

Johan Malm

UM CAMPEÃO NUMA IGREJA DE PEIXES

Vive o dia-a-dia num dos mais célebres restaurantes de Gotemburgo (no primeiro andar do Feskekôrka, o mercado do peixe) e é também campeão mundial em título a abrir ostras

✎ NUNO GALOPIM, EM GOTENBURGO



É quase impossível não darmos com o edifício. Com uma aparência inulgar, encontramos-lo à beira de um canal, bem no centro de Gotemburgo. Lembra a forma de uma igreja, mas na verdade não é senão o mercado do peixe da segunda maior cidade sueca. Chamam-lhe por isso mesmo Feskekôrka (que poderíamos traduzir como a “igreja do peixe”) e, além de ser um mercado onde se vende peixe e marisco, o edifício alberga ainda, numa pequena *mezzanine*, um dos mais conhecidos restaurantes da cidade. Como seria de esperar, morando num mercado de peixe, o Restaurang Gabriel serve peixe e marisco. Fresco, naturalmente. Conta 25 anos de vida, tem as mesas invariavelmente cheias e é mais que uma segunda casa para Johan Malm, o filho do fundador da casa, ambos vivendo diariamente o lugar com uma informalidade que fazem questão de ser marca da casa.

“Abro ostras, sirvo peixe. A minha vida não tem hoje muito que dizer fora do restaurante”, diz Johan. Mas na verdade a sua vida é tudo menos vazia. Já praticou atletismo (triplo salto e salto em altura). Viveu um ano em Espanha, a sul de Marbella, depois de terminar a escola. Já ajudou um amigo a abrir um restaurante na República Dominicana. E é o campeão mundial a abrir ostras. “Abre-se a mesma quantidade de ostras em cada campeonato”, explica. São 30. “Abri-as em 2 minutos e 38 segundos... Mas a competição não tem a ver apenas com o abrir das ostras, porque é preciso também cuidar da sua apresentação”, acrescenta. O campeonato (Galway International Oyster Festival) que tem em Johan o mais recente vencedor, foi fundado em 1954 e decorre anualmente em Galway (Reino Unido). Já era campeão sueco e nórdico. Em

Setembro tentará defender o título mundial. E agora, em Março, vai disputar o campeonato europeu, “que é mais disputado, porque há mais representantes de cada país”.

Nas horas vagas caça e pesca. Tenta fazê-lo “uma vez por semana”. É a sua “meditação”. Mas o resto do tempo vive-o, escada acima, escada abaixo, no restaurante. “Chego de manhã, pelas oito horas e fechamos às cinco da tarde. Só fazemos jantares com marcações”, justifica. Recorda que recentemente ali fizeram um casamento para cem convidados. “É um lugar pequeno, mas dá para fazer tudo. Tem uma atmosfera. É mais como ir à casa de alguém que ir a um restaurante.”

O abastecimento, esse não vem de longe. E basta olhar para o andar de baixo para ver que, de facto, peixe e marisco é o que ali não falta. “Tudo está aqui”, confirma Johan. “Ao longo

do dia desço e subo as escadas para ir buscar o peixe que preciso. Tenho um frigorífico pequeno, mas nem preciso de um maior, porque tenho todo o abastecimento disponível aqui mesmo em baixo”. É, como descreve, “um pequeno restaurante com uma loja abastecedora muito grande”. Quando abre, de manhã, o frigorífico está vazio e quando sai, ao fim do dia, vazio está... E Johan graceja: “Nem tenho de me esforçar para pensar o que fazer com o peixe que sobrou da véspera.” Porque não sobra! “O peixe é sempre fresco”, garante. E se alguém lhe pede algo que aqui não esteja no menu desce as escadas e vai procurar. “Mas se não houver lá em baixo, então é porque nem existe em Gotemburgo”, conclui.

O restaurante é um caso de sucesso. Mas quando Gunnar, o seu pai, o abriu, há 25 anos, houve quem lhe tivesse dito que era “louco”, interrogando-se sobre “quem é que ia querer estar a comer num sítio que ia cheirar a peixe?” Mas, responde

