



## História de um encontro **A gastrónoma e o escritor**

Maria de Lourdes Modesto foi sempre uma musa para Miguel Esteves Cardoso. Juntámos os dois para uma conversa à volta da mesa

FOTOGRAFE  
OU RECORTE  
ESTE CÓDIGO  
PARA TER SEMPRE  
CONSIGO  
O ACESSO  
AO EXPRESSO  
DIÁRIO.  
SAIBA MAIS  
NA PÁGINA 71





entrevista

# MLM



ENTREVISTA DE ANA SOROMENHO FOTOGRAFIAS DE JOSÉ VENTURA

Raramente se veem, mas são amigos de longa data. Maria de Lourdes Modesto e Miguel Esteves Cardoso juntaram-se num encontro atravessado por uma conversa com o sabor da gastronomia e das memórias antigas



# & MEC

## Encontro na Praia das Maças



CUMPLICIDADE  
NA ZONA DE  
GOLARES, PERTO  
DA CASA ONDE VIVE  
MIGUEL ESTEVES  
CARDOSO, QUE NÃO  
GOSTA DE SER  
FOTOGRAFADO



# C

Conhecem-se há muitos anos. Trabalharam juntos no princípio deste milénio, em 2001, quando Miguel Esteves Cardoso (MEC) regressou ao semanário que tinha fundado com Paulo Portas para fazer um suplemento inteiramente dedicado à nossa paisagem gastronómica, ao qual chamou "Preguiça". Convidou Maria de Lourdes Modesto (MLM) para escrever e ser a estrela da companhia. Para ele, ela é a "deusa". Lembra-se de a ver, em miúdo, num dos programas de culinária de maior sucesso da televisão portuguesa, no tempo em que a televisão era a preto e branco e só ela "brilhava". Achava-a extraordinária. Ainda hoje acha. Venera-a e assume-o. Ela aceita os galanteios e devolve-lhe os elogios. Foi Miguel que a pôs novamente na ribalta, depois de os anos passados sobre a memória do livro "Cozinha Tradicional Portuguesa" a terem transformado num monumento, quando já tinha estagnado. Raramente se veem. Em julho tinham estado juntos na loja A Vida Portuguesa, num encontro cujo centro era a obra de Miguel Esteves Cardoso, e agora voltaram a rever-se, desta vez com o pretexto do livro "Sabores com História", editado pela Oficina do Livro, que Maria de Lourdes Modesto acabou de lançar. Miguel ainda não conhecia o livro, mas seguia as crónicas publicadas no "Diário de Notícias"

que deram origem a esta edição. Raramente sai da zona de Colares, onde vive recolhido há já alguns anos. Encontramo-nos na Praia das Mações, à hora do almoço, no Neptuno, o restaurante sobre a praia, que Miguel escolheu. Antes de chegar tinha ido ao mercado buscar rabanetes, grelos e nabos, que deixou na cozinha para acompanharem o peixe, "três ruivos pescados em Peniche". Também trouxe castanhas, "as primeiras do ano", como faz questão de assinalar, para brindar ao encontro e trazer sorte à conversa.

**Dá atenção a rituais como este que o Miguel nos proporcionou, de comermos juntos as primeiras castanhas do ano?**

**MLM** — O Miguel Torga chamava-lhe as lágrimas do castanheiro. Já viu a flor? É linda. Um fruto tão rústico e nada agressivo. Para

quem tem um olhar para a alimentação como eu e o Miguel temos e nos comovemos com os prodígios da natureza, comer a primeira castanha do ano é muito importante, mostra-nos que a natureza está acordada. A aparição dos vendedores de castanhas nas cidades é um acontecimento assinalável. Anuncia o novo ciclo das estações, e assim nos preparamos para o inverno. A comida está ligada a todas estas coisas. Tem sempre a ver com a paisagem e com o sítio onde se nasceu.

**A Maria de Lourdes nasceu em Beja, no Alentejo, mas o Miguel é filho de uma inglesa e de um português. Em sua casa o que comiam?**

**MEC** — Em casa normalmente tínhamos uma cozinheira portuguesa, mas estava sempre a mudar, acabávamos por almoçar e jantar fora quase todos os dias. A minha primeira educação gastronómica foi a dos restaurantes.

