O Morgado da Serra do Caldeirão

Onde há amêndoas há morgados, mas não são todos iguais

Conceição Branco

Os morgados do Sítio do Tesoureiro, a poucos quilómetros da S.

Brás de Alportel, quando são confeccionados pela Fátima Galego,

têm uma receita especial que passou de avós para netas e cuja

origem se perde no tempo da presença árabe. Fátima Galego esconde

o segredo do seu morgado como se fosse um verdadeiro tesouro.

Durante longos anos, fez recolha de receitas "nas mulheres da

família" que ali está estabelecida há centenas de anos.

Encantou-se especialmente com as receitas de sua avó materna,

Judite Pereira, de origem judaica, e depois aprimorou os sabores.

A doceira reproduz com ternura a lenda que a avó lhe contou: O

sítio do Tesoureiro está rodeado de três lugares com nome árabe:

Alportel, Alcaria e Almargem, a testemunhar a herança moura. Na

Alcaria, existe mesmo uma necrópole e vestígios de uma torre de

atalaia, monumentos que dão ainda mais força à tradição arreigada

no lugar. Os mouros deram ao Tesoureiro este nome, pela abundância

de água existente no local e pela fertilidade dos terrenos. Tão

férteis são que até hoje os habitantes "vivem todo o ano de

pequenos talhões".Esta fartura permitiria usar açúcar, à época um

condimento de luxo, e fazer do morgado da serra "um dos melhores

do Algarve".

A fábrica das delícias A Reconquista Cristã empurrou os árabes até

Silves e aí, onde imperava a corte do califa Al' Mut Amid, filho

do califa de Sevilha do Al' Andaluz, "enfeitou-se o morgado de

açúcar fino". Fátima Galego há vinte anos que é doceira. Para

confeccionar o "seu" morgado, faz a massa com três dias de

antecedência, para ela poder "acalmar". A mistura leva amêndoas ,

"colhidas aqui nos campos", açúcar, fios de ovos e doce de gila e

o tal segredo que nem aos filhos confessa. A cozedura é lenta,

"mais de 12 horas" e depois o bolo dura meses, a cada dia mais

saboroso. Na sua casa, justamente denominada "Tesouros da Serra",

vende outras especialidades. É o caso do bolo de milho com

amêndoas, uma variante doce do xarém (papas de milho) também de

origem árabe.

Qualidade premiada Com a geleia de laranja com funcho, Fátima

ganhou o 1º Prémio da Feira da Laranja de Silves. Na FATACIL, o

mais importante certame algarvio, já arrebatou três taças com o

seu bolo de figo, o de alfarroba e também a compota de figo verde.

Um dos seus preferidos é, no entanto, o bolo de tâmaras com

amêndoas, digno de uma corte de luxo. A sua próxima pesquisa é o

bolo de castanhas. Mas, "como o sabor ainda não está a gosto", não

o comercializa.

Uma empresa de sucesso Ainda que situada em plena serra, a firma

"Tesouros da Serra" é uma empresa de sucesso. De base familiar, e

contando com o apoio dos seus pais e do filho mais velho, Fátima

Galego emprega ainda mais 10 pessoas, entre elas uma emigrante

ucraniana. Isto porque o turismo atrai para o litoral muita da

gente nova da localidade. Recentemente, modernizou as instalações

da pastelaria e redecorou a pequena sala onde os clientes podem

acompanhar um cheiroso chá de erva com bolachas de mel ou de

alfarroba, os tradicionais bolos de figo e os Dom Rodrigo,

enquanto esperam pelas encomendas, ousimplesmente no fim de um

passeio nas redondezas bucólicas. Mas como ela faz chegar os bolos

a todo o país, é possível provar o morgado de amêndoa ou o de figo

e outras especialidades em muitos restaurantes do Algarve e mesmo

de Lisboa e do Porto. Também aceita encomendas particulares que o

seu filho se encarrega de expedir para casa dos clientes à

cobrança. Basta ligar o 968050554. A confecção dos fios de ovos e

a preparação das amêndoas e da alfarroba são tarefas morosas e

muito trabalhosas.

Tradição e inovação De forma a facilitar o trabalho, Fátima Galego

inventou uma máquina de fazer fios de ovos. "Saem em mantas que é

uma beleza", refere sorridente. O artíficie que trabalhou o seu

molde "ofereceu um exemplar" e ficou com a patente. A pequena

fábrica foi também dotada de uma descascadora de amêndoas, pois,

no Verão, gasta-se ali cerca de 150 kg por dia. "Não conseguíamos

já fazer tudo à mão", justifica. No entanto, e depois de

preparados os ingredientes, é ela quem faz a mistura, "muitas

vezes à noite". As empregadas, quando chegam de manhã, "metem ao

forno". E assim ficam guardados os segredos. Um cliente muito

especial que Fátima Galego gosta de recordar é Mário Soares. "ele

gosta que se farta dos meus bolos", confidencia. Diríamos que tem

muito bom gosto.

A receita Morgado de Tavira

Como não nos foi possível obter o segredo da doceira Fátima

Galego, eis uma receita caseira, fornecida por Josélia Viegas

residente em Tavira, que tem por hábito confeccionar este bolo no

dia de anos da família (ver caixa):

1/2 kg de amêndoa pelada 1/2 kg de açúcar 1/2 kg de abóbora gila

10 ovos

Modo de preparação Leva-se o açúcar ao lume até ficar em ponto e

junta-se a amêndoa pelada e ralada. Mexe-se, em lume brando, até

ver o fundo da panela (ponto estrada). Retira-se esta massa e

trabalha-se logo que arrefeça um pouco, sobre uma tábua

previamente untada de óleo de amêndoas doces, até ficar fina.

Divide-se a massa em dois pedaços. Com uma das partes, faz-se a

"alcofa", um círculo com bordas altas (3/4 cm) e coloca-se numa

forma que apenas serve de suporte. Enche-se então a alcofa de

camadas de doce de gila (cuja preparação é semelhante à massa de

amêndoa), de fios de ovos, que se colocam alternadamente, até

terminar os ingredientes. Com o outro pedaço da massa de amêndoa,

faz-se a tampa do bolo, um círculo da dimensão da "alcofa", unindo

os bordos e alisando a cobertura com uma faca molhada. Vai ao

forno até a superfície adquirir uma cor dourada. Deve depois

repousar algumas horas até se poder comer. Na serra do Caldeirão,

o morgado não se decora com açúcar branco.