

RECORDAR E ANIVERSÁRIO

“A verdadeira e mais antiga casa onde se guisam coelhos”

A paragem obrigatória desse tempo, para a muda e descanso dos cavalos, era no "palácio", em frente aos actuais bombeiros, mas os passageiros desciam um pouco mais abaixo para saciarem os seus apetites mastigantes no Pedro dos Coelhos, o qual, mesmo fora de horas refeiçãois, presidia a violento bater de grandes ovos com chouriço dentro de um enorme alguidar, isto para quem não gostasse do prato da casa, o famoso coelho guisado. O Pedro era um homem de cara limpa, grandes suissas, mangas arregaçadas, estrondos arrotares quando ia ao seu quintal regar as panelas com terra onde crescia salsa ou ia à capoeira buscar mais um coelho, que sacrificava à frente do freguês, para não ser acusado de vender gato por lebre.

Uma sala, com uma mesa a todo o comprimento, bancos corridos, também em madeira, uma gaiola de pássaros, o calor de um grande fogão e os braços roliços de uma mulher estendendo uma toalha de linho enquanto falava com a vizinha. Era a mulher de Pedro Franco, a companheira de muitos anos. O armário fechado no qual eram guardados os pratos e as terrinas, o guarda-louças desta sala de jantar antiga com alguns retratos à volta. A casa tinha mais a ver com a travessia dos viajantes e com os lisboetas e menos com a gente cá da terra, cuja serenidade da estrada só era alterada com a passagem dos que se dirigiam a Sintra ou com as manadas de gado ou pelo sopro dos demasiados ventos. A casa enchia-se de vozes nos fins de semana, com pronúncias diferentes, uns

letrados outros mais rudes, poucos saloios, muitos alfacinhas.

Risos, olhares vivos e era este o ir e vir de cada dia, com cavalos presos nas argolas no exterior da casa, alguns deles a remoer a palhada, depois de terem bebido no tanque do chafariz da Porcalhota, mesmo em frente ao Pedro dos Coelhos. Esta casa, embriagada e fresca, deixava embriagados muitos dos seus clientes, depois de saborearem o divinal pitéu, onde se perdia todo o sentido real da existência depois de bem bebidos e comidos.

Era uma casa de pasto de fartura, de boa disposição e de bom vinho, para além do guisado insuspeitado, mas também de bons caldos de galinha para os mais enfatiados.

Tirava o Pedro, vezes sem conta, debaixo do balcão um maço de papel sebento onde escrevinhava a lápiz o

número de coelhos cozinhados. O coelho era abatido à vista do cliente, esfolado e amanhado. Por isso nada de pressas, tudo a seu tempo. Enquanto assim o cliente tinha à sua disposição rodelas de morcela da Porcalhota, ou queijinhos de ovelha criada nos pastos da Falagueira, mas também peixinhos fritos pescados na ribeira, quase todos ali mesmo, na emboadura da pequena ria, mas nem sempre regulares. Outro petisco, arroz malandrinho de galinha, com pedido prévio.

A arrozada de grelos com peixe frito tinha lugar uma vez por semana, dia este a fidelizar alguns fregueses amantes deste prato. Mas nada chegava ao pitéu do coelho guisado, cuja fama andou por longe, apreciado por fidalgos e plebeus. O brasão era este: "Casa de Pasto do Pedro dos Coelhos". O segredo do coelho guisado só ele o sabia. Quando saía do fogão de lenha todo aquele efeito ninguém escapava a crescer-lhe a água na boca. O vinho, de boa cepa, dava sempre uma boa ajuda.