**A sua ligação à Maria de Lourdes Modesto é antiga. Lembra-me de o Miguel ser das primeiras pessoas a assinalar a importância dela, ainda nos anos 80, quando era diretor do semanário "O Independente". Chamava-lhe a deusa.**

**MEC** — A primeira pessoa a escrever nas crónicas dos jornais sobre a Maria de Lourdes Modesto foi o José Quitério, logo a seguir ao 25 de Abril. Nessa altura, toda a gente caiu em cima dela, acusando-a de ter colaborado com o regime e essas estupidezes, e o Quitério veio mostrar a importância que ela tinha para a gastronomia tradicional portuguesa. Ele era comunista e defendeu-a. Foi muito corajoso. **E quando é que o Miguel deu por ela?**

**MEC** — Lembro-me de ser miúdo e de a ver aparecer na televisão numa época em que os locutores falavam com uma cerimónia muito solene e ninguém sabia comunicar. Era uma tortura. A televisão tinha dois canais a preto e branco

**AMOR AOS ALIMENTOS**  
AMBOS SE COMOVEM COM OS PRODÍGIOS DA NATUREZA. PARA MARIA DE LOURDES, O PÃO CONTINUA A SER O ALIMENTO DE REFERÊNCIA

e só se podia ver um filme estrangeiro por semana, que passava às terças-feiras, numa rubrica chamada "Noite de Cinema". Ela apareceu a seguir aos telejornais, com um português corretíssimo e uma naturalidade incrível. O meu pai chamava-me para ver o programa da Maria de Lourdes Modesto e dizia: "Finalmente, alguém que sabe comunicar e que está a falar connosco!"

**MLM** — A minha sorte foi o Mário Castrim ver-me, fixar o meu nome e escrever que finalmente tinha aparecido alguém que sabia falar em televisão.

**MEC** — Ele era terrível, deitava toda a gente abaixo, e dizia que a Maria de Lourdes tinha sido uma revolução na televisão. Ninguém tinha aquela naturalidade. Ela era professora no Liceu Francês e tinha a elegância da Audrey

**A COISA MAIS IMPORTANTE QUE A MARIA DE LOURDES FEZ FOI MOSTRAR QUE PODEMOS SER A PAISAGEM DA NOSSA MESA. TAMBÉM NISSO FOI EXTRAORDINARIAMENTE TRANSGRESSIVA (MEC)**







Hepburn.

**MLM** — Era muito magrinha.

**MEC** — As cozinheiras eram todas gordas, e a Maria de Lourdes era muito gira e supercool, não se importava nada de fazer programas de cozinha e era uma vedeta. Mesmo as pessoas que não gostavam de culinária viam-na por ser tão bonita.

**MLM** — Eu tinha sempre muito cuidado com a roupa que usava, e o José Quitério chamava-me “a coquete”. Uma vez, a produtora Mandala fez uma coisa sobre mim e fiquei muito surpreendida. Normalmente, não gostamos de como somos, e eu nunca tinha percebido que tinha aquela imagem.

**MEC** — Outra coisa importante dos programas era falar de coisas de que ninguém falava. Como aquela célebre história das alcaforças que a Maria de Lourdes

comeu em direto, logo no primeiro programa. Ninguém fazia nada daquilo, muito menos falavam em comida francesa. As pessoas eram muito conservadoras, a sociedade muito estratificada, e a Maria de Lourdes não tinha complexos de classe. Comunicava para toda a gente, e isto também era inédito na televisão portuguesa.

**Era assim?**

**MLM** — A culinária esteve sempre nas mãos de senhoras finas. Tive como professora uma pessoa muito requintada, que por sua vez já tinha sido aluna de uma senhora Magalhães Colaço. No meu curso, para cima de Coimbra eram todas brasonadas. Estávamos internas no Estoril, elas discutiam muito os brasões, mas eu sou de uma terra em que o que contava era o número de porcos. A conversa dos brasões não pega no Alentejo.

**Miguel, a sua atenção à comida começa com “Cozinha Tradicional Portuguesa”, de Maria de Lourdes Modesto, lançado em 1981 e que considerou o mais importante trabalho feito na gastronomia portuguesa. Como é que pegou no livro? Não é muito comum um rapaz andar a ler livros de cozinha.**

**MEC** — Lá em casa éramos malucos por livros, líamos tudo, e eu sempre tive imensos livros de gastronomia. Aquele livro é um monumento, é lindo. Foi o meu pai que mo deu quando eu estava a viver em Oxford. Encontrámo-nos em Londres, num restaurante português chamado Caravela, onde se cantava o fado muito mal e se comia uma comida horrível e muito cara. Ele chegou e entregou-me o livro como se me estivesse a dar

um bocado de Portugal.

