

O serrabulho

→ **Classificação:** Relato sobre gastronomia

→ **Assunto:** Explicação de como se faz serrabulho, feita pelo maior e mais antigo especialista local.

→ **Região:**

- **Distrito:** Lisboa
- **Concelho:** Alenquer
- **Localidade:** Pereiro de Palhacana (Bonvizinho)

→ **Entrevistado:**

- **Nome:** António Comprido
- **Data de nascimento:** 19433
- **Residência:** Pereiro de Palhacana

→ **Vídeo:**

- **Entrevista:** Filomena Sousa
- **Data de Recolha:** Fevereiro 2011
- **Filmagem:** José Barbieri
- **Duração:** 00:04:30

→ **Transcrição:**

- **Transcritor:** Ana Sofia Paiva
- **Data de Transcrição:** Maio 2012
- **Palavras:** 750

O serrabulho

O serrabulho, o princípio do serrabulho é logo bem temperado, quando a carne está em molho. Põe-se aquela carne dentro daquele molho... Vinho branco bom – do melhor que houver. Vinho branco bom já é logo... Com um bocadinho de cravinho, os temperos todos ali ao jeito. Mete-se aquilo tudo, deixa-se estar ali de um dia para o outro, ou que seja, uma noite. Depois, quando vai a fazer, apura-se um refogado bem apurado. Tem que ser bem apurado. Depois de ele estar bem apurado, a gente guisa; guisa-se aquilo tudo. Isso leva a guisar uma carne qualquer, uma carne qualquer. Depois temos o sangue em cru. Sal, louro, alho e a gente vai... vai fazendo conforme o paladar que a pessoa tenha. Mete-se, vai-se metendo, vai-se metendo... Até a gente... até a gente ver que aquele paladar que dá para todos comerem! Porque a gente não pode fazer ao paladar deste e daquele e do outro: tem que ser ao nosso. Porque se for... então tinha de fazer um tacho para cada um, não é? Tem de fazer ao nosso paladar. Mas a gente entende que é o paladar que agrada aquase a toda a gente, não é?

Eu quando fazia, cheguei a botar um bidon de duzentos litros. Novo! Porque não havia tacho para fazer para duzentas e tal pessoas! Quando chegava a gente a esgotar o tacho, já havia pessoas que não provaram o serrabulho! Que não provavam o serrabulho! Um aviava-se mais cedo, aquilo estava bom, já não esperava que a gente o aviasse! Ia lá, zumba: zumba! A gente contava que aquilo chegasse, depois não chegava. Depois eles: eu comi duas vezes! Outros: eu comi três! E o serrabulho às vezes não chegava.

Aí na Alverca aconteceu-me isso duas vezes. Duas vezes que me aconteceu isso. Eu fui, às folhas tantas disse para o meu filho que está aí para trás – eu assim:

- Ó Luís Manuel, a gente vamos deixar um tacho tapado. -ele estava lá a trabalhar.
-A gente, eu faço... Leva-se o tacho no bidon, mas leva-se um tacho. Eu tiro um tacho
de comer!

E assim é que eu fiz essa malta lá em baixo comer serrabulho, porque fui lá três
anos fazer serrabulho: nunca chegou para a malta. E era um bidon, um bidon cortado,
novozinho, a fazer serrabulho! Aquilo era um despachar, a malta dali para baixo, a
comer serrabulho... Aquilo era aviar! Aquilo era aviar! Fui lá à Lourinhã também
fazer... Eram três porcos. Três porcos. E eu disse assim cá para o senhor que me vinha
cá buscar (e vinha cá pôr):

- A gente faz esta quantidade de serrabulho. Se não chegar, vocês têm três porcos,
-levaram um assador que eu tinha aí -assa-se carne e a malta satisfaz-se com carne.

Mas chegou. O serrabulho lá chegou. Rapaz, aquilo... Aquilo foi sempre... Nunca
tive... Só tive um que me calhou mal. E fiz serrabulho muito ano, desde a idade de
dezoito anos que eu comecei a fazer serrabulho. Não havia ano nenhum que eu não
fizesse três, quatro, cinco serrabulhos.

[E isso era na altura da matança ou era em qualquer altura?]

Era em qualquer altura que eles podiam fazer uma paródia em casa deles.
Faziam... Firmas, firmas! E depois aquela firma juntava-se, matava um porco para os
empregados e para a malta que era um... que fazia o movimento lá da casa. Convidava
e depois lá ia o Tóino lá fazer um serrabulho. Fiz muito, muito, muito.

[O senhor era mesmo o especialista aqui da zona, para ir até à Lourinhã...]

Era. Era, era, era, era. Depois é que comecei a ensinar este, a ensinar aquele. Eu
andava sempre com noz-moscada, cravinho... Andava sempre de piripiri, mas era
malagueta que eu aqui semeava. Levava sempre aquilo tudo dentro duns frasquinhos.
Punha na algibeira e depois... Porque eles lá não tinham; ninguém tinha daquilo. Havia,

havia algum cravinho? Aquilo nem sabiam que era cravinho! Hoje toda a gente sabe o que é cravinho. Mas naquele tempo, quem é que sabia o que era cravinho? Ninguém. Eu tinha dezoito anos a primeira vez que eu fui fazer ali abaixo, ali a Alverca. Quem é que sabia o que era cravinho? Uma prima que estava lá, lá me aludiu. Eu fui lá. Eu não fazia vida daquilo! Ia só por causa da paródia. Arranjava amigos, arranjava colegas. E aqui? Quantos serrabulhos eu tenho feito aqui. Essa adega velha que está aí, meti aí toneladas! Toneladas, aí dentro!