



## Pequenos equívocos a propósito da Expo 92

António Pedro Graça

**A**i, Andaluzia que connosco vagueaste tanto tempo por aí sozinha. Agora que voltas a brilhar no teu esplendor natural, lembras-te ainda daquele escritor... Alexandre Dumas ou daquele outro... Richard Ford, arquétipos do horror europeu pelo alho e azeite, que de ti só recordaram toureiros e guardas civis e que embevecidos pela cozinha do II Império Francês, sobre a tua gastronomia escreveram tantas coisas insensatas? Certamente que não.

Recatada no teu pudor e humildade, soubeste preservar o «salmorejo» e os «chorreaos» de outras eras, naquelas receitas possessivas de mãe mediterrânica que rezavam assim «...lleva la ensalada su vinagre, su sal y su mijita de azeite».

E eu reparo, quando quase arqueologicamente descubro ainda resquícios do antigo comer Algarvio, como temos tantas coisas em comum, ou será que o arjamolho não tem nada a ver com o «gazpacho»? E a nossa devoção pelos caracóis ou «burgaos» que Manolo González (em Sevilla, por detrás dos correios) prepara como ninguém? E as migas, do amanhecer e da madrugada que são coisas distintas na Andaluzia?

Não terão tido as nossas doceiras mestres comuns como Al Razi, Abu Salid, Al Rahbani entre tantos outros? Não está escrito que «não foi só das mouras desencantadas fecundadas pelos garanhões da Reconquista que nos chegaram cromossomas árabes e berbéres»?

Mesmo que nos destruam as noras, os alambiques e as alquitarras não ficarão por aí as empanadilhas e os buñuelos?

Agora que todos os caminhos vão dar a Sevilha, porque não aproveitar para conhecer melhor este património alimentar comum e fazer uma pequena paragem antes de Cartuja. Por exemplo em Sanlúcar la Mayor e provar o seu «arroz caldoso» de tomate e pimento. Para os mais aventureiros, uma descida pelo Guadalquivir até Lebrija pode valer a pena pelo seu «cocido de garbanzos pelaos» onde o grão, fonte inesgotável de fibra e vitaminas do complexo B é figura cimeira, neste caso aromatizado pelo suave odor do tomilho. A terminar, não poderíamos deixar de provar os célebres «buñuelos» ou «isfany» que fizeram famosas Amparo Lito e Rosário Vega.

Esta nossa devoção pela cozinha tradicional do sul é compartilhada pela comunidade científica internacional. Nutricionistas de todo o mundo, baseados na baixa incidência de doenças cardiovasculares isquémicas e na grande longevidade das populações mediterrânicas, têm indicado o nosso tipo de alimentação como um dos que se aproxima do ideal.

Assim se começou em meados de 80 a canalizar verbas comunitárias para aumentar a produção de azeite e revitalizar os olivais, para se aumentar o consumo de pão de qualidade, produtos hortícolas e fruta ao mesmo tempo que se tentava diminuir o consumo excessivo de gordura animal.

Contudo neste jogo macroeconómico pululam muitos interesses. Assim, nos últimos meses

começaram a surgir na comunicação social artigos veiculados por nutricionistas franceses em que se elogia a gordura dos palmípedes (ganso e pato), pois segundo estes especialistas esta gordura tem uma composição muito próxima do azeite. Também a charcutaria é louvada como fonte preciosa de ferro e a própria carne de bovino é citada como fonte indispensável de ferro, zinco, vit. B12 e PP. Este poderia ser, segundo estes peritos, o modelo a seguir pelos norte-americanos de modo a diminuir a elevada incidência de acidentes cardio-vasculares registada neste país.

Este pequeno episódio faz-me lembrar outro quando, há alguns anos atrás, se deu a corrida aos ácidos gordos polinsaturados motivada por uma série de estudos de renomeados especialistas, a que hoje se dá menos importância. Aliás só o facto dos franceses serem grandes produtores de fois-gras, charcutaria e carne de bovino já é o suficiente para me deixar com um pé atrás.

Receio bem que ainda circulem muitos Alexandres Dumas por aí...

Assim, e enquanto estes cientistas se desdobram em estudos epidemiológicos e em controvérsias, vou continuando a apostar no que comiam os meus subdesenvolvidos antepassados mediterrânicos, sei lá... um Vergílio... um Platão... Ibne Amar, tudo rapazes limitados na sua capacidade criadora pela «pobre» alimentação meridional.

Até breve

## RESTAURANTE MARISQUEIRA

MIRA MONTE



COZINHA  
NORTENHA

MARISCO VIVO • CATAPLANAS • GRELHADOS

MONTE FRANCISCO (Castro Marim) • Telef. (081) 531198