

* no prato

Peixe grelhado: como fazer?

O assunto parece dormente, mas não é. Um bom peixe grelhado não está ao alcance de todos. Desde logo porque exige uma técnica apurada, que evita que o peixe seque. E depois o peixe na grelha pede o vinho certo. Num e outro assunto damos as dicas essenciais. Ora leia...

TEXTO *Fernando Melo* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

Ah, o Verão, a canícula e as alternâncias entre seco e molhado no mar ou no rio! A lógica intermédia das férias, que nos atira para o ar livre como se fosse o único refúgio seguro, e nos deixa com aquela atitude de que, de certa forma, o tempo foi feito para se perder. É o tempo em que as famílias se deslocam maciçamente e se vão congregiar na forma de família alargada; no clã. E antes que todos os hábitos quotidianos estivais comecem a ser executados, enquanto todos dormem ainda, vai-se ao pão e à praça. É uma das delícias da vida, ir escolher peixe para grelhar mais tarde, quando se vier da praia, seja a meio do dia ou já no prenúncio do anoitecer. E como se não bastasse já o privilégio de levar produto fresquíssimo para casa, ainda há outra glória que se junta ao programa, a diversidade. Lulas, chocos, polvos, ovas, amêijoas, mexilhões, sapateiras, santolas etc., juntam-se ao rol das tentações – leia-se peixes apetecíveis – a ponto de nos fazer alterar rapidamente a estratégia, em vez de uma coisa levamos outra ou duas outras até. Maravilha este relaxe nos programas rígidos, que sabemos ter um reflexo positivo naqueles que passam o ano ao nosso lado e a quem tantas vezes impomos tantas regras. Este é o momento, por outro lado, em que temos de mostrar que conseguimos proporcionar a todos os momentos inefáveis por que esperam. Temperar peixe, acender o lume,

trabalhar as brasas, e processar o peixe nelas, de forma irrepreensível.

A PENSAR NA GRELHA

Grelhar um peixe nas brasas, por pequeno que seja o grelhador, por falta de equipamentos e alfaia sofisticadas que haja, é o destino que sabemos que vamos dar ao peixe que estamos a comprar. E na verdade começa aí o trabalho, logo na forma de o amanhar, pelo que o diálogo com a peixeira, pedindo-lhe que o faça a nosso gosto, é o primeiro grande passo no sentido da vitória. Não tire as vísceras a peixes como a sardinha ou o salmonete. O sabor integral que se pode desenvolver quando se lhes chegar o calor ardente cai por terra se os abrimos, e regra geral vão secar. Estes peixes querem-se inteiros e sumarentos e o êxito com que nos vão brindar na grelha depende quase exclusivamente da escolha que fazemos ao comprar. É só escamar e grelhar. Se há coisa dependente do produto, é o bom peixe grelhado. Já uma doucada ou robalo devem ser escamados e desviscerados, se os vamos dar à grelha; se a nossa ideia é fazê-los ao sal, não devem ser nem uma coisa nem outra. Mas isso é outra conversa e fica para outra altura.

A outra decisão sacramental é aquela com que nos deparamos nos restaurantes, onde muitas vezes é tomada



* no prato



Na esplanada. O peixe grelhado é magnífico numa esplanada, de preferência junto ao mar. Mas convém escolher o vinho certo...



sem nos consultar. Escalamos o peixe ou não? Ou seja, damos-lhe um golpe lateral longitudinal, de cima a baixo e depois abrimo-lo à maneira de livro, ou não? Estamos na era moderna, não podemos nem devemos ser dogmáticos com nada. Por regra, tenho que o peixe não deve ser escalado, mas, como dizem os irmãos galegos, depende. Pensemos um pouco nisto. A forma ideal de grelhar peixe seria transmitir calor exclusivamente à espinha e depois que esta irradiasse para a sua carne, por igual e devagar. Então saberíamos que com a espinha ligeiramente ensugentada ainda, o nosso peixe estaria no ponto correcto. Caso contrário, dificilmente a grelha vai conseguir atravessar o corpo do peixe para chegar à espinha, que não passe por calor excessivo e por demasiado tempo. E devo dizer que temos grandes artistas a officiar nas grelhas portuguesas. O drama do peixe grelhado é quando seca; depois disso não há nada a fazer. Há quem dê uns golpes diagonais no peixe, justamente

para facilitar a entrada do calor (os próprios muitas vezes não sabem que é para isto, mas é). Pode dar resultado, mas é preciso vigiar bem, uma vez mais para que não seque. A corrente modernista, que é aquela que corresponde ao tempo em que vivemos, no qual tudo tem as suas causas e razões, aconselha a que se faça uma pré-cozedura por indução primeiro, em vácuo ou num forno convencional. A ida à grelha deve acontecer no último quarto de hora, imediatamente antes de servir. Por muito que isto nos enerve, porque nos tira um pouco do brilho que queremos angariar junto dos nossos no combate com as brasas, faz muito sentido, especialmente nos peixes de bitola maior.