**Em 2010
Johan abriu
30 ostras
em apenas
dois minutos
e 38 segundos**





O MENU

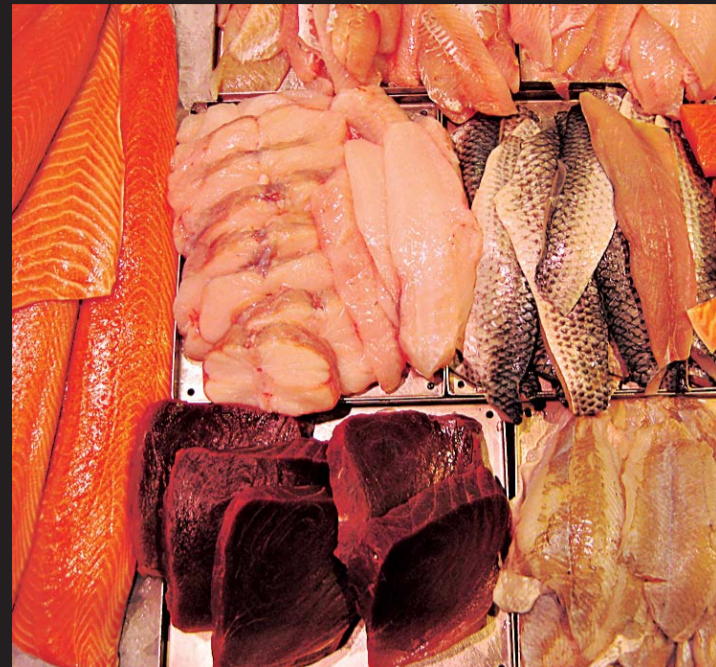
Tem 25 anos o menu do Restaurante Gabriel, em Gotemburgo. À esquerda, vemos a sandes fria de camarão, uma das especialidades da casa (há também uma versão alternativa, quente, que passa pelo forno). Em cima, a sopa de peixe, outra das especialidades do menu.

Johan, “a verdade é que, se o peixe é bom, não cheira. Tem antes um odor agradável”. O pai de Johan já não passa longas horas a fio no restaurante como noutros tempos. Mas não há dia que não passe por lá. “Está cá quase todos os dias, mas apenas duas a três horas por altura dos almoços. E fala com toda a gente”, garante o filho.

O menu do Restaurante Gabriel é o mesmo há 25 anos. “E foi este porque a cozinha é muito pequena”, explica. “Mas se vem alguém de Portugal ou de Itália e me pede isto ou aquilo fora do menu, porque não? Por isso é que eu e o meu pai andamos pelas mesas a falar com as pessoas. Perguntamos-lhes o que lhes apetece. Esteja ou não no menu.” Um outro restaurante ou uma ampliação deste não moram, contudo, na agenda de trabalhos de Johan. “Esta é a dimensão certa”, sublinha. E explica que se o restaurante fosse grande demais perderia “o contacto com as pessoas”. Para si, confessa, o restaurante não é um emprego mas um modo de vida.

“Todos os dias venho e saio do restaurante com a sensação de que está a funcionar. Sou muito controlador nesse sentido, porque quero sempre ver se as pessoas saem satisfeitas”, confessa.

E quando está de férias, visita outros restaurantes que sirvam peixe? Naturalmente sim, responde. “Mas o que me interessa é no fundo o mesmo que me interessa aqui em Gotemburgo. Não vou aos sítios sofisticados que supostamente servem a melhor comida. Prefiro ir a restaurantes com um bom ambiente, onde o *staff* seja bom e trabalhe com humildade.” E acrescenta: “Gosto que as pessoas se sintam assim aqui. E sempre de uma forma muito pessoal. Não quero que o meu *staff* seja educado só por ser educado. Quero que sejam eles mesmos. Que sejam naturais. E sei que estamos a fazer as coisas bem feitas. E sei disso porque temos muita gente a regressar. E no fundo é por isso que não mudo o menu”.



UM MERCADO DE PEIXE NO CENTRO DA CIDADE

“A princípio o peixe era muitas vezes vendido no canal, directamente nos barcos que ali estariam”, recorda Johan Malm. Mas em finais do século XIX uma casa nasceu para acolher um mercado. “Decidiram então construir este mercado em 1886. Não se chamou a “igreja do peixe desde o início”, acrescenta. Mas foi o nome “que as pessoas acabaram por lhe dar”. O arquitecto norueguês Victor von Gegerfelt assinou o projecto. O que o edifício “tem de especial é a forma como mostra um espaço sem apoios. Há igrejas assim na Noruega, daí a

explicação da forma do edifício”, completa. Johan pensa que o Feskekôrka “deve ser uma das mais fortes imagens de marca da Suécia”. Ou seja, “todos ouviram falar, muitos já lá estiveram. E é como em muitas cidades com edifícios conhecidos. Se se vive na cidade, conhece-se o edifício, mas pode-se não ter lá estado. Mas quem vem de fora passa por lá”. Limpo, arrumado, de ambiente calmo, o mercado oferece impressionante variedade de peixe e marisco. O Restaurante Gabriel (o nome vem do arcanjo) mora no andar superior.

