

NA CATAPLANA GASTRONÓMICA ENCONTRA-SE O FIM DA OCUPAÇÃO ARABE



Quando, em 1966, comecei a visitar Portugal como turista, descobri três típicas originalidades absolutamente Portuguesas.

A primeira refere-se ao cantinho dobrado dos cartões de visita. Naquela altura, os portugueses, quando se apresentavam, entregavam o seu cartão de visita dobrando o cantinho esquerdo do mesmo cartão.

Este requintado gesto está fora dos hábitos da Moda e é com trivialidade e com pouca elegância que, agora, se fazem as apresentações.

Aliás devo dizer que, estando de acordo com os princípios idealísticos e revolucionários do 25 de Abril, paradoxalmente inventario muito bons hábitos da cultura educacional portuguesa que se evaporaram em nome da liberdade, abolindo uma parte da genuína e típica nobreza que decorava com originalidade a beleza dum Portugal de outros tempos.

Outras das particularidades interessantes integradas na história, eram as aberturas a fogo das garrafas de vinhos, em especial as garrafas dos velhos vinhos do Porto.

Para terminar, a terceira originalidade tem a ver com as “**CATAPLANAS**” que, para nós os estrangeiros, eram realmente surpreendentes alimentando a curiosidade, direi até que, para um utensílio vindo do passado, a forma da Cataplana é esteticamente moderna.

Permito-me aqui de assimilar uma comparação no âmbito da música. Lembrando-me do fado, nós, os estrangeiros, também ficamos sempre completamente atraídos e perturbados. Seja eu, como também a minha esposa, Japonesa de origem, se apaixonou pelo fado, assumindo-o por puro prazer cultural. Aplicou-se e aprendeu a

cantar o Fado e muitos dos que a ouviram cantar apreciaram o seu estilo. Devo aqui, por curiosidade, lembrar que existe um tipo de música japonesa parecida com o Fado e designada por “ENKE”.

Retomando as recordações das Cataplanas, naquela altura comprei variados tamanhos destas surpreendentes panelas que imitavam o formato dum “OVNI” como sendo um objecto típico da gastronomia lusitana, vindo do Alentejo o do Algarve históricos.

Tendo sido aliciado pelo seu misterioso fascínio, o mesmo acontecia a muitos outros turistas estrangeiros que, naquele tempo, ainda se viajava para se descobrir Portugal.

Achando as práticas gastronómicas da Cataplana simples e naturalmente suculentas pela forma de se preparar os cozinhados, conseguia, de forma brilhante, maravilhar os meus convidados, no retorno das férias em França, e cada vez que apresentava esta saborosa culinária, por natureza sadia, obtinha um evidente sucesso.

Tive muitas dificuldades em descobrir as origens históricas desta mágica panela, no meu modesto entender, precursora das panelas a vapor.

Raros são os relatos históricos e os vestígios arqueológicos praticamente inexistentes. Pareceu-me ser um objecto nascido do bom senso popular, de manufacturas artesanais, primariamente em cobre e hoje já em aço inoxidável.

Assimilando o seu formato a outras panelas árabes em barro, talvez haja uma explicação histórica na ocupação árabe. A própria fabricação duma cataplana, requeria uma habilidosa aprendizagem no trabalho do cobre, em parte transmitido pelos artesãos Árabes.

Temos tendência para esquecer com facilidade os 6 ou 7 séculos da ocupação muçulmana na península ibérica que, apesar das controvérsias religiosas e políticas, nos deixou uma influente herança histórica na gastronomia portuguesa.

Aliás as diferentes culturas estrangeiras promoveram em terra Lusitana uma genial vertente gastronómica com sabores “suis generis”, influenciando ainda mais com sucesso os aprendizagens dos descobrimentos através das rotas marítimas, em muitas terras deste planeta.

Certos aspectos interessantes são realçados pela escritora **Fátima Moura** nos relatos em “**CATAPLANA EXPERIENCE**” da editora Assírio & Alvim, apresentando receitas idealizadas por **10 GRANDES MESTRES DA CULINARIA PORTUGUESA**.

Foi original ter escolhido Mestres Portugueses da Gastronomia Internacional, aceitando incluir literalmente as receitas na citada obra, unindo nesta “performance” chefes estrangeiros aos chefes portugueses, anunciando um reconhecimento

internacional para a gastronomia portuguesa e, com ela, a nobreza da **CATAPLANA PORTUGUESA**, entrando na globalização internacional das gastronomias, com uma apresentação original vindo da sua história profunda.

Interpreto-o como um gesto assumido numa grande importância para todos aqueles que acham que Portugal merece estar com mais visibilidade no Mundo Eno-gastronómico internacional, obtendo um justo reconhecimento cultural na sua qualidade contemporânea.

Portugal tem o privilégio histórico da passagem de ricas civilizações obtendo as cumplicidades históricas dos Fenícios aos Romanos e, nestas temáticas gastronómicas, podemos ainda unir os Árabes e os Visigodos.

São factos históricos que criam este carisma particular do mundo lusitano, contribuindo para a globalização muito antes dos famosos economistas terem baptizado com este pomposo título (globalização) nas suas meditações políticas financeiras.

Portugal agrada em especial a nós, os estrangeiros, pela sua cultura, vinda do seu passado, pela generosidade acolhedora do seu povo, nesta dose de forte humanismo cristão com influência mediterrânica, ligado à expansão no atlântico, dando-lhe uma originalidade inconfundível, pertencente aos portugueses numa forma única.

Voltando às cataplanas, continuo, por uma questão romântica e de gosto pessoal, a dar preferência às Cataplanas de cobre. Hoje existem cataplanas em aço inoxidável como, por exemplo, as que são produzidas pela Silampos. Sólidas e de fácil lavagem, as cataplanas Silampos, sendo muito mais higiénicas, oferecem uma forma de cozinhar prática, sadia e muito fácil no seu conceito. Até um italiano como eu consegue cozinhar, de forma saborosa, esta cozinha com os sabores de Portugal que tanto nos agrada. Aliás sugiro tentarem imitar inovando e lendo **“CATAPLANAS EXPERIENCE” de Fátima Moura.**

“Eno-gastronomicamente vostro”

Gil Gilardino

www.gostoearomas.com

iga@gostoearomas.com