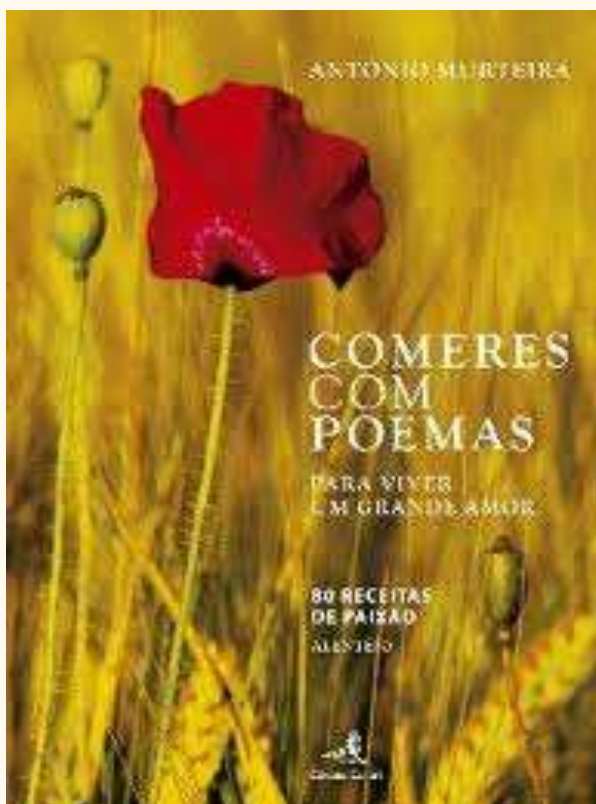


COMERES COM POEMAS



Por Moisés Cayetano Rosado

Conocí a António Murteira en avatares políticos, por su dedicación a diversas representaciones institucionales, encuadradas en el Partido Comunista Portugués. Luego fue sabiendo de su trabajo entusiasta en la Reforma Agraria, tras la Revolução dos Cravos, y enseguida de su dedicación literaria, que se da la mano con sus inquietudes sociales de manera comprometida al tiempo que impregnada de calidad artística.

Tuve el honor de prologar su libro de prosa poética: *adeus, azules*, e insertar un comentario de contraportada en otro de versos y prosas: *Até Amanhã*. También me ocupé, en distintas publicaciones, reseñando, sus otras dos entregas poéticas: *azul e branco e ocre* y *Dias Felices*. Asimismo, participé con un ensayo comparativo de la Reforma Agraria portuguesa y española (hecho junto a mi hijo Moisés) en el extenso volumen que dirigió: *Uma Revolução na Revolução: Reforma Agraria no Sul de Portugal*.

Nuestra colaboración ha sido muy intensa en el terreno literario: prologó mi libro de poema *Sempre Abril*, al tiempo que yo traduje una selección de los suyos para un cuadernillo publicado en Badajoz con motivo de un recital que dio en el Gran Café Victoria. También ha estado presente con su testimonio en el ensayo que publicó mi hijo Moisés: *De las dictaduras a la utopía: el verano caliente del 75 en Alentejo y en Extremadura*, donde yo le entrevisté para un CD adjunto. O en la *Revista de Estudos Extremeños*, que dirigí. Y hemos sostenido en el tiempo colaboración permanente en su *Revista Alentejo*, que edita la Casa do Alentejo de Lisboa, y que dirige con

entusiasmo y acierto. Una “caminada” (como a él le gusta decir) que esperamos siga llevándonos mucho tiempo de la mano.

Compartimos actos públicos en Lisboa, Montemor-o-Novo y Badajoz, así como algunos viajes e inolvidables momentos de “mesa y mantel”. Y este tema, el de la “mesa y mantel”, es el que trata en su nueva entrega, el libro *Comeres com Poemas. Para viver um grande amor*, que publica su editorial habitual: Edições Colibrí.