**MLM** — É um livro que tem muita emoção.

**Foi pensado por si a partir de uma recolha, quase um inventário, das receitas do país inteiro, acompanhadas pelas fotografias do Augusto Cabrita. Onde se inspirou para fazer um livro assim?**

**MLM** — É verdade. Não era nada costume pôr pessoas nos livros de cozinha, mas eu observava que, tal como as mesmas receitas variavam conforme as regiões, também havia um tipo de fâcies do Minho que não era igual à do Alentejo, onde as caras são mais compridas. Há a fotografia de um homem dos Açores que já é completamente diferente de tudo, aquela cara só existe nos homens do Pico. Eu queria ter as mulheres a lavar tripas, os homens na pesca e aquelas



coisas todas. Quando apresentei o plano do livro, acharam que ia ser muito difícil de concretizar. Foi o Sebastião Rodrigues, que era um homem de cultura, muito sensível, que se lembrou de fazer a capa com aquele armário extraordinário da casa de um senhor de Valpaços e me disse que conhecia só um fotógrafo que podia fazer aquele trabalho. Era o Augusto Cabrita.

**MEC** — A coisa mais importante que a Maria de Lourdes fez foi ter mostrado que podemos ser a paisagem da nossa mesa. E nisso ela foi de novo extraordinariamente transgressiva.

**Falar daquela maneira sobre cozinhar o tradicional era um ato de transgressor?**

**MEC** — Claro. Havia uma comida burguesa e uma comida do povo, que ficava de fora. Nunca se escrevia sobre o que o povo comia. Não se falava em carapaus, só em robalos.

**MLM** — E na garoupa.

**MEC** — A Maria de Lourdes foi a primeira a dizer que era bom comer estas coisas. Quando o meu pai me levou o livro para Inglaterra, achei-o logo formidável. Mostrava as fotografias aos meus amigos indianos e ingleses e eles ficavam espantados. Parecia um país enorme. Eu sentia muitas saudades de Portugal e almoçava e jantava aquele livro, que me fazia sentir orgulho em ser português. Quando se vive lá fora durante muito tempo, a comida é a ligação mais importante.

**MLM** — Uma vez trouxeram-me uma fotografia de uma loja em Newark que na montra só tinha o livro da “Cozinha Tradicional”. Foi um piloto da TAP que o fotografou e ma ofereceu.

**MEC** — Que maravilha!

**MLM** — É sempre muito gratificante falar para uma assembleia de imigrantes, não há nada melhor.

**MEC** — No dia 10 de junho, os imigrantes mandam vir sardinhas e toda a gente chora. Mas depois, levando de cá todos os ingredientes

portugueses, o bacalhau, o azeite e tudo isso, quando se faz no estrangeiro nunca se consegue fazer da mesma maneira. A água é diferente, o clima é diferente, o ambiente é diferente. Nos restaurantes portugueses no estrangeiro, a comida nunca sabe ao mesmo.

**A cozinha está sempre ligada à memória dos lugares?**

**MEC** — Quando era miúdo, comi com o meu pai um arroz de pato no restaurante da Torre, ali ao pé de Carcavelos. Estava absolutamente divino. Voltámos lá no dia seguinte, voltámos todas as semanas, o cozinheiro era o mesmo, mas nunca mais conseguimos um igual. Não se percebe o que aconteceu. É como os eclipses, ou os cometas, como se o mundo inteiro

conspirasse para aquele momento ser especial.

**MLM** — Eu sou da terra das sopas, a grande força da gastronomia alentejana são as sopas. Mas depois, quando tenho de falar das maravilhosas sopas alentejanas, nunca posso esquecer o caldo verde. Acho um prodígio de imaginação. Como é que, com tão poucos alimentos, se consegue fazer uma coisa daquelas? Tenho desafiado muitos cozinheiros a conseguirem fazer uma coisa tão boa como o caldo verde com tão poucos ingredientes.