A BOA GRELHA

O gostinho que o peixe grelhado traz na maioria dos restaurantes não é, infelizmente, originário do peixe; É mais da grelha por que passou, que não está bem limpa

* no prato



No ponto. Uma boa 'grelha' evita que o peixe seque. Depois é só desmanchar e temperar ao seu gosto.

quando o processo começa. Peles agarradas, gorduras que ficaram, produzem muitas vezes "off flavours" que os incautos acreditam fazer parte do gosto. Em nossa casa, queremos que a cama ardente em que vamos sacrificar o produto da nossa compra do princípio da manhã esteja imaculada, para que só o sabor do pescado exista no final. Aquilo a que chamamos sabor a grelha, e que curiosamente determina o sucesso ou não do vinho que escolhemos, é na verdade fruto da pirólise do exsudado do peixe quando pinga por efeito do calor. O carvão que outrora se utilizava, de origem mineral, produzia uma intensidade aromática muito grande, que se comunicava ao peixe fumando-o. Descobriu-se que não era propriamente o melhor para a nossa saúde, por compostos nocivos que gerava. Hoje, o carvão que utilizamos é de origem vegetal, com efeitos muito semelhantes em termos de sabor e sem os riscos de antigamente. Uma pedra de carvão é normalmente muito leve, porque a sua rugosidade interior é muito grande, como se fosse uma imensa superfície dobrada várias vezes sobre si própria. A adsorção — não confundir com absorção — é a principal característica do carvão. Sem se dissolver nem desintegrar consegue reter dentro da sua microestrutura vários componentes. O mesmo se aplica ao calor, que retém de forma mais eficaz que a madeira verde ou os secos que utilizamos para acender o lume. As brasas são mais duráveis. A pirólise dos sucos gordos do peixe dá-se no contacto com elas e, pelo que disse, não tem grande utilidade o prolongamento do processo, já que a adsorção fará desaparecer os aromas. É importante que seja devolvido ao peixe o efeito do primeiro contacto com o calor abrasador. Experimente, que vai ver a diferença que faz.

GRELHEMOS, ENTÃO!

Passos para ter boas brasas para grelhar peixe? Acender forte o carvão que temos, deixar sair chama e fúria através da grelha, para a higienizar. Com uma escova de aço, devemos-a acossar vigorosamente, para a ter bem limpa de detritos e restos da última utilização. Depois, com um pano velho embebido em azeite, passamos na grelha para que tenha alguma gordura boa residual, que entre outras coisas



* no prato



Os vinhos. As propostas que analisamos neste artigo, cada uma delas com virtudes e defeitos.



impede que o peixe fique colado. A rábula de colocar o peixe mais alto ou mais baixo ao longo da assadura não tem qualquer efeito que nos interesse, em termos de rendimento de sabor e aroma finais. Já por outro lado, a gestão das brasas é muito importante e deve criar-se um jogo de calor com o gesto de as chegar para um lado do grelhador, ou mais para debaixo do peixe. Se queremos que este grelhe de forma homogênea, devemos dar-lhe intervalos menos intensos, desviando as brasas. Apanha-se o jeito depressa, é só experimentar e fazer. Evite carregar o peixe de temperos quando o levar à grelha. Se quer infundir sabores, deixe-os para a fase final, colocando especiarias, azeites citrinos etc directamente sobre as brasas, deixando que a pirólise e a evaporação façam o resto do trabalho sobre o peixe.

OS VINHOS

Foi processado um robalo de cerca de dois quilos no bonito restaurante Nortada, na Praia Grande (Tel. 219 291 516), a quem agradecemos toda a colaboração e logística. Foi grelhado fechado, por mão de mestre, apresentando a carne com boa textura e a espinha ainda ligeiramente raiada de sangue, como deve ser quando queremos o máximo de frescura e hidratação. Provámos o peixe de três formas, para a nossa prova de harmonização com vinho;

ao natural; com limão e azeite; e com molho tártaro. As três formas, afinal, mais frequentes de consumo de peixe grelhado. Alinhámos dois rosés – Monte da Ravasqueira 2012 (Alentejo) e Quinta do Perdigo 2012 (Dão) –, dois brancos monovarietais – Esporão Verdelho 2012 (Alentejo) e Quinta de Cidrô 2012 (Douro) – e dois brancos encorpados – Kopke Reserva 2011 (Douro) e Covela Escolha 2012 (Regional Minho). O peixe ao natural e os brancos de estrutura mais simples casaram bem, criando ambiente favorável para a exploração dos sabores e sucos secos do robalo. O molho tártaro, espécie de maionese modificada com gemas de ovo cozidas e pickles de alcaparras e de pepinos miniatura, confere uma estrutura acrescida ao conjunto, e foi o momento alto dos rosés; conseguiram entrar na perfeição na matéria sólida do tártaro, enquanto graças à sua acidez fizeram excelente harmonia com o peixe. Revelaram-se dois rosés de mão cheia para a mesa, preparados para vários desafios. O tempero “clássico” do azeite e limão encontrou parceiro firme nos brancos com madeira e complexidade e, não pretendendo ser dogmáticos nem taxativos, será sempre um dos grandes desígnios dos grandes brancos. A última palavra, contudo, é de cada um, mediante as provas que for fazendo.