



Cervejaria Ramiro

Mariscos mil em Lisboa

WORDS by MIGUEL PIRES
PHOTOS by PAULO BARATA

A mais famosa marisqueira de Lisboa é um antro de perdição para quem gosta de marisco (e, naturalmente, um bom negócio para quem vende).

Há dias de sorte. Conseguir uma mesa no Ramiro, em Lisboa, em menos de 15 minutos, não acontece com frequência. Quase nem dá tempo para admirar o expositor à entrada repleto de mariscos: lagostins, carabineiros, ostras, canilhas, gambas, percebes, camarão tigre e lavagantes. Há outro mostruário no balcão e um aquário repleto de lagostas junto a uma das janelas. Contudo, o da entrada é o primeiro com que o cliente se depara. Fixo o olhar nos carabineiros, uma das razões porque tanta gente vem ao n.º 1, da Avenida Almirante Reis, (próximo da Baixa). Porém, é o aspecto cintilante dos lagostins ainda vivos, a exalar frescura, que me leva a actuar com rapidez. “Pedro, guarde-me dois, por favor”. O responsável pela casa escolhe de pronto as duas unidades e questiona como as quero cozinhadas. “Como, sugere?”, devolvo a pergunta. “A si, jornalista gastronómico? Não me atrevo!”, responde. Insisto e, com alguma relutância, lá recebo a indicação. “Para mim, o melhor é cozinhá-los inteiros, na chapa, de forma a manter os seus sucos. Mas fazemos como o cliente quiser”. Claro, este cliente preferiu a indicação do especialista e não se arrependeu. É que mesmo imaginando a volúpia que o esperava, a realidade superou a expectativa. A técnica de cocção indicada mostrou ser a correcta e confirmou a conselho do mestre. Porém, ainda houve um plus: é que o fumo dos crustáceos estendidos na chapa quente, sobre uma cama de sal, conferiu um delicioso twist fumado a tão delicada iguaria.

As origens da Cervejaria Ramiro remontam a Abril de 1956, quando abriu como casa de pasto, pelas mãos de Manuel Alvarez, pai do Sr. Ramiro. Proveniente da Galiza, no Norte de Espanha, Alvarez fazia parte da comunidade galega que fugiu ao infortúnio provocado pela Guerra Civil espanhola (1936-39) e que encontrou, em Lisboa, a oportunidade de recompor a vida. Os galegos começaram por se dedicar a trabalhos mais duros, como a distribuição de água, ou a venda de lixívia e carvão. Todavia, como havia, também, quem tivesse boa mão para a cozinha foram abrindo pequenas tabernas e casas de pasto (muitas vezes nas próprias carvoarias),

onde se podia comer um ou outro petisco a acompanhar um copo de vinho. A pouco e pouco algumas destas casas começaram a diferenciar-se e a aumentar o padrão de qualidade. Foi o que aconteceu com o Sr. Ramiro, que após comprar a sociedade às irmãs, começou a fazer alterações introduzindo o hábito de “tapear” à portuguesa. A casa foi crescendo para os lados e para cima (hoje ocupa dois andares) e com ela a fama e o sucesso. O conceito estava lançado. O Ramiro passava a ser cervejaria e marisqueira em moldes não muito diferentes do que é hoje: sem pratos guarnecidos, peixes ou outros cozinhados, mas “apenas” uma boa variedade de mariscos de grande qualidade - preparados de forma simples -, presunto “pata negra” e pouco mais. Até mesmo as actuais sobremesas são tão infantis que há quem peça em sua vez, para finalizar a refeição, outra das especialidades da casa, o “prego” (sanduiche de bife de vaca com alho no pão). Estes atributos, aliados a preços acessíveis e a um serviço eficiente e simpático constituem, desde há bastante tempo, os principais elementos de êxito da casa.

É difícil saber ao certo quantas pessoas passam diariamente por esta cervejaria. Pedro Gonçalves, genro do Sr. Ramiro (já falecido) e actual gerente da casa, é parco em revelar números. “Não sei quantos clientes passam por aqui, nem quero saber. Preocupa-me, sim, quantos saem felizes. Quantos? Todos”. Pouco convencido, persisto. Sabendo que o restaurante pode levar até 150 pessoas, divididas pelos dois andares, lanço um número: “umas mil pessoas?”. Pedro insiste em não querer ir por esse caminho, por não ser dado a “gabarolices”, mas lá deixa escapar: “sim, há dias que chegamos a esse número”.

Encostado ao balcão de entrada enquanto saboreio um prego e bebo uma imperial, observo-o a trabalhar. Pedro Gonçalves recebe os clientes à entrada e anda pela sala. Dedicar atenção às crianças, cumprimenta os clientes e, quando é preciso, levanta os pratos, como qualquer empregado. É um maître discreto, simpático e educado.





