáveis para exprimir a indignação e a ironia.

É certo que o trigo, rico em glúten, possui propriedades alimentícias superiores ao milho, mas não padece dúvida que o trabalhador do Norte do País, que só do pão de milho se alimenta, é sadio e robusto, seja pelas condições da sua raça, seja pelas condições da sua própria existência ou por selecção de raça, ao passo que o trabalhador do Sul, alimentado a trigo, se fizermos excepção do cartaxeiro, que é um tipo de robustez e actividade, lhe fica muito inferior em qualidades de trabalho.

A alimentação dura e parca enrijece o carácter, torna o homem forte para resistir às tentações dispendiosas. O trabalhador do

Douro e do Minho não aplica as suas economias senão ao ouro, porque ouro é o que ouro vale. Não compra fundos portugueses, porque mudam de cotação. É prático. Se precisa de vender o cordão ou as arrecadas de ouro, que são da mulher, apenas perderá o feitio; o peso não varia como as cotações dos fundos. Não vai ao teatro a não ser de graça, quando os *reizeiros* representam autos pelo Natal para se divertirem uns aos outros.

Que o pão de milho, por isso mesmo que possui matérias gordas, satisfaz plenamente às necessidades da alimentação, prova-o à evidência o povo do Norte, que dele se nutre, e de pouco mais.

Só na doença é que os lavradores e operários daquela região comem *molete*, aconselhado pelo médico, por ser de mais fácil digestão. Logo que a saúde volta, volta com ela o regime da *broa*.

Pode afoitamente dizer-se que todos os homens notáveis das províncias do Norte já hoje mortos ou velhos, foram educados na alimentação da *broa*. Passos Manuel, filho de um lavrador de Bouças, não comeu na infância outro pão. E na sua legislação há o que quer que seja de forte e salutar como o pão de milho. Na literatura, Camilo, que foi educado em Trás-os-Montes e viveu no Minho, Arnaldo Gama, que residiu sempre no Porto, são dois exemplares magníficos de que o estilo é o pão que se come. Camilo, se se lhe toma o verdadeiro sabor, nem é o pão francês, nem o pão de Meleças, nem o molete nacional; é o miolo da *broa* aperfeiçoado numa cozedura hábil, e cozido num forno bem quente; Arnaldo Gama é a *broa* encodeada, mais dura, mais saborosa e nutritiva.

Herculano, com ser alfacinha, nado e criado em Lisboa, parece na rijeza do estilo e na solidez dos conceitos um escritor educado a *broa*. Isto tem explicação. Ele viveu alguns anos no Porto, onde foi bibliotecário, além de ter comido o pão negro do Cerco desde 1832 a 1833.

Se me fornecerem prosa de dez escritores do Porto e de três escritores de Lisboa, ocultando os nomes dos autores, aposto que vou dizer sem hesitação onde é que está o trigo (ainda que o trigo tenha joio, o que frequentemente acontece por cá) e onde é que está o milho, quais escritores são de Lisboa e quais do Porto.

Pelo que respeita aos poetas, parece-me poder asseverar que no *Firmamento* de Soares de Passos se reconhece à primeira vista a farinha do milho que alimentou o poeta. Junqueiro, na sátira política, é um *broeiro* escodeando as instituições para as mastigar melhor. Nos epigramas de Tolentino há um «palhinha» de dicção só compatível com a digestão branda do pão de trigo em torradas. A sátira do Juvenal lisboeta agrada ao paladar, mas derrete-se como manteiga. E Garrett?, perguntar-me-ão. Garrett era portuense, e quando comeu a *broa* dura no Quartel dos Grilos, fez o *Arco de Sant' Ana*; quando digeriu o pão alvo de Lisboa, escreveu as *Viagens na Minha Terra*.

Aí fica a resposta, sem cercear a nenhuma destas duas obras o seu valor real.

