

D

Mais

## Comida exótica. Sai um crocodilo para a mesa três

Portugal também já é mercado para carnes menos prováveis. Apresentamos alguns locais a visitar

CLARA SILVA  
clara.silva@ionline.pt

A paixão de Charles Darwin por animais foi muito além da teoria de evolução das espécies. O famoso cientista do século XIX não só gostava de estudar todos os bichos à face da Terra, como de conhecer o seu intrigante sabor. Em Cambridge, tinha por hábito reunir-se uma vez por semana no quarto dos colegas universitários e servir o jantar de mais uma sessão do Clube dos Glutões, ou simplesmente do Clube Gourmet, como se intitulavam. A ementa raramente se repetia e era constituída, segundo o próprio, por "aves e animais desconhecidos do paladar humano". Mas os jantares do clube acabaram quando nenhum dos membros conseguiu aguentar o sabor "indescritível" de uma velha coruja. Darwin não desistiu das extravagâncias gastronómicas e durante as suas missões pelo mundo experimentou animais exóticos como pumas, tatus que "sabiam a pato", iguanas e tartarugas gigantes. Há quem tenha cágado a nadar num aquário, mas Darwin preferiu levar 48 a bordo de um barco para serem servidos durante uma longa viagem.

Hoje em dia já não é preciso fazer reuniões secretas em quartos de estudantes para experimentar sabores diferentes. É certo e sabido que pelas mesas da China passa um pouco de tudo, desde carne de cão até pratos cujo protagonista é o macaco. A Portugal também já chegaram carnes exóticas, oriun-

das de outros continentes e tão estranhas ao paladar como a de crocodilo.

**CROCODILO COM BATATAS FRITAS** O restaurante As Colunas, no número 51 da Rua Elias Garcia, faz a fronteira entre a Amadora e as Portas de Benfica e tem o aspecto típico de qualquer restaurante de caça, onde várias famílias se juntam ao fim-de-semana para comer bons petiscos. E até cauda de crocodilo, em vez do tradicional cozido à portuguesa. Nas paredes, algumas cabeças de mamíferos observam-nos com um olhar perdido, ignorando os pratos da ementa: costeletas de crocodilo e escalopes de zebra grelhados, ou canguru e camelo na brasa. "São carnes importadas que vêm da África do Sul. Por acaso o crocodilo que temos vem da Zâmbia", explica o dono, o caçador José Gonçalves. Há dez anos que satisfaz os estômagos curiosos dos clientes que querem provar animais estranhos ao paladar. "Não é todos os dias que nos pedem estes pratos, mas há quem venha cá de propósito", conta. Decidimos pedir uma dose de crocodilo por 18 euros, sem antes perguntar qual é o sabor da espécie. "Não é carne nem é peixe, sabe mesmo a crocodilo", diz

Além de restaurantes, também existem talhos para iguarias de todo o mundo

José Gonçalves. Perante o nosso olhar desconfiado, Gonçalves, como é chamado pelos clientes, esclarece: "É uma carne branca, da cauda do animal e come-se bem. É grelhada na brasa com sal para apurar o sabor."

Pouco tempo depois, a famosa criatura chega à mesa, acompanhada de batatas fritas e feijão verde. Poderia facilmente ser confundida com febras grelhadas, mas o sabor é inigualável. Uma mistura saborosa entre peito de peru e espadarte que desaparece rapidamente. No prato ficam só os ossos e um sabor leve na boca. "Dizem que as melhores partes são o lombo e as patas, mas essas não chegam cá", diz o caçador enquanto levanta a mesa.

**COBRA RIJA** Há quatro anos, José Gonçalves teve cobra na ementa. "Mas deixei de servir porque a última que recebi do fornecedor era muito rija", conta. Na altura, o réptil foi muito popular entre os ciganos que vendiam numa feira ali perto. "Pode comer-se frita ou num ensopado, como as enguias", adianta. Mas a viagem da África do Sul até à Amadora sai cara. "Um quilo de cobra custa cem euros." José Gonçalves compra as iguarias a um fornecedor espanhol que, por sua vez, as importa de África. Mas não é o único.

