



## PAULO MORAIS

### *Lírio*

« Seu fosse peixe seria um lírio, um peixe que valorizo muito. Foi por um acaso que veio parar às minhas mãos pela primeira vez, mas foi amor à primeira vista. Corria o ano de 2000, estava no Algarve, num projeto na Quinta do Lago, e o nosso fornecedor deixou na encomenda um lírio que ninguém quis. Provei o peixe e descobri uma textura compacta mas macia e com um sabor excepcional. O lírio é um peixe gordo, próximo do atum na consistência e por isso muito apreciado em receitas japonesas. O lírio gosta de águas mais quentes e é habitual frequentador da nossa costa durante o verão. Encontra-se sobretudo na costa algarvia e nos arquipélagos da Madeira e dos Açores.»

**Paulo Morais**, 40 anos, 23 de profissão.  
Restaurante Umai, na Rua da Cruz  
dos Poiais, 89, em Lisboa. Tel.: 213958057  
[restauranteumai.blogspot.com](http://restauranteumai.blogspot.com)

Cinco *chefs*, cinco peixes. Convidámos cinco reputados mestres na arte de preparar e confeccionar peixe a dizerem-nos como seria a sua metamorfose. Eles aceitaram e ainda explicam o que de melhor existe no peixe que escolheram.



# SE EU FOSSSE UM PEIXE



MIGUEL CASTRO SILVA

*Robalo*

« Se eu fosse peixe seria um robalo. Teria muita qualidade, existiria em abundância na nossa costa e gostariam muito de mim pela minha versatilidade. Como cozinheiro, gosto de preparar vários pratos com robalo. Por exemplo? Robalo com berbigão, com cogumelos *shiitake* ou com laranja e azeite, a lembrar a laranja azeitada de Trás-os-Montes. Atualmente, tenho na minha ementa robalo marinado com ervas frescas.»

**Miguel Castro Silva**, 51 anos, é *chef* desde os 31. Toda a vida profissional trabalhou com peixe. Restaurante Largo, na Rua Serpa Pinto, 10 A, em Lisboa (Chiado). Tel.: 213477225  
[www.largo.pt](http://www.largo.pt)







PEDRO  
AMARAL NUNES

*Pescada*

« Se eu fosse peixe, seria decerto uma pescada. Não como a congelada da publicidade da minha infância, que adorava ir para filetes ou que queria ser assada. Não, seria sempre uma pescada esguia, prateada e “salgada”. No fundo, e adaptando o que dizia Oscar Wilde, gosto de “peixes” com um futuro e de “pescadas” com um passado. PS: lá nos encontraremos, de preferência na lota – ou quiçá em algum frigorífico...»

**Pedro Amaral Nunes** tem 56 anos, é cozinheiro desde os 30 e começou a lidar com peixe aos 8. Restaurante São Gião, na Avenida Comendador Joaquim de Almeida, em Moreira de Cónegos. Tel.: 253561853



ALGARVEPHOTOPRESS/GLOBALIMAGENS

JOSÉ PINHEIRO

## Rascasso

« Se eu fosse peixe, seria um rascasso, pois melhor e mais saboroso não há. Comparável, só a lagosta. E, se eu fosse rascasso, seria dos mais fortes. Poderia camuflar-me sempre que necessário e teria grande capacidade de sobrevivência em condições adversas. Como peixe afrodisíaco que seria, lembraria o que dizem os velhos pescadores e os desejos das noivas: “Se queres ficar duro que nem aço, janta rascasso”. »

**José Pinheiro** tem 44 anos e é chef há 18. É natural de Sagres e aos 10 já grelhava peixe. Restaurante Eira do Mel, junto ao Mercado Municipal de Vila do Bispo. Tel.: 282639016/917555669



CARLOS SANTOS/GLOBALIMAGENS

HÉLDER CHAGAS

## Polvo

« Seria polvo. Bem sei que é um cefalópode, mas, como nos livros de receitas e nas ementas dos restaurantes continuamos a colocá-lo na rubrica “peixes”, aqui lhe presto a devida homenagem. Como polvo seria uma das criaturas marinhas mais inteligentes e hábeis e conseguiria fugir dos meus inimigos com relativa facilidade – bastava surpreendê-los com um jato de tinta negra. Também teria a possibilidade de mudar de cor. Essa camuflagem faria que os caçadores não dessem por mim e permitir-me-ia caçar a meu bel-prazer – alimentar-me-ia sobretudo de crustáceos e bivalves e só na sua falta comeria peixes. Sei que depois de capturado faria as delícias de alguns *gourmets* e, para perceberem do que falo, lembro as variedades culinárias que me dão tamanha fama: assado, cozido, em pataniscas, com arroz, à lagareiro, no forno com castanhas, em salada e, nos santos populares, seco e assado na fogueira. Não concordaria nada com as marteladas que me dão depois de morto e que estragam a textura dos braços. No que toca à popularidade, sou bem conhecido mundialmente e nem o cherno, com as suas manias da política, conseguiria fazer esquecer a honra que a minha espécie teve ao dar título à canção *Octopus's Garden*, gravada pela maior banda de *rock* de todos os tempos, The Beatles, no álbum *Abbey Road*. »

**Hélder Chagas** tem 62 anos e cozinha desde os 23. Sempre trabalhou com peixe. Restaurantes Ribamar-Troia, na marina de Troia (Tel.: 265106944) e em Ribamar, Sesimbra (Avenida dos Naufragos, 29, Tel.: 212234853)