**Antes de chegarmos, a Maria de Lourdes vinha a contar como tinha sido importante para ela o desafio do Miguel, quando a convidou para escrever na revista “Preguiça”. Quería que contassem a história do vosso encontro.**

**MLM** — Costumo dizer que há duas pessoas a quem nunca vi-rarei as costas: ao Miguel Esteves Cardoso e ao professor Pádua. O encontro com eles aconteceu-me em alturas em que estava em baixo e não estava a trabalhar. O Miguel prestou-me um serviço muito grande que ele não realiza, nem quer realizar. Não se esqueça que há muitos anos que estou reformada, e é graças a si, que me pôs a escrever nos jornais, que não estou parada. Veja quantos livros é que eu já fiz depois do nosso trabalho.

**Como foi o vosso primeiro encontro?**

**MEC** — Quando nos encontramos pela primeira vez, fomos buscá-la para irmos comer um cozido à portuguesa. Eu estava tão nervoso e tão envergonhado que durante duas horas perdi-me na autoestrada e andei às voltas na CREL.

**MLM** — O Miguel dizia que eu era uma diva e todas aquelas coisas a meu respeito, e eu comentava com o meu marido: “Quando ele me conhecer, isto acaba.” Mas o Miguel conheceu-me e disse à Inês Gonçalves: “Vamos fazer um número inteiro só sobre a Maria de

Lourdes Modesto!” Quando me convidaram para colaborar, toda a gente dizia que eu era doida: “Ah, estou doida? Então agora é que vou mesmo entrar na brincadeira.”

**O nome “Preguiça” também é uma provocação. Que revista era essa?**

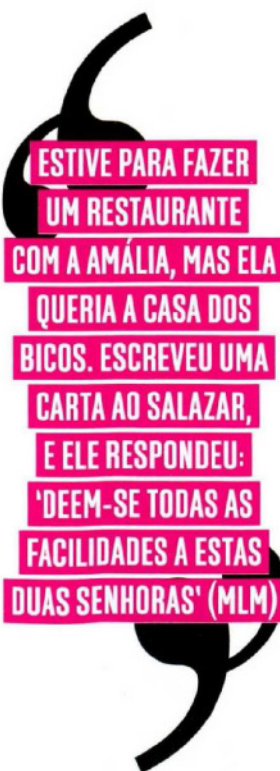
**MEC** — Era um suplemento que fiz quando voltei ao “O Independente”, em 2000. Estive lá um ano e tal. Só me interessava fazer coisas ligadas à gastronomia, e fizemos reportagens de tudo o que nos apetecia, com fotografias fantásticas da Inês Gonçalves. A Maria de Lourdes era a nossa musa inspiradora sem saber. Tínhamos um jornalista, o Paulo Pinto de Mascarenhas, que era uma espécie de espíão, ia ter com ela, recolhia tudo o que dizia, e depois nós fazíamos a partir das coisas que ela considerava.

**MLM** — Naquela altura, o seu olhar sobre a gastronomia foi uma pedrada no charco. A partir dos anos 90 começou a haver uma desconstrução da cozinha tradicional. O Miguel tem uma cultura internacional, toda a gente sabe que é uma pessoa de grande cultura, e estava muito bem informado em relação ao movimento que se aproximava. Já tinha um olhar completamente diferente e libertou a gastronomia de uma maneira fantástica. Os cronistas de gastronomia deixaram de ser como eram antes da “Preguiça” aparecer. O Miguel não gosta de o reconhecer, mas isso deve-se a si.

**Em que é que o olhar do Miguel era diferente?**

**MLM** — Escrevia uns manifestos absolutamente fabulosos onde dizia: “Somos pelos chouriços, somos pelo toucinho e pelas coisas autênticas.” Falava de tremozos, e ninguém fazia isto. Na altura começava a estar na moda a dieta mediterrânica e esse tipo de coisas. Se vírmos bem, a única parte da nossa dieta mediterrânica é a que pertence ao Algarve.

**MEC** — Eram todos muito ‘escola





francesa, muito rebuscados. Estava a começar a cozinha de autor e a desleixar-se a cozinha de tradição. Para os pratos sobreviverem têm de ser feitos ao longo do tempo.

**MLM** — Foi a “Preguiça” que salvou a marmelada branca de Odivelas. Havia uma única senhora que tinha a receita e pediu à minha filha para me perguntar se eu queria aprender, porque não queria morrer sem passar o testemunho. Isto é um caso raro, normalmente as pessoas não passam testemunho das receitas. Lá fui com vários jornalistas filmar a receita da marmelada branca. Ter trabalhado com aquela equipa foi extraordinariamente saudável e divertido. Puxou por mim numa altura em que estava a estagnar. Além disso, o Miguel pagava muito bem. Nunca ganhei tanto dinheiro, quase ia ficando rica! A Agustina também escrevia na “Preguiça”, ainda ganhava mais do que eu.