Francisco Camacho, de 44 anos, conta que os clientes se riem quando lêem a ementa do restaurante Vinte9, no centro de Vila Nova de Mil Fontes. "Pensam que é uma brincadeira, que inventámos nomes para os pratos", diz o dono. Não é uma brin-

cadeira, mas provavelmente todas as associações de protecção dos animais gostariam que fosse. Além do crocodilo a 13 euros, "que 80 por cento das pessoas pede por curiosidade", o restaurante serve javali, veado, zebra e canguru. "A carne de zebra é a mais cara [27 euros o quilo] e é muito boa", diz o dono.

**BIFE DE CANGURU** Pedro Nobre, de 38 anos, mudou há um ano a sua Tasquinha Alentejana para um espaço maior, em Cucujães, Oliveira de Azeméis. O restaurante, sempre cheio, recebeu na semana passada carne de zebra. "Experimentei, mas não gostei muito. A que gosto mais é a de canguru estufada", conta Pedro Nobre, que introduziu novos ani-

mais no menu para dar outras oportunidades gastronómicas a quem se senta às suas mesas. "É parecida com a carne de vaca mas mais doce e tenra." Aos clientes, aconselha a pedir meias doses e a combinar vários pratos. "A carne de camelo é esponjosa, vermelha e mais dura, mas há quem goste." A maior parte dos animais vem do outro lado do mundo, da Nova Zelândia, excepto o tubarão grelhado com legumes dos mares de Cabo Verde. "Há pessoas que me perguntam se vão sair dali aos saltos por comerem canguru ou quantos homens é que o crocodilo comeu antes de ser cozinhado." Pedro costuma brincar e gritar para a cozinha: "Mata-me aí um crocodilo!"

### Onde

#### As Colunas

##### ONDE?

Rua Elias Garcia, 51 - C, Venda Nova, Amadora

##### QUANDO?

De segunda a sábado, das 12h00 às 24h00

##### O QUE SE COME?

Crocodilo, zebra, impala, bisonte, camelo, cobra (neste momento não disponível)

##### PREÇO DO CROCODILO?

18 euros

#### A Tasquinha Alentejana

##### ONDE?

Rua D. Egas, 94, Cucujães, Oliveira de Azeméis

##### QUANDO?

De segunda a sábado, das 11h00 às 24h00

##### O QUE SE COME?

Tubarão, bisonte, crocodilo, canguru, camelo, zebra

##### PREÇO DO CROCODILO?

16 euros

#### Vinte9

##### ONDE?

Rua do Pinhal, 29, Vila Nova de Mil Fontes

##### QUANDO?

Todos os dias, excepto à terça das 10h00 às 24h00

##### O QUE SE COME?

Avestruz, crocodilo, canguru, javali, veado, zebra

##### PREÇO DO CROCODILO?

15 euros

#### Angélica

##### ONDE?

Urbanização Atalaia Mar, lote 2, Fuzeta, Oihão

##### QUANDO?

Todos os dias, excepto à terça, das 12h00 às 23h00

##### O QUE SE COME?

Veado, javali, avestruz e bife de crocodilo e canguru de Maio a Agosto (altura em que o restaurante encomenda estas carnes)

