

# carabineiros do mar da beirinha

## "camarão-chouriço", conhece?

BOA VIDA SABORES

O objectivo é simples e está bem traçado: reunir os melhores ingredientes para uma receita típica do Algarve, com um sabor "intemporal". O nosso guia, Renato Costa, historiador, professor e "aprendiz" de cozinheiro, é o cicerone entre vastos corredores do Supermercado Apolónia, em Almancil, eleito para as compras necessárias.

Os ingredientes, que se querem de qualidade máxima são, afinal, todos bastante simples. Todos, com uma grande excepção. Mas já lá vamos. Alhos, louro, coentros, gengibre, um quilo de arroz, vinho branco – de preferência algarvio – azeite, e por fim, a grande surpresa: uns enormes camarões "carabineiros", de corpo grande, cor vermelho escuro às riscas claras, os camarões parecem tudo menos algarvios. Mas são.

"Por serem muito grandes, os pescadores chamam aos carabineiros camarão-chouriço, porque têm uma configuração relativamente parecida", explica Renato Costa.

"Este camarão tem várias designações e é um alimento com muito valor. Em 1961, custava 50 escudos o quilo. Com 11, 12 anos o meu pai dava-me 20 escudos, o cinema custava dois escudos, o autocarro custava 50 centavos, portanto já vê!"

Hoje, continua caro. 70 euros por quilo. O elevado valor económico faz com que raramente seja associado à dieta tradicional algarvia mas, na verdade, é um dos tesouros mais bem guardados da costa sul.

"Saindo Olhão, o mar tem uma zona relativamente baixa, depois vem o fundão ou mar de cana e a seguir um parcel, chamado "o mar da beirinha". É nessa "língua de mar", que vai até ao cabo em Sagres, que vive este camarão", desvenda Renato Costa.

Renato desfila vibrante pelos produtos, nos preliminares de uma actividade que mexe consigo, a culinária. Tal como um pintor escolhe as cores, antes de as misturar na paleta, ele delicia-se a escolher um a um os produtos, cores com que irá pintar a sua receita.

O gosto pela gastronomia ofereceu-lho a avó Maria, de Estremoz. Cozinheira de mão cheia havia sempre um prato "tirado da algibeira" para conquistar o apetite ao neto. Ficou a semente que iria germinar, anos mais tarde, em

negócios 43





*Tal como um pintor escolhe as suas cores, antes de as misturar na paleta, Renato Costa delicia-se a escolher um a um os produtos, as "cores" com que irá "pintar" a sua – nossa – refeição.*

percursos da história da gastronomia do Algarve.

O gosto pela cozinha estendeu-se ao prazer de investigar a gastronomia e a história contemporânea da alimentação.

Já editou cinco livros sobre gastronomia, sempre com uma preocupação: recuperar as tradições perdidas no tempo, e convertê-las numa cozinha actual e "intemporal": "É a cozinha que tem uma ideia-base e depois tem um universo de coisas possíveis".

Na sua cozinha, são vários os "mandamentos":

Os alimentos e condimentos devem estar disponíveis na produção local, deve utilizar-se pouca carne, de preferência de porco, marinada com vinho, alho e sal. Dar-se-á primazia aos assados no carvão de lenha e a guisados em "lume brando". Os cereais (pão), o

azeite e as azeitonas, o mel, as ervas aromáticas e vinhos caseiros fazem também parte da paleta gastronómica da Cozinha Intemporal.

Esta paixão arrasta-o para poeirentos arquivos em busca de registos, muitas vezes escassos, de uma cultura ancestral da alimentação no Algarve, raramente divulgada. "As fontes são muito diversificadas. Por vezes há um relatório médico que é muito interessante, uma carta de um embaixador que tem referências sobre como os produtos eram vistos noutros mercados, é um processo lento. Nos registos prediais, existem as alfarrobeiras, as

oliveiras e dá para ter uma ideia do modo de vida, da sustentação".

Nos dias que correm, fascina-o mais, no entanto, a aplicação prática dos conhecimentos, que é como quem diz: "pôr a mão no camarão". É o camarão já cheira.

Um pequeno truque escapa-se da boca de Renato: "Um bocadinho de água do mar, água salgada, para lhe dar um toque especial", desvenda num sorriso.

Numa grande frigideira, os camarões-chouriço, ou da beirinha, estão cada vez mais apetitosos. "Este camarão é um tesouro bem escondido e bem guardado, um lugar mágico de descoberta, de procura de muito valor. Não é abertamente falado. Não é muito



conhecido, porque não fica cá no Algarve, vende-se nos mercados da Andaluzia, nos de Lisboa por um valor bastante alto", garante.

Só que até para o camarão, os tempos mudaram. Provavelmente devido à pesca intensiva, são cada vez mais escassos.

Os camarões chamam por nós. "Este prato é uma homenagem a um alimento muitas vezes mais conhecido noutras cozinhas e até mais por estrangeiros do que por nós. É nosso, mas alguém o levou – diz – "Os ovos da galinha ajudam a comprar a roupinha – é uma questão de economia doméstica", acrescenta.

Na companhia de um arroz de coentros, e de um tinto algarvio, o sabor dos camarões vai muito além do meu imaginário. "Então, está bom, não está?", pergunta, timidamente, Renato.

Não, não está bom. Está soberbo! Mas quanto tempo haverá de passar, quantas saudades, até saborear novamente o tesouro do mar da beirinha?

BOA VIDA | SABORES



## a mercearia fina do apolónia

Todos os dias, é costume vê-lo a arranjar delicadamente as prateleiras do supermercado que ajudou a construir. Avelino Apolónia, 64 anos, começou por baixo. Emigrado no Canadá, trabalhou como cozinheiro numa grande superfície. Nunca se adaptou, e decidiu regressar. No início eram dois, os empregados: ele e a mulher.

"Tinha pensado abrir um *snack-bar*, e depois a minha mulher fez-me mudar de ideias. Só se fosse um mini-mercado. Eu tinha trabalhado no Canadá, como cozinheiro, conhecia bem os produtos de mercearia fina, e isso foi uma vantagem".

Estávamos em 1982. Avelino conseguiu ver mais além, perceber que se conseguisse reunir um leque de produtos suficientemente raros, o mercado responderia. E respondeu.

"Nós temos muitos produtos com 20 dias de validade, temos de arriscar, de investir. Se já temos 100 daquele género, vamos aumentando até ter 120, e quando damos por isso temos uma variedade enorme", reconhece. Com visão de futuro, Avelino confia nos filhos para a expansão do "império". Em breve, abre um novo supermercado na Galé, em Albufeira. Lisboa, Cascais, Estoril também estão no mapa de planos da família, bem como a expansão para o Norte, e para Espanha.

Hoje, Avelino Apolónia gere 130 empregos directos e 15 indirectos. A aposta na imagem, no serviço, na qualidade e no atendimento personalizado, revelou-se acertada. Anualmente, os Supermercados Apolónia facturam 20 milhões de euros.

"No Verão, temos muitos portugueses mas no Inverno, haverá 70% de estrangeiros". "Os clientes encontram aqui uma família, e há sempre alguém que lhe indica mesmo onde está o produto", acrescenta.

Figura simpática, mas exigente, o Sr. Apolónia não deu só o nome ao negócio. Deu também um rosto, e é assim que deseja continuar.