



APHORT Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

Mensagem do Chefe Hélio Loureiro

Coordenador da equipa que elaborou a carta gastronómica e porta voz do Conselho Gastronómico da APHORT.

«A carta gastronómica Porto Norte de Portugal mais do que uma carta é um testamento, legado de um passado onde gerações de cozinheiras e cozinheiros apuraram com sabedoria única de aromas de terra e sabores de mar.

A carta gastronómica será um instrumento de trabalho onde estão compiladas receitas autênticas, muitas delas trazidas de novo à luz do dia depois de anos guardadas em baús de esquecimento ou guardadas no vocábulo bolorento do segredo.

São mais de 500 receitas, desde entradas a petiscos, fumeiro, peixe, carne e sobremesas; receitas que foram tratadas e que passaram por uma triagem de autenticidade. Deixaram-se para trás as receitas que tinham chapéus de tias e avós imaginárias, benzidas por vezes com nomes de conventos extintos antes das próprias receitas que lhes eram atribuídas, ou até que nunca existiram.

Tratou-se as receitas de cariz mais popular e particular habituadas à falta de rigor de pesos e medidas e mais baseadas nos valores empíricos da transmissão.

O que é a tradição culinária do Norte de Portugal?

É manter viva a certeza de uma culinária que foi criada a partir de produtos da terra e das necessidades locais, evolutiva, alusiva a festas e tradições que se perdem no tempo, muitas delas ligadas a rituais pagãos ou de uma santa religiosidade judaica cristã e que se entrecruzam e se aliam com o respeito da natureza humana.

Quais são os pratos tradicionais?

Os pratos tradicionais são, pois, todos aqueles que nos contam histórias de famílias, de povos de determinadas regiões, de momentos cruciais da nossa identidade como Povo. Conhecê-los é muitas vezes tão importante como ler um compêndio de História, com a vantagem de satisfazer ao mesmo tempo a mente e o palato e poder transmitir à mesa lições de uma portugalidade autêntica, feita muitas vezes por mulheres que demonstravam um patriotismo glorificante quando brindavam a sala de jantar com o prato da Vitória. É assim que nascem as tripas à moda do Porto, não o prato mas a forma de ser e de estar de uma população; é assim que nasce o anho da Páscoa numa comunhão entre cristãos e judeus conseguidas muitas vezes só à mesa; é assim que nascem as alheiras de caça numa necessidade de esconder da farsa político-religiosa da inquisição os cristãos novos carregados de tradições antigas.

Quantas lições existem em cada um destes pratos, quantas histórias podemos transmitir para que nunca se apaguem memórias de quem fez Portugal?

Qual a evolução?

Não devemos esquecer de evoluir, pois é uma forma de continuar. Mas, para continuar um caminho tivemos de ter um momento de partida. A carta gastronómica é pois um momento de partida para um caminho evolutivo.

É preciso melhorar a apresentação da nossa gastronomia, acabar com as doses industriais de comida em travessas inox a transbordar batatas de vergonha e arrozadas de facilidade.

Evoluir para novas apresentações e misturas de sabores, afinal foi assim que no passado fizemos, misturando as culturas gastronómicas de outros povos com as nossas, misturando especiarias e produtos vindos dos novos mundos com o nosso contributo culinário.

Evoluir hoje é também voltar atrás e respeitar a sazonalidade dos produtos, pois será seguramente um bem para a nossa saúde e a variedade na dieta.

Qual o rigor?

Usamos a máxima do Infante Dom Henrique – “Talent de bien faire”- tentado assim tudo fazer, fazendo bem. Das receitas que nos chegavam, verificávamos a autenticidade dos locais e dos produtos, os livros a que tivemos acesso respeitamos as receitas e os autores pois são nomes credíveis e mulheres e homens com passado ligado à história da alimentação.

Qual o critério?

Pesquisa – livros e documentos

Recolha – receitas de restaurantes e particulares

Que credibilidade?

A credibilidade é garantida pelos séculos de experiência e experimentação, muitas vezes empírica, hoje garantida pela ciência e segurança alimentar.

Como exemplo, temos os queijos em que a certificação é uma necessidade, primeiro para manter a qualidade, segundo para irradiar a febre aftosa e outras doenças graves e mortais.

Por vezes tentamos enganar a segurança alimentar escondendo-nos na tradição, puro engano. A tradição não são más práticas nem cozinhas pouco higienizadas, ser típico não pode ser sinónimo de sujidade e pouco rigor.

Por detrás do típico está, muitas vezes, o desconhecimento total de processos e métodos correctos, que sempre se fizeram empiricamente.

Por exemplo, a pasteurização que é feita nos ovos moles através da alta temperatura que atinge a calda de açúcar, bem como a cobertura de açúcar, que faz uma película, sobre o papel de hóstia, evita os bolores e a deterioração.

Hoje, em Aveiro, são feitos os ovos moles sem a capa de açúcar colocando em causa a saúde pública e esquecendo o conhecimento secular, refugiando-se na patranha da menor quantidade de açúcar em benefício da dieta, como se as pessoas que comem ovos moles estivessem preocupadas com o regime. Não será antes economia de trabalho e dinheiro?

Para que serve?

Serve esta carta para continuar e manter uma culinária autêntica baseada num respeito pelo passado com um olhar para o futuro.

