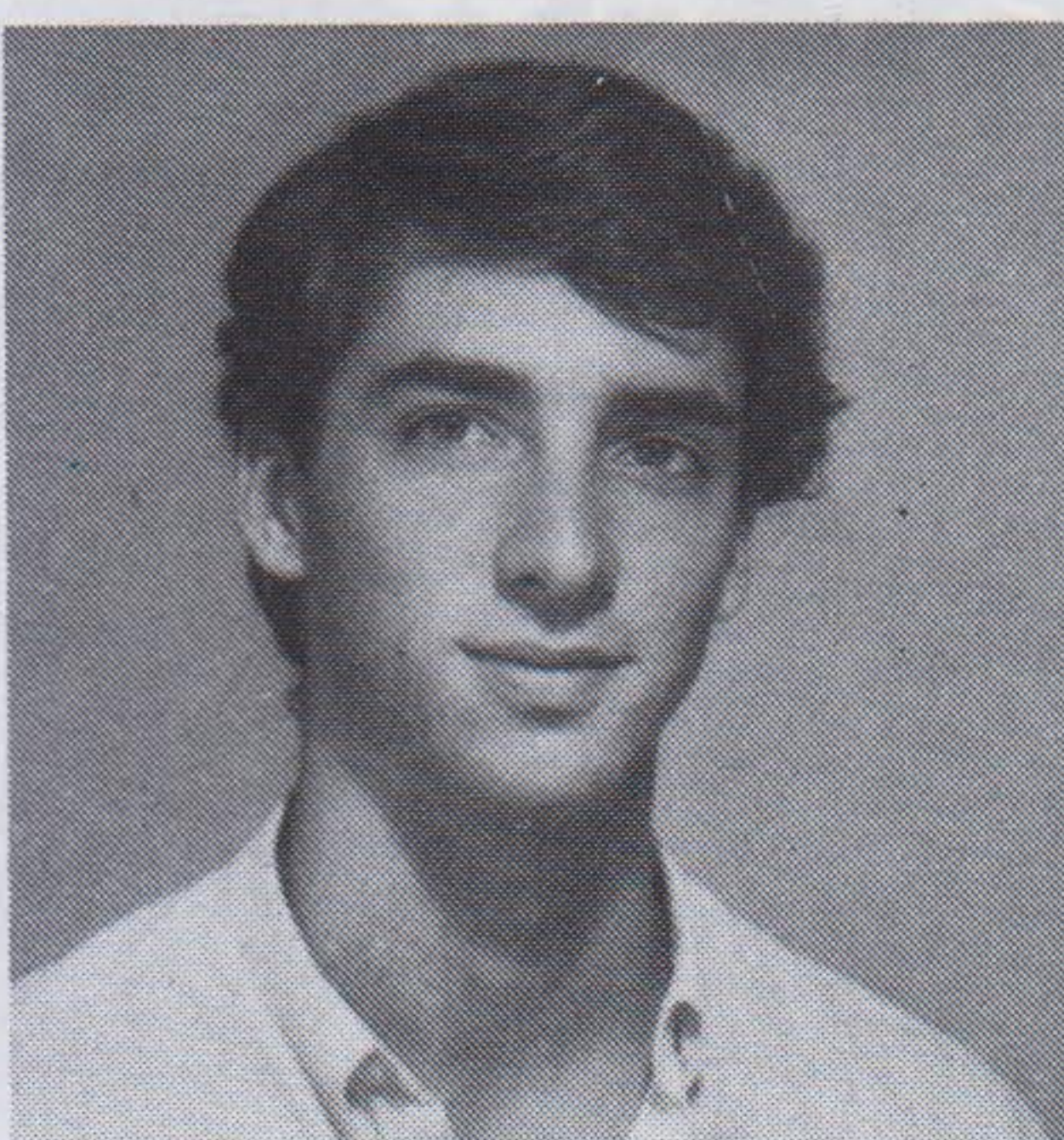


## O pepino

**António Pedro Graça**



**O** Outono chegou e com ele o regresso às aulas. Milhares de crianças por este país vão começar a ouvir falar de alimentação saudável pela boca de professores empenhados e depois, em tantos casos, comer em cantinas onde as quantidades de sal e gordura atingem os limites do inimaginável. De pequenino se confunde o pepino.

