

# Tradições portuguesas partilhadas com amizade e harmonia

Muitos dos sabores portugueses estão repletos de histórias e segredos e tendo em conta que a nossa cozinha tradicional se constrói a partir desse passado, hoje, Marco Costa e Domingos Valente desvelam-nos as alianças que foram necessárias para que o Restaurante Harmonia florescesse na cidade das sete colinas.

surgiu o restaurante Zé do Cozido: "Os meus pais eram um pouco mais novos e decidimos procurar um espaço pequeno para nós os quatro. Evoluímos tão depressa que as instalações tomaram-se pequenas demais", contam. Posteriormente, Marco Costa frequentou um curso que consolidou o seu currículo, mas a dado momento compreendeu que era altura de arriscar e construir outro projeto.

Nesta passagem, compreendemos que a tradição do Harmonia das Beiras deu lugar ao modesto Zé do Cozido para, mais tarde, se transformar no grande Harmonia. Claro que essa é uma história que os clientes mais fidelizados já conhecem e, embora este último esteja aberto há pouco mais de três meses, Marco Costa e Domingos Valente souberam preservar laços de proximidade e cuidam agora de uma cozinha cheia de personalidade: "A minha mãe transmitiu-me os ensinamentos. Acabámos por ver aqui pessoas que não víamos há anos, que me conheciam desde pequeno e há uma história que ficou nas suas memórias", transmite Marco Costa.

Por outro lado, se nos quisermos aventurar na cozinha ficamos logo com a sensação de que estamos a entrar dentro de uma pipa de vinho e essa "cultura" ficou eternizada também noutros elementos decorativos. Muitos poderão afirmar que são apenas pormenores, mas no Harmonia nada fica ao acaso e, chegado o momento da refeição, damos conta de uma carta de vinhos com aproximadamente 200 referências nacionais.



Para além disso, os proprietários contam ainda com o apoio do escanção, que proporciona felicidade através de uma refeição harmoniosa entre os sabores e o vinho. O ambiente é informal e o canal é igualmente aproveitado para promover a sua marca de vinho, que tão boa aceitação tem por parte dos clientes.

Hoje, dá para perceber que este amor pela tradição faz com que cheguem aqui pessoas de todas as gerações, habituadas a sabores tão diversos como a Feijoada, a Mão de Vaca com Grão, as Favas com Entrecosto, o Bife à Portuguesa, o Cabrito assado, o Arroz de Lavagante, a Açorda de Camarão, o Polvo à Lagareiro, a Cataplana e o Cozido à Portuguesa que - tal como mandava a tradição já no Zé do Cozido -, é servido todas as quintas-feiras. O turismo também influencia novos públicos e, nessa simbiose de experiências, o objetivo é simples: preservar o âmago das tradições portuguesas, tendo em conta que cada refeição é um momento de partilha.

Para conhecermos melhor essa narrativa, precisamos de fazer uma viagem no tempo e recuar até à época em que o pai e o tio de Marco Costa se uniram para criar o Harmonia das Beiras. Claro que nessa altura a cidade deixava-se povoar de outros aromas, e como a casa se manteve aberta durante 33 anos, houve um elo que perdurou até aos dias de hoje e que os nossos entrevistados fazem questão de lembrar. Domingos Valente, tendo vindo trabalhar com os fundadores com 13 anos, acompanhou de perto este universo e Marco Costa cresceu naturalmente nessas influências culinárias.

Com o desfecho do Harmonia das Beiras, os pais de Marco Costa, juntamente com o filho e Domingos Valente, juntaram-se e dessa união

# Portuguese traditions shared with friendship and harmony

To get to know this narrative better, we need to take a journey through time when Marco Costa's father and uncle have joined together to create the Harmonia das Beiras. Obviously, at that time the city was left to be influenced with other aromas, and as the establishment remained open for 33 years, there was a connection that lasts until nowadays and which our interviewees are keen to remember. Domingos Valente had come to work with the founders, with only 13 years of age, and closely followed this universe while Marco Costa grew naturally among these culinary influences.

With the closing of the Harmonia das Beiras, the parents of Marco Costa, together with his son and Domingos Valente, joined and with this union came the restaurant Zé do Cozido: "My parents were a little younger and we decided to look for a small space for the four of us. We moved so

fast that the establishment became too small", they say. Later, Marco Costa has attended a course to solidify his curriculum, but at a certain moment, he realized that it was time to build another project.

With this development, we understand that the tradition of the Harmonia das Beiras gave place to the modest Zé do Cozido, to later become the great Harmonia. Of course, this is a story that most loyal customers



already know and although the latter has been open for a little more than three months, Marco Costa and Domingos Valente knew how to preserve close ties and maintain a cuisine that's full of personality: "My mother gave me the teachings. And we ended up seeing people here that we had not seen for years, people who knew me since I was a child and there is a story that stays in their memories", explains Marco Costa.

On the other hand, if we want to venture into the kitchen we have the feeling that we are inside of a wine barrel, and this "culture of wine" had been eternalized in other decorative features as well. Many people perhaps consider that it is only about details, but in Harmonia nothing is a random choice and, at meal times, we are presented with a wine list of approximately 200 national references. Moreover, the owners have the support of the wine steward, who brings happiness through a harmonious meal between these flavors and the wine. The atmosphere is informal and this channel is equally used to promote its own brand of wine, which has met great acceptance among its customers.

Today, we can see that this love for tradition brings together people of all generations. They are accustomed to flavors as diverse as 'Feijoada' (bean stew), Cow's Hoof with Chickpeas, the Fava Beans with Entrecote (Rib-Eye Steak), the Roast Lamb, the Rice with Lobster, the Shrimp 'Açorda', the Octopus 'à Lagareiro', the 'Cataplana' and the 'Cozido à Portuguesa' which - as it had become tradition in Zé do Cozido -, is served each Thursday. Tourism also influences new audiences and, within this symbiosis of experiences, the goal is simple: to preserve the mark of Portuguese traditions, taking into account that every meal is a moment of sharing.

Many Portuguese flavors are full of stories and secrets, and bearing in mind that our traditional cuisine is made from that past, today Marco Costa and Domingos Valente reveal to us the alliances that were necessary for the Harmonia Restaurant to blossom in Lisbon (the city of seven hills).