As origens da Cervejaria Ramiro remontam a Abril de 1956, quando abriu como casa de pasto, pelas mãos de Manuel Alvarez, pai do Sr. Ramiro.





Pedro não teve a vida facilitada por ser genro do patrão. Quando o Sr. Ramiro começou com problemas de saúde, colocaram-se questões relacionadas com a continuidade do lugar. Havia duas hipóteses: ou vendiam ou continuavam. Pedro acabaria por entrar no Ramiro, aceitando o desafio que o sogro lhe lançara. Porém, formado em matemáticas, não possuía experiência no ramo e por isso precisava de ultrapassar as desconfianças. “Este tipo nunca trabalhou nisto e só porque é marido da filha do patrão, agora já manda”, eram comentários que soavam no ar. Contudo, o mérito adquire-se e para o obter, o actual gerente do Ramiro, não teve pudor em começar por baixo. “O meu primeiro emprego foi como elevador humano: levava pratos e loiça suja, para cima e para baixo”. A função seguinte não foi melhor. “Era disc jockey”, brinca. Conta que ficava na cozinha a controlar e a lavar pratos e assim percebia se vinham vazios ou se havia algo devolvido. Depois, começou a ter o contacto com os fornecedores e controlar as encomendas e a pouco e pouco lá foi conquistando o seu lugar, ultrapassando as dificuldades de quem tinha de substituir uma figura carismática como o sogro.

“Saia mais uma imperial. Não faz bem, nem faz mal”, pede com humor e de viva voz um dos empregados. Além da agitação da sala, o seu lugar estratégico junto ao balcão, onde me encontro, permite, igualmente, observar o movimento na cozinha. Num espaço que não terá mais de 20m² acotovelam-se oito pessoas (há outros seis no andar de cima), entre cozinheiros e bar. Entre eles está o Sr. Armando, na casa há mais de 30 anos. Nessa noite vejo-o preparar as sapateiras, que junto com as “Gambas a la aguillo” é o que sai mais. O funcionário mais antigo do Ramiro, começa por separar carapaça e, com um garfo, desfia a carne do seu interior. Depois, com gestos firmes - com o cabo da faca, se necessário -, quebra as patas em pedaços.

Um dos empregados traz do aquário uma lagosta de tamanho respeitável. Vai directamente para o tacho com água a ferver, para minutos depois ser transferido para a mesa de operações. Uma vez aqui outro cozinheiro, abre-a ao meio com a mesma facilidade como quem corta uma cenoura. Não se trata de utilizar gestos elegantes, mas sim de precisão. Há que ser incisivo. O estilo é mais Pina Bausch do que Bolshoi.

Pela cozinha do Ramiro passam os melhores mariscos, 70% oriundos de águas portuguesas. Porém, o gerente do Ramiro afirma que embora prefira o produto nacional compra “o melhor que existe no momento, no mercado”. Como exemplo, dá o caso da lagosta: “se a nacional está magra nesta altura, prefiro a do Norte de África que está óptima”.

O comércio de marisco tem as suas particularidades. Como se não bastasse o facto das épocas de maior consumo, como o Verão, não corresponderem ao ponto ideal de qualidade de alguns produtos - mais ricos em sabor no Inverno, (como acontece com o lavagante, a sapateira, ou o carabineiro, por exemplo) -, ainda há a questão da pressão sobre a captura. É que os produtos de maior qualidade estão sujeitos a grande competição por parte dos compradores, com as devidas consequências no preço e na quantidade disponível. Pedro Gonçalves refere que os fornecedores inverteram o ciclo. “Dantes éramos nós que os escolhíamos. Mas, hoje, é o fornecedor que seleciona onde quer estar, quando tem um produto de grande qualidade”. Segundo Gonçalves, não basta ter dinheiro, “é necessário estabelecer uma relação de confiança”.

Volto aos números, quero saber as quantidades de carabineiros - talvez o produto mais emblemático da casa, - se vendem por dia. Pedro volta a sorrir, mas desta vez já nem contesta a pergunta e responde: “uns 30 quilos”. Se, em média, cada um tem 150 gramas... é fazer as contas.

Saio do Ramiro no período mais agitado do jantar. É quinta-feira, dia de semana. Cá fora conto umas cinco dezenas de pessoas na fila. Coisa de jornalista com fixação por números. A propósito, 30 quilos de carabineiros dá umas 200 unidades.

Num espaço que não terá mais de 20m² acotovelam-se oito pessoas (há outros seis no andar de cima), entre cozinheiros e bar.





Cervejaria Ramiro

Av. Almirante Reis 1-H
1150-007 Lisboa - Portugal
Telefone: + 351 21 885 1024
www.cervejariaramiro.pt



SOLO LE GOCCE MIGLIORI VANNO IN PARADISO



S. Bernardo

www.sanbernardo.it