[Chega Maria João Pinheiro, mulher de Miguel Esteves Cardoso, e Maria de Lourdes diz: “Aí está a queridíssima Maria João. A mulher mais amada. Toda a gente fala na sua paixão pela Maria João.” Miguel vai à cozinha dizer que podem cozer o peixe e os legumes que tinha trazido do mercado, assim como uma garrafa de azeite de Portalegre. “Gostamos mais do azeite alentejano, é mais suave”, esclarece Maria João. Traz outra de vinagre com as iniciais MEC escritas a caneta no rótulo. Maria de Lourdes elogia as cozeduras, “tudo muito bem, tudo no ponto”, e o chefe, vestido à rigor, vem à mesa cumprimentar.]

**MLM** — Uma das coisas em que estes novos chefes têm razão é quanto à redução das temperaturas para cozinhar. Mas essa coisa da desconstrução das receitas, recuso-me. Agora até se faz galinha à Brás... Sabem que o Jamie [Oliver] vai fazer um programa sobre o bacalhau à Brás? Fui eu que lhe dei a receita. Tive de lhe mandar

desenhos, porque não havia maneira de ele perceber o desfiar do bacalhau com a água a correr.

**Como é que chegou a si?**

**MLM** — Penso que foi o José Avillez, que é uma espécie de filho meu e até me trata por avó, que lhe falou de mim. O Jamie está a fazer uma série de entrevistas, e foi uma cantora, cujo pai viveu em Cas-

cais (não sei como se chama), que disse que o prato que considera inesquecível é o bacalhau à Brás. Julgaram que era um prato tradicional de Cascais, ele foi muito cuidadoso e quis saber a história. Conhece a história?

**Não.**

**MLM** — Aprendi-a com um espanhol que a publicou no “El Mundo”.



#### PAIXÃO

CONHECERAM-SE NO SUPLEMENTO “PREGUIÇA”. “FOI A ÚNICA COISA QUE MANDEI ENCADERNAR E QUE UM DIA VOU DEIXAR AO MIGUEL”, REVELA A GASTRÔNOMA



O Brás era cozinheiro e tinha destinado fazer um prato de bacalhau. Pôs o bacalhau numa saca dentro do rio para retirar o sal, mas de noite foram lá roubá-lo. E então o Brás ficou sem bacalhau para fazer o prato e teve aquela ideia de pôr a água a correr rapidamente para desfiar o bacalhau e tirar o sal. Ele não percebia isto, era *mail* para cá, *mail* para lá, e só quando lhe mandei o desenho de um dos meus livros é que ele percebeu. É um grande prato, não é? Não há ninguém que não goste.

**Hoje, a comida tornou-se uma grande tendência de moda. Os livros de receitas vendem-se muito, todos escrevem, os programas e os concursos de gastronomia fazem audiência...**

**MLM** — Já leva muito anos, não é vulgar uma moda durar tanto. Os programas de culinária são muito telegénicos porque vamos vendo construir. Isso é muito importante. De um bocadinho de farinha e de ovos e manteiga nasce um bolo, que é uma coisa tão saborosa e tão diferente. As pessoas querem sempre ver o passo seguinte e como é que aquilo acaba. Há um francês excepcional que se chama Raymond Blanc, passa aos sábados e domingos... Conhece?

**MEC** — Conheço muito bem, já estive no restaurante dele, Le Manier Aux Quat' Saisons. É uma pessoa muito agradável.

**MLM** — Só tem duas estrelas Michelin e é fabuloso, porque está a fazer uma coisa que ama do fundo do coração e não faz cedências. A maneira como trata os alimentos é incrível. Todos os cozinheiros deviam ser obrigados a ver aquele programa. Ontem vi o Michel Bras fazer uma salada que ninguém pode fazer, tudo flores. Era lindo, mas não era para comer.