Para que quem nos visita não saia de Portugal com a triste ideia do país do bacalhau e do cabrito terminando a refeição com um triste molotoff de aproveitamento.

Olhando para esta carta certamente teremos mais ideias para fazer crescer água na boca de quem nos procura dando-lhes motivos de sobra para voltar.

É importante para os dias de hoje?

Num mundo global e cada vez mais massificado, autenticidade deve ser palavra de ordem, autenticidade dos produtos, das receitas e das regiões gastronómicas.

Servirá como instrumento de trabalho para a restauração?

Deve ser uma bíblia culinária, um livro de horas, pois nele estão contidos séculos de conhecimento, horas de trabalho de inúmeros autores, horas de trabalho de cozinheiras e cozinheiros que, durante uma vida inteira à volta do calor do fogão, estiveram a dar prazeres pantagruélicos a quem os procurava.

Encerra aqui todo o conhecimento culinário do Norte?

Uma obra é pouco para encerrar seja o que for, mesmo sendo um compêndio de conhecimentos. Muitas receitas não estão aqui, muitas receitas continuam esquecidas, mas certamente será uma forma de conhecer e lembrar um Norte de paladares e aromas.

Será necessário actualizar?

Actualizar sempre que se nos deparem novas receitas, novas iguarias, novos produtos, novas manifestações culinárias.

Qual o próximo passo?

Fotografar cada receita, pois se uma imagem vale mais que mil palavras, em cozinhas também é verdade que a visualização é importante, os olhos comem e ajudam a identificar as receitas tornando-as mais fáceis de executar.

Fotografar não só o resultado final mas também a técnica de confecção.

Vai ser um trabalho árduo e dispendioso, mas todo este discurso terá certamente fruto na decisão do senhor secretário de estado do turismo – a fé também faz parte da tradição.

Que futuro para a restauração tradicional?

Muitas vezes interrogo-me sem ter resposta segura. Certamente terá um futuro muito diferente do de hoje. Os restaurantes espalhados por este Norte têm muitos problemas estruturais, muitos até muito graves. A restauração não é um grande negócio. Cada vez é mais difícil trazer gente jovem para a cozinha. É pois necessário repensar e evoluir.

Sirva esta carta para relançar a discussão aberta para qual o futuro da restauração tradicional baseada em receitas autênticas e diferentes de região para região, acabando com o actual quadro a uma só cor.

Como nos devemos manter autênticos?

Preservando o receituário, mantendo um espírito aberto e estando atento às inovações gastronómicas – quem não conhece o que se passa fora das suas casas, região e país, depressa é ultrapassado.

As escolas de hotelaria são, pois, uma mais valia, desde que acompanhem esta forma de pensamento evolutivo e tenham à frente das suas cozinhas chefes capazes de acompanhar e dar a conhecer esta autenticidade.

Não devemos embarcar em conceitos gastronómicos que nos afastem desta história gastronómica, irradiar escolas estrangeiras eu durante anos tornaram o panorama gastronómico português numa manta de retalhos.

A grande mensagem será certamente:

Produtos portugueses

Alimentos seguros e de qualidade

A certificação dos produtos tradicionais

A certeza de ter um instrumento de trabalho para manter a tradição

Transmitir – o passado

Inovar – no presente

Criar – para o futuro

Ao terminarmos este trabalho, devemo-nos sentir mais próximos daquilo que falta e de que nos falava o conde Aurora, a coreografia portuguesa do Guloso ou dicionário geográfico das

especialidades culinárias e nestas obras entrarão pela porta grande e triunfal aqueles que como Couto Viana deram páginas de prazer e poemas culinários como o que conta a história dos biscoitos da sua terra natal, criação da sua bisavó “e na xícara de chá com nuvem de leite ela amolece a massa que o ardor do forno coze, e esse biscoito, assim é pelo filho aceite que começa a comer com ávido deleite...”

Recordo a frase única pela qual me tenho debatido de Fialho de Almeida:

“Um povo que defende os seus pratos nacionais defende o território. A invasão armada começa pela cozinha.”

Prefaciando Savarin que disse “diz-me o que comes, dir-te-ei quem és, tem mais importância para a felicidade da humanidade a descoberta de um prato novo do que a descoberta de uma nova estrela” ao que acrescentou Olleboma e 1928 “Diz-me quantos gourmets tem o teu país e eu direi qual o estado da sua economia e o progresso da sua riqueza”.

Há nestas receitas horas de trabalho e dedicação, mas mais que isso, a convicção forte de que este trabalho é apenas um começo para garantir que nunca digamos “houve tempos em que se fazia”, mas antes “ainda hoje se faz”.

Para terminar gostaria de agradecer à Unihonor¹ o convite que me fez para participar neste trabalho e permitam que ressalve duas pessoas. A Dra. Lúcia Pereira, que para além das suas obrigações profissionais tomou este trabalho como obra sua, e ao meu querido amigo e colega Ernesto Azevedo que iniciou este trabalho.

Senhor Ernesto Azevedo, um dia ou um discurso não chega para lhe agradecer os momentos de prazer no seu restaurante, bem como as conversas sempre à volta da mesa – bem haja pelo seu contributo e sua amizade.

Minhas senhoras e meus senhores, o meu muito obrigado pela vossa paciência em me escutardes, mas não é todos os dias que tenho público, tinha que aproveitar! Obrigado.»

¹ Antiga denominação da APHORT