

SOBRE MESA

POR FORTUNATO DA CÂMARA



LUCÍLIA MONTEIRO

Na terra dos bacalhaus

Na Gafanha da Encarnação a boa cozinha e a tradição cruzam-se n'O Gafanhoto

As comunidades piscatórias que ao longo dos séculos se formaram nas imediações da ria de Aveiro sob o nome de 'gafanhas' devem a sua denominação a origens diversas cuja intrincada explicação daria um texto à parte. É que se o verbo 'dar', com as suas múltiplas aplicações, é considerado a palavra mais polissémica da língua portuguesa, é provável que o topónimo 'Gafanha' seja um dos que tem mais étimos. Bastanos cirandar por algumas das origens para relacionar a ria com a etimologia, pois dizia-se que no passado as mulheres iam 'gafenhar o junco' nas margens ribeirinhas, sem esquecer que nas salinas se transportava o sal dentro de uma 'gafa' (vasilha). O clima húmido seria outro motivo ao proporcionar uma existência menos dolorosa (e desterrada) aos leprosos que terão habitado estas 'terras de gafos'.

Pela sonoridade há uma ligação que relaciona 'gafanha' e gafanhoto,

segundo apontam alguns filólogos. É por aqui que começamos a deslindar a nossa refeição em Ílhavo, na freguesia da Gafanha da Encarnação, uma entre várias colónias de pescadores que ao longo dos tempos embarcaram sem temores nos bacalhoeiros que os levaram aos fiéis companheiros. A indústria do bacalhau é fulcral na economia local, e tem um rasto na vida das populações que está de certa forma documentado em fotos e apontamentos decorativos do restaurante O Gafanhoto. Casa simples e de ambiente familiar aberta há 20 anos nesta localidade devota à Senhora da Encarnação.

A fazer de cartão de visita da região, com a exemplar indicação do fabricante, veio uma competente "Conserva de bacalhau assado da Lipófir" (€4), a resumir um delicado aroma a fumo das lascas, guarnecida com um picadinho de cebola e pimentos que não deslustrou a categoria do preparado de base. As "Ostras da Ria de Aveiro" (€1,25 ou €2,25 – a unidade) foram uma agradável imersão marítima nas águas locais, com duas qualidades diferentes servidas ao natural. Para aquecer e encantar o estômago veio a "Sopa de peixe" (€3), rica em sabor, num

caldo consistente com pedacinhos de robalo, garoupa e camarão. Relevo para a belíssima carta de vinhos com a Bairrada em destaque desde rótulos cotados a bons 'desconhecidos', com preços francamente acessíveis e copos adequados, a juntar ao serviço amável e descontraído.

Nos principais era incontornável o "Especial de bacalhau" (€27,50 p/ 2 pax), uma seleção de especialidades composta por "Ovas de bacalhau" (€1,75), servidas em rodela carnudas sobre duas fatias de broa, cozidas a preceito ficando húmidas no centro, e temperadas com esmero sem o excesso de vinagre que por vezes abafa a delicadeza do seu sabor. Leves e fofas, as "Pataniscas de bacalhau" não tinham sombra de avareza na matéria-prima. Na "Feijoada de samos" a leveza e a textura gelatinosa das vísceras gadídeas a darem um prato apurado e guloso de saborear. Esta epopeia bacalhoeira 'de cabo a rabo' termina com dois vistosos lombos no "Bacalhau à Gina", a lascarem gordurinha intersticial e revelando o sabor luso emocional, depois de gratinadas com pão ralado sobre cebola, azeite e alho. Outro prato de eleição foi o "Ensopado de rodovalho" (€45 p/2 pax), com postas longilíneas do belíssimo peixe a serem quase só escalfadas num caldo aromático de aros de cebola, alho e pimentos, levemente refogados e prontos a embeber as fatias de pão torrado. À laia de entrecosto bovino, uns muitos saborosos "Ossinhos de vitela" (€9,25), grelhados com alecrim e servidos com batata frita de qualidade, chegaram criteriosamente a dois tempos para se manterem quentes.

Dos doces veio um incomum "Cheesecake de cenoura" (€3,30), com a cenoura ralada num bolinho húmido da base, recheado com um creme de queijo de sabor personalizado (requeijão?). De execução simples, porém agradável, o "Mascarpone com suspiro e manga" (€2,75) era um creme à base do queijo italiano com pedacinhos de biscoito e cubos de manga ao natural.

Felizmente este O Gafanhoto não é saltão e pratica uma cozinha de qualidade, e genuína. A pesca forçou a região a ser uma terra de 'pais ausentes', e qualquer gafanhão sabe que parte do sal que há no mar são lágrimas das suas gentes derramadas para fazer do bacalhau sustento e da sua cura à portuguesa um ícone nacional. ●

O Gafanhoto

Rua da Escola, 21 — Gafanha da Encarnação

Tel. 234 367 673 ou 933 293 713

Encerra domingo ao jantar e à segunda-feira