El volumen, de casi 300 páginas, está dividido en 13 capítulos, constituyendo el penúltimo dos tercios del total y que es donde van las “80 receitas de paixão” que documenta y desmenuza, como veremos.

Los once primeros capítulos podríamos decir que deambulan entre lo poético, lo erudito, lo instructivo y documental. El primero es una presentación muy original, de seducción amorosa. Los diez siguientes enlazan la aportación de Alentejo - su región natal y de pasión- a la cultura gastronómica, desde la humildad de los productos espontáneos de la tierra y los cultivados artesanalmente por sus habitantes y mantenidos por la sabiduría popular a lo largo de siglos; la importancia de esta gastronomía mediterránea; la calidad reconocida oficialmente de la producción autóctona; esa aportación “milagrosa” de las “ervas aromáticas condimentares e outras ervas”, y la magnífica repostería conventual y popular.

El apartado: “Contextos estórias receitas”, de casi 200 páginas, es una delicia provechosa en la lectura reposada, que puede hacerse de forma independizada en cada una de las 80 recetas que nos ofrece. No obstante, está dividido en 5 bloques, a saber:

“Sopas da mina aldeia”, con 20 recetas en las que el pan alentejano, las hierbas silvestres y productos de huerta son los protagonistas. “Petiscos/entradas de terra e de mar”, también con 20 muestras minuciosamente detalladas (como todas las demás) para que el menos avezado en la cocina pueda seguirlas con éxito, y que constituyen deliciosos aperitivos a base de ensaladas, quesos, huevos, embutidos, bacalao, carapaus, almejas...

De ahí pasa a los “platos principales”: “Comeres da terra”, donde borrego, cerdo, gallina, perdiz, conejo y liebre, forman el aporte principal de las dos decenas de recetas, en caldeiradas, ensopados, asados y fritos. Y “Comeres do mar” -10 recetas- en que otra vez tenemos asados, fritos, caldeiradas, ensopados..., pero en esta ocasión con peces variados, entre los que destacan el cazón, bacalao, pargo, corvina, sargo, pescada, lulas, camarones, sardina, pez espada... con frecuente recurrencia - como en el caso anterior- al arroz.

Para finalizar, aborda unas recetas “exóticas”, producto de su forzada presencia de joven portugués en los conflictos coloniales y de su insaciable espíritu viajero: “Comeres de matizes mediterránicos, africanos e orientais”. También 10 recetas, como en el caso anterior, de variados ingredientes y distintas preparaciones.

El último capítulo es una breve y poética rúbrica de despedida.

Todo, por tanto, provechoso, útil para nuestro vivir cotidiano, para nuestro uso y “estómago”, pero con otro ingrediente que hay que resaltar, porque seguramente es el que le da más originalidad, calidez y calidad a este trabajo de António Murteira: presenta cada apartado de recetas con una extensa aportación literaria del género “memorias”, pues cada bloque le trae los recuerdos de su vida, su infancia, sus

familiares, amigos, vecinos, conocidos; la lucha por la vida, la sencillez de un transcurrir en el que el rito de la comida se vive con entrañable amor y queda grabado para siempre. Luego, en muchas de las recetas vuelve a dar rienda sueltas a sus recuerdos, a las vivencias que lleva aparejadas cada plato que come, que comemos. Y así, el libro, este *Comeres com Poemas*, se alza en biografía del autor, ligada en gran parte a su infancia y juventud, con una altura poética, sentimental, profunda.

Somos lo que recordamos, cada vez más, con los años, cada vez más intensamente. Y la música y la comida nos llevan a los momentos más sentidos de la vida y de la lucha por nuestro cotidiano transcurrir. Por eso ambas cosas nos transportan en el tiempo y nos elevan en nuestra estatura de personas, de seres con tan intensos sentimientos.

Libro, por tanto, para saborear en sus recetas culinarias y en su palpitante escritura impregnada en la vida y en la literatura memorialista de alta calidad.