A fabricação da *broa* no Porto exige um pessoal sadio e robusto, alimentado por ela. São as camponesas de Crestuma e Avintes que a padejam, passando noites inteiras ao calor do forno em chamas; foram elas mesmas que fizeram a amassadura; foram elas também, que conduziram, através dos montes, o milho ao moinho; são ainda elas que remando os seus barcos, com uma esbelta solidez de movimentos, vão levar a *broa* ao mercado da cidade.

Em Lisboa, as máquinas de moagem farinam o trigo, que vai ser descarregado à porta do padeiro. Mas para amassar a farinha e forneá-la, para o trabalho mais duro de toda a panificação, são chamados os beirões, os transmontanos, os minhotos, rapazes fortes como sobereiros, tão fortes e alegres, que depois do trabalho se divertem com uma viola na mão.

Ora os alvitres propostos parecem-me illusórios, porque os hábitos adquiridos pelo corpo tornam-se ainda mais tenazes que os do espírito. Seria tão difícil habituar Lisboa a comer *broa* de milho, como acostumar o Porto a almoçar fava-rica ou burrié. Sucede até que o Minhoto, se durante alguns anos deixou de alimentar-se a pão de milho, já não consegue voltar a essa alimentação. Os *brasileiros* do Minho, que foram criados com a *broa*, rejeitam-na quando regressam à pátria. É um facto todos os dias presenciado naquela província. O «pão nosso de cada dia» é não só a mais urgente necessidade da alimentação pública, mas também o mais inveterado de todos os hábitos.

Estou convencido de que pedindo o «pão nosso de cada dia» cada um pede o pão que está habituado a comer, e não outro.

1896 - Dezembro.

II

Meu caro Sr. Trindade Coelho: Teve V. Ex.a a amabilidade de me escrever cinco cartas *sans voyelle*, como agora estão fazendo em França alguns literatos engenhosos, com a diferença de que a vogal suprimida por V. Ex.a era justamente... uma consoante. Refiro-me às cinco variedades de pão transmuntano, com que me presenteou, e nas quais o «milho» era o cereal suprimido. Escuso de dizer-lhe que me regalou a sua amável lembrança, e a achei muito mais saborosa do que as epístolas *sans voyelle* com que o *Petit Journal* está engenhosamente provando a existência de uma literatura «fim de século».

Pois, meu prezado Amigo, quando vi diante de mim os cinco espécimes de pão transmuntano, honestamente vestido de burel, como V. Ex.a disse com muita propriedade, entrei a crer que essa singeleza de *toilette* e a face morena do pão do *Mogadouro* haviam forçosamente de criar homens muito diferentes, no pensar e sentir, dos que se alimentam com mimoso pão alvo de trigo fino.

Porque a verdade é que até o pão-trigo de Trás-os-Montes, solidamente enrolado em carolo, faz uma diferença enorme do molete que os nossos burocratas *lançam* aí pelas repartições, com recheio de linguça.

Sempre os Transmuntanos tiveram fama de valentes, e não admira. Pão duro, volto à minha, faz homens fortes e robustos. A população rústica de Trás-os-Montes é capaz de, gingando um cacete, varrer uma feira. As damas que ao serão comem bolo de azeite em vez de bolacha Maria, são florescentes de boas cores e boleadas de formas esculturais. Os escritores alimentados a pão de centeio e carolo de trigo não podem ter um estilo desnervado, nem uma linguagem mole. E a prova, meu prezado amigo, está em V. Ex.a mesmo.

Não sei se foram os provincianos do Norte que puseram aos peraltas alambicados de Lisboa a alcunha de *pãezinhos*. Mas olhe que é uma definição, uma síntese. Quanto às damas alfacinhas, que não comem ao chá bolo de azeite nem ao jantar carolo de trigo, aí as tem V. Ex.a no Chiado para se desenganar de que florescem menos, no colorido e no boleio, do que as portuguesas de Trás-os-Montes.