##### PREÇO DO CROCODILO?

18 euros

#### Talho Arouquês

##### ONDE?

Rua de São Martinho, 3, Fajões, Oliveira de Azeméis

##### QUANDO?

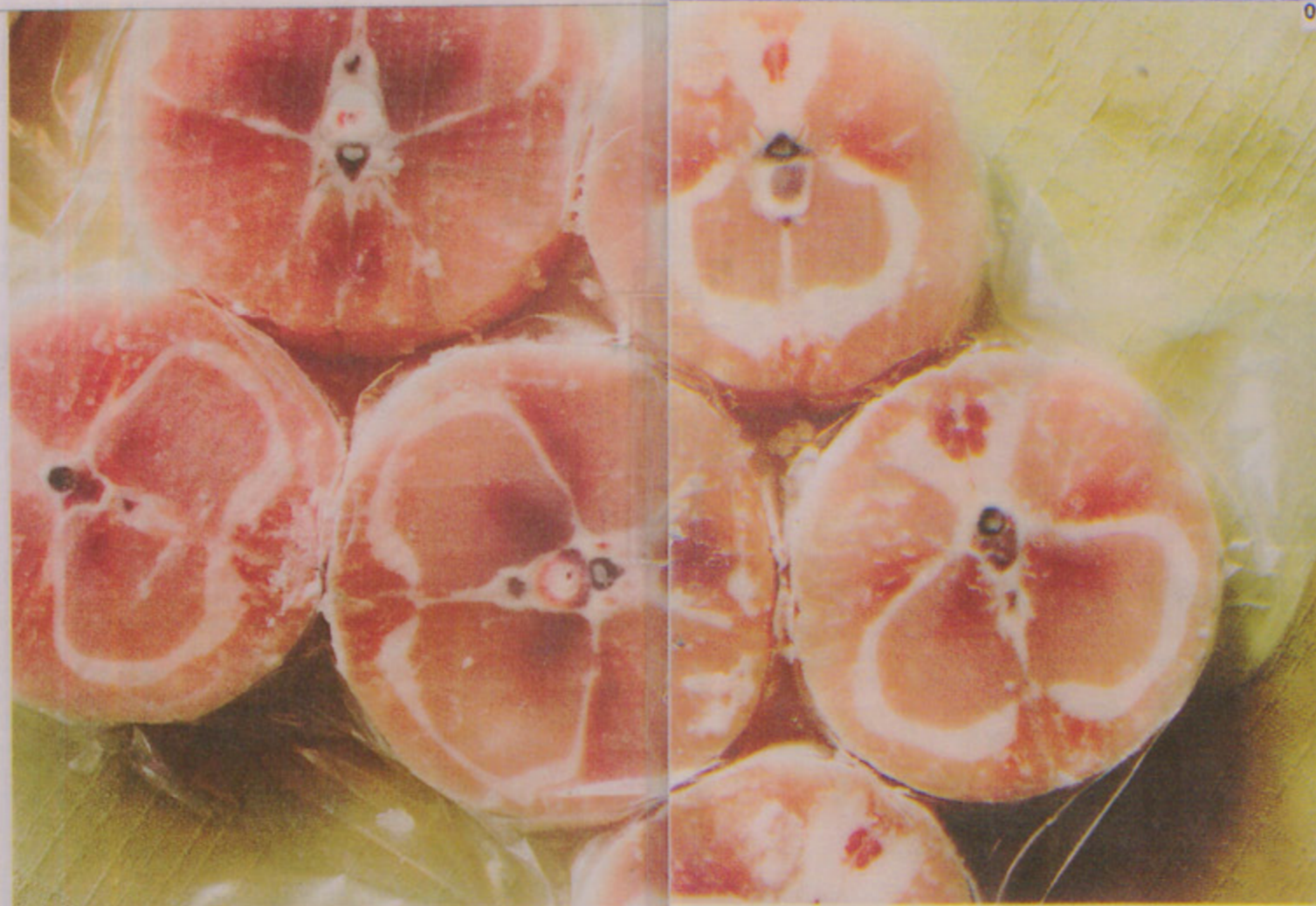
De segunda a sábado, das 8h30 às 20h00

##### O QUE SE COME?

Crocodilo, camelo, canguru, javali, bisonte, zebra

##### PREÇO DO CROCODILO?

29,80 euros/quilo



01 O crocodilo congelado aguarda a sua vez na brasa

SANDRA ROCHA/KAMERAPHOTO

02 Diz-se que a melhor parte é a do lombo do crocodilo, mas a Portugal só chega a cauda

DAVID CLIFFORD

03 José Gonçalves, dono do restaurante As Colunas, é caçador, mas nunca apanhou um crocodilo

SANDRA ROCHA/KAMERAPHOTO

04 Et voilà, succulentas costeletas de crocodilo com batatas fritas e feijão verde

DAVID CLIFFORD