

Jantar de Sultão, com o Kalifa.

“A minha Pátria, é a língua portuguesa”, disse Pessoa e bem. Mas esta língua, reparte-se hoje pelos quatro cantos do mundo, conforme as nacionalidades que a adoptaram, tão diferentes em usos, costumes e normas civilizacionais. Desculpe pois, Sr. poeta, mas a alma de um povo, não se pode resumir tão somente, ao seu modo de expressão. Há uma especificidade, que no meu entender, caracteriza de modo mais indelével e inimitável cada nação: - A sua cozinha.

É difícil ao resto do Mundo, entender as nossas sardinhas, os deliciosos pezinhos de coentrada, os aromáticos maranhos, como nós desdenhamos do fedor nauseabundo dum tasco Suisso de queijo fundido, do insípido tempero dum bife Inglês, ou do macabro sabor do borrego Turco. Os americanos, repudiam com a arrogância que os caracteriza, os majestosos refogados á base de azeite e alho da Ibéria, enquanto se empanturram com hectolitros de sebo e gordura, que escorrem de “hot dogs” e “hamburguers”. Mesmo a cozinha Espanhola, que é a mais semelhante à nossa, não tem o apreço de muita gente. Concorde comigo, quando afirmo que nos identificamos sobretudo com os sabores que partilhamos como povo e que nos moldaram os palatos desde a infância. Nos recônditos da memória gustativa, quantas vezes suspiramos pelas sopas e guisados da avó, pelo cabrito assado da nossa mãe, pelo leite creme que elaborava uma velha tia! Mas, apesar das vicissitudes e contingências das eternas crises económicas, não perdemos ocasião para cultivar o deleite da nossa cozinha. Seja em casa, nas grandes confrarias gastronómicas, nas numerosas tertúlias de garagens e quintas, nos petiscos da caça e da pesca, ou na grande variedade de restaurantes de qualidade. Os sabores lusitanos, nunca se esgotaram no entediante cardápio do “bife com batatas fritas”.

Este arrazoado, tem o propósito de vos relatar o jantar de gala da “Tertúlia Gillé”. Trata-se de uma modesta tertúlia gastronómica de garagem, que duas vezes por ano, se aperalta com negros “smokings”, camisa alva e “papillons” e toma assento num dos restaurantes da cidade, para uma refeição sibarítica. Este ano, pelas 20.30 de 8 de Fevereiro, coube ao restaurante Kalifa, satisfazer as exigentes papilas de 10 comensais.

Restaurante Kalifa

R. Cadetes de Toledo, 10 – C. Branco - Telef. 272 34 42 46

Gerente – Francisco Silva.

Restaurante amplo (300 lugares) e um aconchegado solário, onde recatadamente teve lugar a amesendação. Louça, talheres, copos e guardanapos, dispostos de modo distinto, em grande mesa apropriada para a ocasião. Discreto e suficiente adorno, de velas e flores. Mesa de aperitivos á parte, para recepção dos convivas, onde sobressaía um espumante Cava Juliana. É verdade! Também se faz por cá, na região, e é agradável.

Entrou-se no repasto, com a degustação de rissóis e pastéis de bacalhau, que se aceitaram, sem deslumbrar. Uma sávida salada de orelha de porco e uma salada de polvo sem reparos, acamaram o estomago. Presunto de qualidade, com o senão de ser fatiado em máquina. Que falta faz a faca e a mão, de um “jamonero” de Cáceres!

Chegou deslumbrante de decoração, o primeiro prato. Corvina grelhada, conservando toda a sua humidade, sucos e sabor, acompanhada de batata cozida e grelos. Boa, muito boa esta corvina. Ajudou-nos a deglutir, um fresco e aromático Alvarinho branco. (Muros de Melgaço).

De segundo, veio bem empratado um naco de lombo de novilho, que deixou os fogões no seu ponto exacto. Quente, rosado, succulento, bem temperado. Pimentos vermelhos, recheados de saboroso arroz, feito por mão sabedora, faziam guarda de honra.

Acompanhou um tinto Alentejano, assinado por João Portugal Ramos. (Tinta Caiada). Terno final, a cargo da Delícia á Kalifa, Uma cremosa “maminha” gelada de chocolate e uvas caramelizadas, alternando com queijo de ovelha amanteigado de Castelo Branco. O bom desempenho dos empregados de mesa, aliado a um impecável serviço e cozinha de bom nível, fizeram sentir-nos sultões, na tenda deste Kalifa. Continuámos à volta de um café como só se serve em Portugal, enrolando pensamentos no fumo de um puro Cubano e digerindo conversas, à custa de uma lusitaníssima aguardente velha Ferreirinha.

Filipe Antunes - 2007