

Encontros com o presente

Os alimentos, tal como as viagens, marcam paragens em vários pontos da nossa história. Mário Almeida fala-nos do Espaço Espelho d'Água (EEA) para que, através da gastronomia, melhor possamos experimentar os nossos antepassados.



O conceito, apesar de diferente, surge de uma vontade muito simples: provocar nas pessoas sensações felizes. Essas impressões poderão ser despertadas através do paladar, do olfato, ou, quiçá, de uma memória de um tempo nunca vivido. Com o projeto, o nosso interlocutor diz apenas ter sentido o ímpeto de “trazer para cá toda a bagagem das nossas viagens” e, a partir daí, tudo aconteceu naturalmente: “Eu nasci em Angola mas também vivi durante muito tempo em Portugal, assim como no Brasil, e quis evidenciar aqui o lado afetivo relativo às viagens que os portugueses fizeram”. Existem por isso dois lados nesta história: os acontecimentos que são narrados nos manuais; e os acontecimentos que, efetivamente, foram presenciados por pessoas e vidas reais.

Hoje mais do que em qualquer outro momento, ouve-se falar da face negra da escravidão e muitos são os pontos que vamos atando aqui e ali para melhor nos percebermos enquanto pessoas. Mas, nesse cordão, nem sempre nos mostram as influências gastronómicas desses povos e as ligações que, a partir daí, resultam. O Espelho d'Água pretende, por isso, evocar o sentimento da saudade, mas sem a carga pesada que ela carrega: “O que é interessante é que o cliente entra e, em vez de encontrar o passado,

encontra o presente. Procuo colocar música dos países africanos, sul-americanos ou asiáticos e mostrar as influências mútuas que se estabeleceram nas diferentes culturas”. Mas a gastronomia e a música são apenas um ponto de partida.

A COMIDA E A ARTE

Mário Almeida sabe que as viagens de outrora permitem-nos compreender melhor tudo o que somos, comemos e vivemos. Nessa perspetiva, o Espelho d'Água pretende mesmo ser um espelho dessa história para que os encontros com as diferentes artes fiquem acessíveis a todo o público em geral: “Torna-se interessante mostrar o quanto as viagens proporcionam mudança no mundo e, por isso, a nossa principal preocupação é satisfazer as necessidades que as pessoas têm de comer, beber e confraternizar, mas depois disso podem também assistir a uma exposição de arte ou assistir a um concerto”. Perante esta ideia arrojada, é preciso salientar que cada um dos espaços se respeita mutuamente: “Muitas vezes, a música nem sempre é compatível com o resto dos eventos, por isso fazemos concertos nos momentos em que não há ruído”.



Neste alinhamento, a vontade contemplativa junta-se ao espírito curioso e naturalmente os olhos seguem o regalo que têm à sua frente. Com uma das mais belas vistas sobre o rio Tejo, o paladar encontra-se, assim, espicado por sabores tão diversos como o atum braseado em crosta de sésamo, salteado de legumes ao molho oriental teriyaki ou o ceviche de bacalhau com aromas de coco. “Depois também temos umas brincadeiras como, por exemplo, o tagine que, para além de ser uma receita africana, é também uma panela de barro e nós acabamos por servir determinados pratos nesse objeto”. Inspirados na época das navegações, a chef brasileira (Ana Soares) encontra inspiração nas culturas portuguesa, brasileira, africana e, até, asiática. “Temos também já editado um livro que se chama Espelho d'Água (da autoria de Guta Chaves, escritora especializada em gastronomia e de Dolores Freixa, historiadora), que tem várias receitas. A chef identificou as matérias-primas mais importantes desses países e construímos o nosso menu com base nisso”, informa.

TRECHOS DO TEJO

Os portugueses não só acabaram por ter um papel preponderante em muitas manifestações culinárias como hoje assistimos a uma mistura de tradições devido às características dos diversos lugares por onde os portugueses passaram. Nestes empréstimos, podemos deliciar-nos num menu “bem democrático”. Nesta fusão entre Ocidente e Oriente, os olhos nunca se cansam de ser surpreendidos e é de bagagens cheias que, desta vez, são esses territórios que se apropriam do território português para nos mostrar quão mais ricos somos com o que é mestiço, criativo e



sinfónico. “Nós queremos que, acima de tudo, as pessoas se sintam felizes”, revela. Interessante é também perceber que muitos destes encontros acabam por acontecer em família. E da passagem dos avós para os filhos e netos há uma gastronomia que se torna acessível a todos. Algo que, infelizmente, nos últimos tempos, não se tem sentido em todo o país: “Um dos riscos da massificação do turismo é os portugueses deixarem de ter capacidade de frequentar determinados locais e essa foi sempre uma das minhas preocupações. Nesse âmbito, criamos pratos familiares, ou seja, pratos que sejam acessíveis a todas as bolsas”, esclarece.

Mas desengane-se quem pensar que o espaço se preenche apenas de comida, o EEA possui também um alojamento amplo com 4 quartos para residências artísticas aonde tem recebido vários artistas que veem criar e/ou apresentar seu trabalho. E como aqui as novidades estão sempre a surgir, Mário Almeida adianta que, num futuro próximo, espera “criar um local onde possamos refletir sobre os atuais problemas da sociedade”.



MAIS DO QUE UM RESTAURANTE, MAIS DO QUE UMA GALERIA DE ARTE,
MAIS DO QUE DAS MAIS LINDAS VISTAS PARA O TEJO, PENSAMOS
ESTE ESPAÇO PARA QUE SE SINTA FELIZ QUANDO NOS VISITA!



BELÉM - JUNTO AO MONUMENTO PADRÃO DOS DESCOBRIMENTOS
TELEFONE PARA RESERVAS: +351 21 3010510 - WWW.ESPACOESPELHODEAGUA.COM

ESPAÇO
ESPELHO
D'ÁGUA