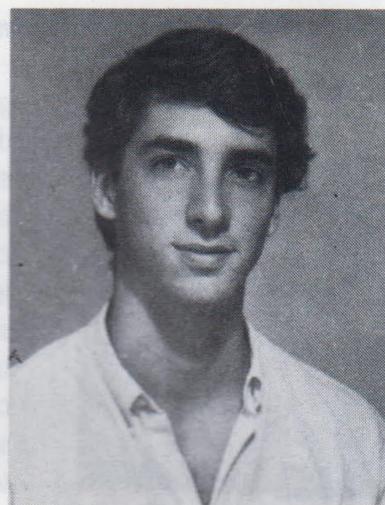


António Pedro Graça

Caracóis à algarvia

Lavam-se os caracóis em várias águas com sal, esfregando-os suavemente. Quando não houver sinal de visco, estão prontos. Levam-se depois os caracóis a lume brando, em água fria e progressivamente vai-se aumentando o calor. À água junta-se sal grosso e quando os caracóis estiverem quase cozidos, juntam-se os paus de orégãos. Coze-se durante 30-40 minutos.

M.L.M.



A esta receita de Caracóis, poderíamos juntar outras de Conquilhas, o segredo da produção de um bom Medronho, um Arroz de Languairão ou um bom Queijo de Cabra Serrano.

Em conjunto, estas jóias da Coroa Algarvia representam o que de mais puro e selvagem existe na culinária meridional. Alguns, como o investigador sevilhano, Pedro Romero de Solis, chama-lhe mesmo a etnocultura do silvestre - «O suporte mais arcaico, a base mais profunda sobre a qual se ergue o sistema de odores e sabores mediterrânicos».

Este modo de confeccionar, recorrendo a alimentos provenientes de um espaço comum - o território de todos, quer sejam os fundos arenosos de praias cor de prata, o morno lodo da ria ou as fragâncias perfumadas da serra, reitera a liberdade suprema do homem do Sul, altivo, senhor de si e de um habitat próprio. Esse espaço sazonal, feito de colheitas ocasionais de frutos (que servem de alimento e na preparação de unguen-

tos), da caça e mesmo da pastorícia errante, convive lado a lado com uma agricultura imberbe feita de ciclos de fome e autoconsumo. Odeiam-se e estimam-se como dois irmãos desavindos, mas sabem que não podem sobreviver em separado.

Esta prática do silvestre, que recusa subsídios e é mal vista pelos governantes, resiste ainda hoje a tentativas de uniformização - leia-se PAC, como resistiu séculos atrás à primeira tentativa hegemónica de uniformizar hábitos e preferências alimentares - leia-se ocupação romana. E desde sempre tiveram os pastores de resistir à ocupação forçada. O nosso herói nacional é um pastor, de seu nome Viriato. Este prestígio imenso - o da liberdade, caracteriza todas as práticas recolectoras desde o Caldeirão ao Atlas. E apesar do perfume da Serra nos tocar cada vez mais discreto, regista-se ainda por cá uma estranha comunidade de sabores e saberes veiculados às profundezas deste Reino - prova disso é a estranheza com que os forasteiros encaram estas gentes capazes de passar horas a fio

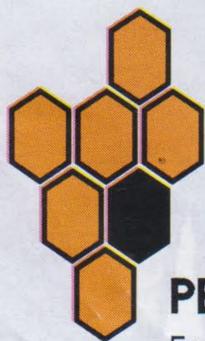
com água pela cintura. Que apego existe por estas conchas que dão um tão mísero filete? E aqueles outros recolhendo junto à estrada uns bichos de baba e ranho - infindáveis?

Agora que a produção alimentar portuguesa definha exoravelmente, cumpre-nos assinalar esta tradição de recolha sazonal que ainda perdura nos nossos corações e na nossa memória palatal. Até quando? Até que dermos a provar aos nossos filhos o que deve ser provado e que ensinemos, senhores professores e pais, a liberdade de procurar o que não existe empacotado.

Até breve e escreva-nos.

Se desejar partilhar as suas receitas com a família de leitores do Jornal do Algarve envie a sua correspondência para Nutrição e Saúde, Rua Jornal do Algarve, 46 - Apartado 23 - 8900 Vila Real de Santo António

PISCINAS



PESTANA DUARTE, LDA.

Fax: (089) 816996 - Telfs.: (089) 816802 / 816214 - Mar e Guerra - 8005 FARO CODEX

**PRODUTOS QUÍMICOS
STARPOOL**

**EQUIPAMENTOS
CERTIKIN**

**COBERTURAS
ROLDEC**

DAMOS ASSISTÊNCIA TÉCNICA

ORÇAMENTOS GRÁTIS