



No Luar de Janeiro

O Sr. André Prates trabalhava no campo, realizando todas as tarefas necessárias para poder ganhar a vida. Nessa ocasião conheceu uma rapariga encantadora que cuidava de crianças e que acabou por se tornar sua mulher: Olívia. Tiveram um começo de vida complicado, em que André trocou o campo pelo serviço num restaurante. Passado algum tempo surgiu a possibilidade de tomar conta de um local na Travessa de Janeiro em Évora. O desafio era grande e, sem poupar esforços, abriram as portas há vinte e cinco anos atrás.

Um cliente e amigo teve a feliz ideia de chamar àquele sítio Luar de Janeiro, em homenagem ao mais bonito luar do calendário cantado por tantos poetas, e como complemento do próprio nome da rua.

O acesso não é fácil e fica um pouco fora de mão, não se trata de uma localização comercial. A área de exploração é pequena, limpa, sem nenhum tipo de "montagem" decorativa. A cozinha é a mais reduzida

que encontrei até agora no meu périplo português. Uma dona de casa conta com mais espaço do que aquele que tem Olívia para pôr em prática a sua sabedoria. Estes aspectos são *handicaps* para o êxito de qualquer negócio. Mas estamos a esquecer-nos do mais importante...

Imaginemos por um instante que estas crónicas eram sobre futebol e o meu trabalho era descobrir talentos por todo o país. Neste caso concreto estaríamos frente a um jogador que exerceria as funções de guarda-redes como Vítor Baía, defenderia como Fernando Couto, teria o toque de bola de Figo, o génio de Futre e o remate de Eusébio. Parece impossível, não é verdade? Pois é exactamente isto que sucede com Olívia Prates. Ela prepara sozinha todas as entradas, os pratos principais e as sobremesas; lava a loiça; cria novos sabores e consegue estar bem disposta. Definitivamente, o contrato de sonho de qualquer restaurante

A André saiu-lhe o totoloto com *jackpot*. O mais incrível desta situação é que Olívia não gosta muito de cozinhar, fá-lo apenas por não ter outro remédio. Isto resulta inaudito porque tudo o que sai das suas mãos parece benzido pelos deuses. Os sabores surgem genuínos: o pimento sabe a pimento, as ovas a ovas, o coelho a coelho; isto, que parece o ovo de Colombo, é um grande segredo da cozinha. Um amigo um pouco bruto que tive há alguns anos utilizava expressões como "faz mais frio que frio" ou "está mais escuro que escuro"; neste caso diria certamente algo como: "está melhor que bom".

O facto de ter que multiplicar funções, apesar de ter mérito, não é o mais transcendente, uma vez que isso acontece em grande número de estabelecimentos por todo o País. O que é raro e excelente ao mesmo tempo, é que tudo se faça bem. Há alguns restaurantes que contam com uma

RESTAURANTE LUAR DE JANEIRO

Travessa de Janeiro, 13. 7000 Évora.
Telefone: 066-248 95. Fax: Não tem.
Preço médio por refeição: 4.000 escudos
Cartões: Todos
Fécho: Quinta-feira.

CORAÇÃO, CABEÇA E ESTÔMAGO

especialidade, merecendo conselhos do tipo: "Vá a tal sítio comer um borrego. O resto não vale muito a pena." No Luar de Janeiro a carta não é muito extensa; seria impossível que fosse de outra forma em instalações tão reduzidas, mas, mesmo assim, pode-se garantir que se fica sempre com vontade de ter provado mais pratos do que aqueles que o nosso estômago aguentou.

Destaca-se simpaticamente outro personagem: Joaquim. Empregado, pequenito, com grande sentido de humor e excelente profissional. Põe a mesa, tira os talheres, dá palpites, orienta devidamente e trabalha que se farta. Entende-se divinamente com Olívia, que foi a sua madrinha de casamento e o trata como se fosse sua mãe.

Neste contexto a função do Sr. Prates é a de coordenar, que tudo saia correctamente, o que não é muito difícil com uma equipa que faz tudo bem.

Múltiplas tapas como cabeça de xara, coelho em vinagrete, salada de pimentos, feijão frade com atum e ovo, ovas de pescada, empada de galinha, queijo de ovelha, torresmos... fazem as nossas delícias e preparam-nos para as especialidades típicas alentejanas, com um toque de genialidade. Os pezinhos de coentrada, por exemplo, são aqui servidos em caldo, com ovo desfiado e sobre fatias de pão fino; a sargalheta de carne ou de peixe, servida com poejo fresco ou com hortelã da ribeira, consoante o pedido; o arroz de lebre ou a perdiz em couve lombarda são algumas das sugestões mais imediatas; se bem que é tudo recomendável.

Estabelecimentos como o Luar de Janeiro merecem muito respeito, dado que engrandecem e dimensionam a cultura dum país. Não se trata de fugir das tradições, mas, sim, de resgatá-las e de as apresentar com sobriedade e elegância. Não há dúvida que o melhor da nossa gastronomia se encontra na sua forte união com o popular, o autêntico, o natural. A verdade tem muito poder e em gastronomia este axioma também se cumpre, graças a personagens como Olívia Prates: uma grande dama do melhor comer.



RECEITA

SARGALHETA DE BACALHAU

Ingredientes

Batatas, Coejos,
Cebola, Alho, Louro,
Azeite q.b., Água,
1 posta de bacalhau,
Ovos escalfados e pão alentejano.

FAZER UM REFOGADO com os coejos. Depois, o bacalhau cru vai a cozer com as batatas às rodelas e por fim os ovos escalfados. Estando tudo feito, colocam-se as fatias de pão no prato e tudo é servido com o bacalhau por cima.

ESPECIALIDADES DA CASA

Empada de galinha
Coelho à São Cristóvão
Ovas em vinagrete
Feijão frade com bacalhau e ovo
Cabeça de xara
Sopa de cação
Sopa de peixe com poejo
Sopa de pezinhos de porco em coentrada
Ensopado de coelho
Sargalheta de batata com carne frita
Cabrito assado
Lombinhos recheados com presunto
Fidalgo
Morgado
Queijadas
Serica.



VINHO

CARTUXA

ESTA ADEGA ESTÁ INSERIDA no antigo Convento da Cartuxa que os jesuítas tinham em Évora, até 1776, ano da desamortização dos bens da Igreja. Adquirido em hasta pública em 1869, é reestruturado em 1950 pelo Eng.º Vasco Maria Eugénio de Almeida e sua mulher, condes de Villalva, entrando nos bens da Fundação Eugénio de Almeida em 1975. O actual projecto vitícola da Fundação é apoiado pela Universidade de Évora.

Este tinto conta com as castas alentejanas: Trincadeira, Periquita, Aragonéz, Alfrocheiro, Moreto e Tinta Caiada. Teve um estágio em madeira de carvalho e, posteriormente, em garrafa. Apresenta características típicas dos vinhos desta região, algo inferior em aroma à colheita de 1990; de cor intensa e concentrada. Tem um aroma denso, que se mantém na boca. Revela-se macio, fácil de beber, com certa adstringência, que com sorte se revolverá com o passar do tempo na garrafa. Uma boa escolha.

CARTUXA

TINTO 1991

Fundação Eugénio de Almeida
Évora
Preço: 2.140\$00