Pelo que respeita à arraia-miúda, ao *zé-povinho*, como dizemos hoje, olhe lá se ele ginga, nas desordens, um cacete. Qual! Mete na manga da jaqueta uma navalha, com um gesto certo puxa-a até à palma da mão, segura-a entre os dedos, e crava-a à falsa fé.

Admiram-se em Lisboa de que os faquistas de maior polpa sejam uns «fracas figuras». Pudera! Uma navalha pesa pouco. E para dar um golpe não é preciso ser valente; basta ser cobarde.

Os Transmontanos, que comem pão de centeio, os Minhotos, que comem pão de milho, até na malquerença são leais. Erguem o varapau à luz do sol, para que se veja bem, fazem-no zenir na esgrima, para que todos oiçam, e só depois se julgam autorizados a desmiolar a cabeça do adversário.

É a força, a coragem, a nobreza do duelo: aqui vou eu; defende-te lá.

Um amigo meu, natural de Lisboa, objectou-me que a minha asserção, de que o estilo é o pão que se come, naufragava no padre António Vieira, que no escrever parecia criado a pão duro, sendo aliás alfacinha por nascimento.

É verdade que sim; mas uma excepção confirma a regra. Comecei depois a procurar qualquer outra excepção, e não a encontrei.

Ora o mesmo padre Vieira ligava ao pão tamanha importância, que chegou a dizer do púlpito abaixo: «Lançai os olhos por todo o mundo, e vereis que todo ele se vem a resolver em buscar o pão para a boca.» Se para mim o pão é o estilo, para o grande Vieira era a vida.

«Que faz o lavrador na terra - perguntava ele - cortando-a com o arado, cavando, regando, mondando, semeando? Busca pão. Que faz o soldado na campanha carregado de ferro, vigiando, pelejando, derramando o sangue? Busca pão. Que faz o nave-

gante no mar, içando, amainando, sondando, lutando com as ondas, e com o vento? Busca o pão.»

É certo que o padre António Vieira nasceu em Lisboa e se criou a pão alvo, mas não é menos certo que andou pela Europa e pelo Brasil comendo o «pão que o Diabo amassou». Não pode haver pão mais duro.

Dos habitantes do Minho, Douro e Beira Alta, que se alimentam a pão de milho, os que eu conheço melhor são os do Minho e Douro.

Em pequeno, regalava-me de andar, no Estio, por umas serras fragosas em companhia dos pastores da minha idade. Durante horas consecutivas comíamos um naco de broa e uma cebola crua. Era um manjar! Perdão, eram dois manjares. Os pastores cantavam, não tristezas à maneira de solau, que, como diz Bernardim Ribeiro, «era o que nas cousas tristes se acostumava», e ainda menos as melancolias chorosas do *Fado*. Não, senhor!

Pendurados sobre rochedos iminentes à corrente torva do Douro, lajes escorregadias como Tarpeias, os pastores da minha idade implicavam, cantando improvisos dicazes, com os marinheiros dos barcos rabelos, que do meio do rio, ao compasso vigoroso dos remos, lhes respondiam a ponto, em genitivo de injúria.

Vida áspera, mas alegre, que se não parecia absolutamente nada com a do proletário ou do vadio de Lisboa, pendido sobre a guitarra, ao fundo de uma taberna do Bairro Alto ou de Alfama, a repenicar o *Fado* entre decilitros de Torreano e buchas de pão de trigo - com a navalha sempre na algibeira, para o que der e vier.

Os povos de Trás-os-Montes e da Beira Baixa que se alimentam a pão de centeio (salvo em Trás-os-Montes os da Régua e ainda os de Vila Real que também comem pão de milho, o que V. Ex.^a explica, e a meu ver muito bem, por estarem mais vizinhos do Douro) conheço-os menos, mas sei-lhes a fama de valentes, e aí temos visto em Lisboa, no Parlamento, alguns exemplares de raça fina, que até falando usam cacete oratório, e empregam tropos rijos como arrochos.