**Vê o "Masterchef"?**

**MLM** — Sou franca, vejo para ver como é, mas não se aprende nada. No outro dia apresentaram um cozinheiro muito célebre de Modena, não fixei o nome, que tinha

um bloco de *foie-gras* lindíssimo, a apetecer comer. Cortou uma fatia, fez um buraco e tirou o *foie* para encher com vinagre de Modena. Depois tapou e fez como se fosse *mugnum*, passou por amêndoa e avelãs. Uma mistela. Os melhores produtos, coisas fabulosas, tudo estragado. Havia por cá uma pessoa que tinha muito mau feito, o Joaquim Figueiredo, lembra-se dele? Entrevistámo-lo na "Preguiça". Agora vejo o Raymond Blanc a expressar-se sobre os alimentos e só me lembro dele. Para mim,

continua a ser o melhor de todos.

**MEC** — Esteve na Bica do Sapato e em todo o lado. Agora onde anda?

**MLM** — No Sul de França. Casou com uma francesa, tem dois filhos e um pequeno hotel. Vem a Portugal uma vez por ano e vai-me visitar. Normalmente, faço-lhe uma refeição. Ele reconhece que tinha muito mau feito, mas diz que já perdeu 50 por cento.

**O mau feito dos chefes faz parte do mito?**

**MLM** — Faz. Vem dos franceses, são muito rigorosos. Sabe, é que isto é uma profissão muito dura. Numa cozinha, tudo tem de estar bem, é muita gente para comandar, e o chefe tem de ver tudo.

**A dada altura pensou fazer um restaurante com a Amália**

**Rodrigues. Que ideia era essa?**

**MLM** — Foi uma ideia do Cunha Telles, o produtor de cinema, o que me deu muito prazer, porque me permitiu conhecer a Amália, aquela pessoa extraordinária.

**MEC** — E aposto que foi a Amália que se lembrou de o fazer consigo, não fazia a coisa por menos. Só faltava a Agustina!

**MLM** — Fomos almoçar algumas vezes ao Tavares, mas não chegámos a ir em frente com o restaurante, porque nenhum sítio lhe agradava. A dada altura queria a Casa do Bicos.

**MEC** — [dá uma gargalhada] Tão diva! Essa história é maravilhosa.

**MLM** — O meu marido escreveu uma carta para o Salazar, que a Amália assinou, e ele respondeu: "Deem-se todas as facilidades a estas duas senhoras."

**MEC** — Isso é incrível. Estou a ler uma biografia sobre o Salazar. Nunca dava nada a ninguém. O que não deixa de ser curioso é que depois do 25 de Abril o José Saramago, que era diretor do "Diário de Notícias", perseguiu a Amália e hoje é ele que está na Casa dos Bicos.

**MLM** — A Amália tinha uma corte, e num dos almoços estava também o Alain Oulman, que tinha

uma paixão enorme por ela. O Miguel conheceu-a?

**MEC** — Tomei chá muitas vezes em casa dela. Era uma mulher de uma grande inteligência e de grande sentido de humor.

**Como a conheceu?**

**MEC** — Entrevistei-a para o "Se7e" numa altura em que todos diziam mal dela, chamavam-lhe fascista, e ficámos amigos. Uma vez, nunca me hei de esquecer, fizemos uma viagem do Porto para Lisboa, sozinhos numa carruagem de primeira classe, com ela a cantar-me Cole Porter e Kurt Weill. Eu desafiava-a, e ela conhecia tudo.

**MLM** — Miguel, o que é que acha deste francês que ganhou o Nobel da Literatura?

**MEC** — O Patrick Modiano? Médio.

**MLM** — Eu sou muito leitora do Philip Roth. De qual gosta mais?

**MEC** — Do mais escandaloso, aquele "Sabbath Theatre", muito ordinário. É torrencial. Mas não sou muito apreciador do Roth. Não está nos meus cinquenta.

**MLM** — Ele está sempre na calha para receber o Nobel e nunca recebe. Sempre li muito, gosto muito de ler, mas atualmente tenho alguma dificuldade. Depois de o meu marido morrer fiquei um bocadinho desafinada. Tenho dificuldade em me concentrar e tomo comprimidos para dormir. Agora também tenho de tomar remédios para o coração. Descobriram uma coisa que sempre tive, mas só agora deram por ela. Talvez eu já sentisse qualquer coisa no meu coração, porque antigamente tinha sempre um certo receio de adormecer e pensava antes de me abandonar: "Seja o que Deus quiser." Agora estou farta de ralar com o professor Pádua porque Deus tinha-me destinado uma morte tão agradável, que era estar a dormir e cair para o lado, e agora como é?, como é que isto acaba?

**MEC** — Seja o que Deus quiser é muito bom. É mesmo a melhor maneira. ●

asoromenho@expresso.impresa.pt