Os afazeres deste homem, "capitão" de tachos e panelas, começava de madrugada, altura em que os clientes, saloios, passavam a caminho de Lisboa com as suas carroças cheias de produtos

(Continua na página 8)



“A verdadeira e mais antiga casa onde se guisam coelhos”

(Continuação da página 1)

hortícolas, mas também negociantes de gado, moleiros e agricultores entravam para "matar o bicho", com os dedos metidos nas cavas do colete, altura em que Pedro Franco coçava as suissas, ou limpava o suor a cair-lhe cara abaixo. Este homem, também regedor cá do burgo, impunha a sua autoridade dentro e fora da casa de pasto, mas não deixava de ser bonacheirão quanto bastasse.

A ribeira mansa da Falagueira, a céu aberto, beijava-lhe a porta e dava ao sítio um pitoresco muito especial, mais na época quente, altura em que o taberneiro vinha à porta olhar as searas de trigo, através dos amplos campos de linhas planas, dali até Benfica, muito morenas, muito aromáticas. Tudo isto apaziguava a afeição deste mestre de boa cozinha pela força da natureza, pelo bulício da passarada a chilrear, pelo oxigénio da atmosfera, para depois regressar para junto do enorme fogão a lenha, de toalha ao ombro a descer para ficar dependurada no grande avental, e logo fendia com a faca, bocado a bocado, a carne de mais uma lebre. Ao lado, uma gamela de matula, com vários saloios a chafurdarem no molho do guisado bocados de pão espetados no garfo. Este pão, dos trigais destes sítios, era cozida no forno da casa pela esposa de Pedro Franco, marcava presença no gasto guloso de quem a comia. Pão sem rival, moído nos moinhos destes sítios. Sacos de farinha puxados por burricos ruços, orelhudos e mansos. Um deslumbramento de ontem e saudades de hoje esses moinhos outrora utilizados para moagem.

Um dos pontos de paragem estava aqui, neste sítio, com alguns a cambalear no resto da viagem e a lançar o olhar para cima e para baixo, já não estavam seguros de nada ao sair desta antiga casa do belo petisca do coelho".

Era este o ambiente diário na casa do homem dos coelhos, apenas diferente nos dias de festas à Senhora

da Lapa, São Sebastião e Santo António, com foguetório e a filarmónica da Porcalhota nas suas arruadas. Celebravam os padres, como pregador vinha um frade beneditino. Atirava com sermões brutais onde tudo era pecado junto dos homens, tudo era terrível no inferno, tudo era negro, como negra era a sua batina. Os crentes saíam dali arrasados, amedrontados ao ouvirem dizer daquele orientador espiritual coisas tão medonhas, quando a festa devia ser de festa e de coisas alegres, bonitas e de esperança. Sermões destes não passavam de uma maçada bem amarga. Apesar disso, a procissão trazia para a rua os santos residentes e à passagem, frente ao Pedro dos Coelhos, o proprietário fechava a porta em sinal de respeito e curvava-se à passagem do santíssimo. Num dos anos chegou mesmo a ser o juiz da festa, ele e uma lavradeirona da grande quinta do Bosque, mulher de grandes dotes religiosos. Um e outro, de fatiota nova, abriam o cortejo segurando as bandeiras das duas irmandades. Ele erguendo a de São Sebastião, por quem tinha enorme devoção, ela a da santa da Lapa, padroeira da ermida. A relação existente entre a ermida, o chafariz, a Mala Posta ("palácio"), a Estrada Real (Elias Garcia) poderá ter justificado o espaço convidativo do coelho guisado, do século XIX, desta locanda gastronómica e social desta época, à qual nem Eça de Queiroz conseguiu resistir, para nela falar, nos "Maias", quando os seus personagens tiveram de ajustar os estômagos, neste espaço simplório, numa primeira incursão logo pela manhã de um belo dia a caminho de Sintra, e por ser ainda cedo resolveram ir para os ovos fritos com belo presunto, não provando o bem condimentado guisado sábio do coelho, de excelente aroma e paladar desta emblemática casa.

Esta casa, que tanta fama tinha, situava-se na Rua Elias Garcia, com os n.ºs 152 a 156, mas o progresso levou-a e dela já nada resta.