Vilamoura vem-se afirmando como um marco de qualidade e ainda bem. No final da década de 70, ainda o célebre Indiana Jones não tinha nascido já eu sonhava com achados fantásticos. Vai daí, quando chegava o Verão, zarpava para junto de mestre Arsénio e enquanto polia um mosaico romano deixava-me fascinar pelas mais estranhas teorias arqueológicas contadas por aquele investigador do Cerro da Vila. E... se aquele centro produtor de garum fosse na realidade maior do que se pensa e se expandisse para locais onde hoje se pretende implementar as aldeias lacustres e a nova marina? Cala-te pepino e deixa o progresso avançar.

Os governos da comunidade despendem actualmente largas verbas no encorajamento de políticas nacionais que visam uma melhor saúde dos seus cidadãos. Nós pagamos e agradecemos o empenho. Só não compreendo porque é que ao mesmo tempo a política agrícola comum subsidia a plantação de tabaco, a gordura no leite e nas carcaças dos animais. De mansinho se confunde o pepino.

Tem-se vindo a assistir a um progresso notável na restauração algarvia. Hoje mais do que nunca consegue-se apontar ao longo do Algarve uma série de locais onde se come magnificamente. E se falarmos de peixe então a nossa região mostra-se imbatível. Paralelamente ao aumento de qualidade da matéria prima (o serviço nem tanto) e à manutenção dos preços, também o número de turistas nacionais que procura os nossos restaurantes tem aumentado. O português de um modo

geral pode não se importar com o barulho, com o fumo ou mesmo com o estacionamento, mas lá de comida ele percebe. E esta gulosa convivência só tem beneficiado a qualidade do comer algarvio. Pergunto-me o que vai acontecer com o renascer do turismo Inglês. Há quem diga que com o relançar da economia britânica serão cerca de 500 mil os comedores de batata frita e ketchup a nos visitarem no próximo ano. São bem vindos, mas em Portugal que se coma português. Os poucos tomates ainda não transformados em molho agradecem e claro... o pepino sorri.

Há cerca de 20 anos atrás quando na rua de Stº António ainda se pressentia o aroma do café timorense e se fazia a barba ao som de um papagaio enlouquecido pela ventania, era fácil encontrar-se produtos frescos vindos das hortas cercanas nas mercearias da baixa fareense. Hoje os tempos mudaram. Primeiro foram as barbearias a desaparecer, depois chegaram os bancos, e os cafés tomaram-se uma espécie em vias de extinção. Agora são as grandes superfícies a desalojar as mercearias, um dos últimos locais de troca de conhecimentos sobre produtos alimentares. Alegam-se os nossos olhos consumistas com uma tão grande diversidade de produtos em especial os processados. Prejudicados vão ficar os produtos frescos, os idosos e os pobres com fraca capacidade de mobilidade, armazenamento e acesso à informação, o que convenhamos não é uma factura pequena. O pepino e todos os

alimentos frescos sofrem.

Recentemente o British Museum publicou pela enésima vez algumas das receitas do livro de Apicius. Com quase 2000 anos de existência este tesouro gastronómico da Roma Imperial deixa desencantado quem procurava pratos exuberantes capazes de saciar o bulímico Nero ou dar corpo às orgias de Trimalchio. Ao contrário do que se poderia supor, a cozinha popular romana era austera baseando-se na diversidade de produtos hortícolas, fruta fresca e seca, leguminosas e utilizando como condimentos os coentros, tomilho, segurelha, funcho e oregãos. Já nessa altura o verde estava na moda. O pepino delira.

Há alguns anos atrás o empresário Bernard Tapie decidiu tornar-se um fervoroso defensor ecológico. Prevendo o boom dos produtos amigos do ambiente lançou no mercado a pilha verde isenta de mercúrio e o sucesso foi tal que o próprio governo francês lhe atribuiu uma menção especial rotulando-a de ecoproduto. Esta pilha apesar de na altura ser 10 vezes mais cara que as da concorrência e possuir outros metais poluentes, vendeu milhões e ajudou a erigir o Olympique de Marselha. Por cá estamos nos antípodas. O que fazer aos velhos termómetros de mercúrio e às pilhas e baterias usadas que ninguém já quer? É que aqui mesmo em frente existe uma ria albergando centenas de espécies que filtram diariamente milhares de litros de água e em cujas vísceras se podem acumular resíduos de mercúrio e cádmio. O pepino gostava de ficar mais descansado sobre este assunto.

Peste suína africana, brucelose, anabolizantes, vacas loucas, e se a isto somar conversas tidas com amigos veterinários e uma visita que em tempos fiz a um matadouro na cidade do Porto, facilmente chego à conclusão que «fish is beautiful». O pepino acompanha.

*Até breve*