



INVERÃO

A CRISE VAI DE FÉRIAS



omnívoros gostamos de tudo

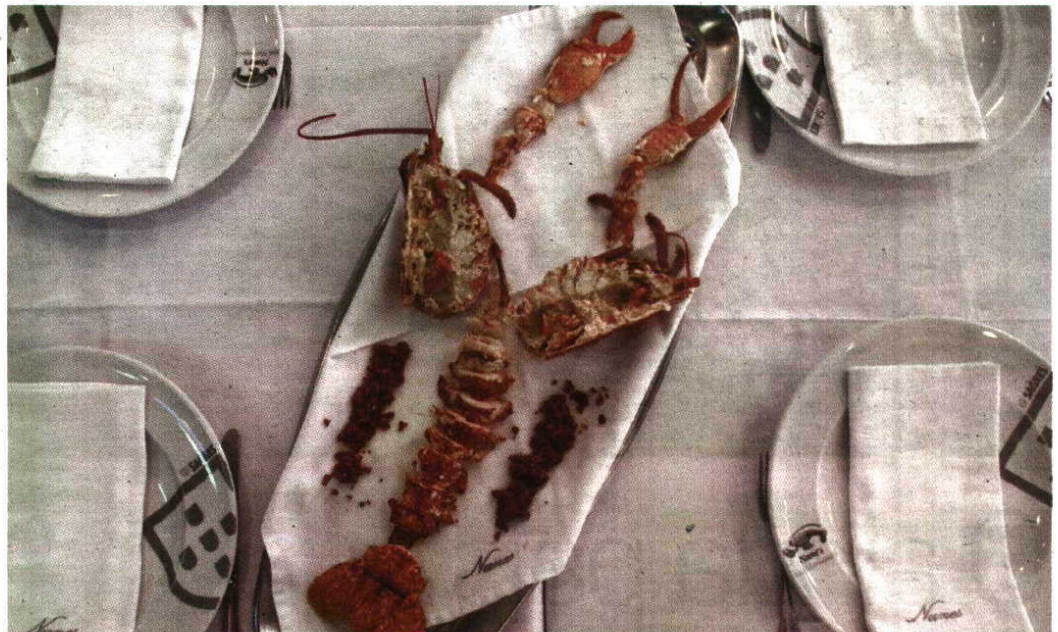
<http://gostamosdetudo.blogspot.pt/>
Fernando Melo



Marisco refresca e bem!

Correm os dias da canícula apertada e como sempre discorro sobre que bebida, comida, ou mistura de ambos serve afinal, para matar a sede. Procuo na literatura, entrego-me aos telefonemas e afundo-me na internet, junto dos principais repositórios ou crawlers de informação para saber o que fazer ou pensar. Ao vivo, toda a gente responde “uma bebida fresquinha”, na mais cândida das abordagens, alguns mais dados ao pensamento repetido, a que aprendi a chamar investigadores, dizem que o potássio ou o dióxido de carbono –leia-se bebidas gasosas – são determinantes, outros ainda, e finalmente, dizem “qualquer coisa muito doce e ao mesmo tempo muito fresca”. Em vez de pensar que cada cabeça sua sentença, reúno, como sempre, toda a informação, imaginada ou recolhida no terreno, como totalmente convergente e consistente. Como em tudo na vida, não há só uma saída, há várias, e todas são igualmente válidas, até porque extraídas da infosfismável verificação prática. Pois que seja, então. Afinal, o vinho, a cerveja, a Coca-Cola e o *mazagran*, todos atingem os mínimos olímpicos para o apuramento para a grande prova enquanto bebidas que servem para matar a sede, a água cá em baixo mas mesmo assim a fazer concorrência. No capítulo sólido, os gelados são a comida mais confessada como mitigadora do calor e correspondente sede, seguidos das sopas geladas, como a *vichyssoise* (alho-porro, ou alho-francês) ou o *gaspacho andaluz*. Mas quando pedimos combinação vinho e comida, com o mesmo objetivo de combater o calor de suar as estopinhas, a resposta, por alguma razão misteriosa, é sempre a mesma: marisco e vinho branco.

Perante uma resposta maciça que quase configura o domínio comum, o jornalista limita-se a tomar nota e reportar, se eventualmente for notícia. Neste caso – no meu – a cerveja ainda é mais popular com o marisco, mas só se for percebes e gambas; com lagosta já todos preferem vinho branco de qualidade. Aproveitei a zona de dúvida gerada subitamente no meu pensamento para pedir auxílio ao grande Miguel Nunes da marisqueira Nunes, em Belém, até movido pela vontade de ver a nova sala e novo conforto graças à remodelação que decidiu fazer na sala. No caminho para lá, lembro-me com gozo de um fax – lembram-se? Era uma forma de comunicar, ainda há 15 anos!... – que recebi de uma empresa japonesa produtora de vinhos para estar presente numa prova... em Quioto, uma semana depois. Telefonei para lá, achei que era equívoco e não, não era, queriam que eu fosse ao Japão provar os vinhos. Expliquei que não era possível, o que lamentaram imenso, pedi para enviarem amostras, responderam-me que não, nunca faziam isso. Aproveitei pelo menos para lhes perguntar o que faziam afinal, e disseram-me entre outras coisas que ti-



Alguns dos pratos da marisqueira Nunes, em Belém, cuja sala foi renovada

tenham um centro de investigação com 800 pessoas que se dedicavam ao estudo da harmonização de vinhos com comida. “Sim, sim”, pensei, como bom português, duvidando de tal coisa. Ora, há apenas cinco anos, recebi nova informação deles, dando conta de um resultado simples e cientificamente válido: o vinho tinto com marisco gera no ser humano a mesma molécula aromática que está presente no peixe podre, ou “peixum”... Afinal o tal centro existe mesmo e trata das coisas do nosso quotidiano, como tanto precisamos que alguém trate. O mesmo Miguel Nunes, com quem já longamente debati coisas graves e muito sérias, como a idade das lagostas e dos diferentes mariscos quando os comemos – já agora, sabe? Já pensou nisso? –, aconselha invariavelmente desde há muito vinhos brancos com estrutura mas pouca ou nenhuma madeira, dado extraído da experiência. A cerveja também sai, mas vá; o vinho é que nos ocupa mais.

Copiosa a coleção colocada na mesa: lavagante, lagosta, lagostim, canilha, camarão da costa, gamba, percebe e amêijoas. Como começou? Com imperial. Como rapidamente continuou e terminou? Monte da Ravasqueira Sauvignon Blanc 2012. O que aconteceu? Não sei, fico à espera do relatório do Japão. Só sei que já lá vão três horas e ainda não tive sede!



post A vichyssoise nasceu na estância termal de Vichy, em França, e é, como todos sabemos, uma sopa de poireaux, ou alho-francês, feita com aquela água de nascente, servida depois bem fria. De que estamos à espera para criar a nossa “pedrassoise”, feita com Água das Pedras?