Nas províncias do Sul predomina o trigo, e vê-se bem. O Sul não faz revoluções; quando muito faz tumultos. Gomes Freire

quis implantar o constitucionalismo com homens do Sul, e tropeçou... numa sentença de morte. Foi do Porto que veio a revolução liberal, posta em obra. Foi do Minho que veio a *Maria da Fonte*. A *Janeirinha* e o «31 de Janeiro» também vieram do Porto. E no princípio do século, o Junot, que entrou pelo Sul, ficou; para expulsar de vez os franceses foi preciso varrê-los lá de cima, com alma.

No Alentejo come-se pão de trigo, conquanto no distrito de Évora, por exemplo, também se consuma algum pão de centeio. Os Alentejanos, salvo algumas regiões sazonáticas, são robustos e sadios, porque a lavoura os fortifica. Mas são indolentes para tudo o mais. Lutam frequentes vezes com as crises agrícolas, e chamam pouco. Quando o ano corre mal, gemem na miséria, mas tão frouxamente, que raras vezes se fazem ouvir em Lisboa...

Para o duro trabalho das ceifas no Alentejo é chamado, em reforço, o Beirão, o *ratinho*, que desce das suas montanhas vestido de saragoça, cheio de pó e sol, com a cabaça a tiracolo e a colher de pau atravessada no chapéu. Vem ceifar, vem talvez morrer asfixiado pelo calor. Diz Fragoso de Siqueira, nas *Memórias Económicas da Academia*, que num só ano morreram em Elvas 400 ceifões abrasados pelo sol. É a Beira Alta, «o pão de milho», é a Beira Baixa, «o pão de centeio», acudindo, no trabalho mais violento do ano agrícola, ao Alentejo, «o pão de trigo».

Os Algarvios também se alimentam a pão de trigo, em certas regiões importado de Espanha. Ora os Algarvios, que eles me perdoem, cantam muito, e vai-se-lhes o tempo no cantar. São as cigarras de Portugal. Estiveram anos e anos a pedir um caminho-de-ferro, que só muito tarde chegou. E eles lá se iam resignando com a sua alfarroba. O Norte, mais decidido, bateu o pé, e teve logo dois caminhos-de-ferro em vez de um: o do Minho e o do Douro.

São factos, ou antes... é o pão.

Já vai longa esta carta, mas não chega ainda a ser maior do que a minha gratidão para com V. Ex.a. A culpa foi sua, em me dar pão e conversa. Mas agora me lembra que ainda está no fundo do tinteiro uma coisa que eu queria dizer a respeito do bolo de azeite.

Sabe? Fez-me lembrar de uma superstição popular do Douro, que ainda não vi contada por nenhum dos coleccionadores de folclore.

Quando uma criança anda desmedrada como se tivesse visto bruxa, dão-lhe a comer, atrás de uma porta, um bolo de milho amassado em azeite. Diz-se lá que essa criança anda *ougada*, «aguada», e crê-se que comendo o tal bolo, que sabe tanto a azeite como a «bolacha» transmontana, começará a medrar e a ter boas cores.

Aguados andamos nós todos depois de certa idade. Por isso, quando cá apanhei o bolo de azeite, que V. Ex.a me mandou, meti-me atrás de uma porta, e mastiguei-o.

Pode ser que faça bem; mal não me faz nenhum.

E, quanto ao mais, que Lisboa possa habituar-se ao milho e ao centeio, são lérias dos economistas.

Seria preciso começar por mudar o Chiado para a serra da Estrela ou do Marão, e o Marão e a Estrela para o Chiado.

Não é fácil.

De V. Ex.a com a maior consideração literária e estima pessoal, agradecido camarada.

1896 - Dezembro.

ALBERTO PIMENTEL

ora e outrora, 4

apenas

ISBN: 972-8777-01-9
