

# Maria Lawton: a comida portuguesa passa agora a ser servida por toda a América

*“A mesa portuguesa da Maria”, ou na língua original “Maria’s Portuguese Table”, é o programa de culinária que levou os ingredientes portugueses ao público americano. Primeiro apenas em Rhode Island mas agora que o programa foi adquirido por uma empresa distribuidora de conteúdos, vai passar a ser visto por milhões de americanos.*

*Maria Lawton, natural da Lagoa, emigrou com os pais para os Estados Unidos com seis anos e orgulha-se de ser portuguesa e açoriana. É esse orgulho que tenta transmitir a quem vê o seu programa – que se prepara agora para avançar para uma segunda temporada – e tem recebido contactos de vários descendentes que sabiam das raízes portuguesas mas até os pratos que foram herdados dos avós, já eram feitos com ingredientes americanos. Maria Lawton quer resgatar essas raízes e mostrá-las ao mundo. Uma conversa que foi muito além de uma entrevista sobre um programa de culinária.*

A conversa era para ter acontecido pessoalmente há cerca de duas semanas, quando Maria Lawton esteve em São Miguel para uma ocasião familiar, enquanto tomávamos um café. Mas a pandemia e a vontade de aproveitar – de forma diferente devido exactamente à pandemia – cada momento na ilha que a viu nascer, alteraram os planos. A entrevista realizou-se de forma virtual, com quatro horas de diferença horária, mas acompanhada de café – “sou portuguesa, consigo fazer as duas coisas”, avisou em inglês. Mais do que falar sobre o seu programa de culinária, Maria’s Portuguese Table [A mesa portuguesa da Maria, em tradução livre], e do facto de agora ser distribuído em toda a América e não apenas em Rhode Island onde foi inicialmente emitido, Maria Lawton falou sobre o orgulho de ser portuguesa e açoriana e do facto de estar a “fazer história” ao aproximar emigrantes de 2ª ou 3ª geração dos ingredientes que os pais ou avós usavam. Mas acima de tudo das raízes que os mesmos pais e avós deixaram atrás e que muitos só conhecem enquanto memória esbatida. Pelo meio houve ainda tempo para confidenciar a ligação “oculta” da neta a Portugal, apesar de inconsciente, e para avaliar o desenvolvimento que São Miguel tem verificado ao longo dos tempos.

É que Maria Lawton vem todos os anos a São Miguel onde ainda tem família e é esse orgulho – de ter emigrado aos 6 anos da Lagoa para os Estados Unidos e de ela ainda visitar os familiares – que a faz considerar que está a levar, agora, a “milhões de espectadores” um pouco da herança açoriana que muitos já nem recordam. “Isso é formidável”, explica ao recordar os tempos em que a primeira temporada do programa – com oito episódios – avançou na rede de televisão americana PBS Rhode Island, mas que depois passou a ser emitido “de forma esporádica” em outros estados americanos através da mesma cadeia televisiva. Antes que isso acontecesse, contudo, “levou muito tempo, cerca de quatro anos para avançar com tudo depois de termos a ideia”, até porque nos Estados Unidos da América é preciso garantir financiamento para que os programas avancem. Mas Maria Lawton conseguiu patrocinadores e filmou metade da temporada em São Miguel e metade nos Estados Unidos, no entanto, também nesta área não foi fácil já que a PBS é uma cadeia televisiva sem publicidade e fins lucrativos. Ou seja, “a não ser que essas empresas tenham negócios ou tenham uma parceria nos Estados Unidos não posso aceitar o dinheiro.



Faz parte da PBS que é uma entidade sem lucros e não podem receber dinheiro estrangeiro”. No entanto, podem aceitar permutas e foi o que aconteceu com a SATA – que permitiu as passagens de toda a equipa de e para os Açores – e com o Grupo Bensaude – que facilitou os alojamentos em Ponta Delgada e Furnas. “Não houve trocas de dinheiro e isso acabou por nos ajudar porque conseguimos poupar imenso”, ressalva.

É isso que Maria Lawton espera que aconteça para as próximas temporadas, até porque há várias empresas portuguesas que a contactaram para patrocinar o programa. Mas só se tiverem algum tipo de ligação ou parceria com os Estados Unidos poderão ser aceites como patrocínio, embora a chef realce que “há muitas empresas portuguesas que têm parcerias nos Estados Unidos, empresas de vinho, empresa de azeite, empresas de queijos e tantas outras”. Agora só falta estabelecerem contactos para isso. “Só precisamos que alguém comece”, diz com uma enorme gargalhada.

## MAIS TEMPORADAS

“É engraçado, disseram-me que agora com um distribuidor não iria ter problemas com patrocínios, mas ainda tenho de encontrar patrocínios que queiram fazer parte do programa”, comenta. Mas sendo este agora um programa nacional talvez seja mais fácil.

Maria Lawton conta que há cerca de um mês uma empresa distribuidora de conteúdos adquiriu o programa e isso “é muito para além do que tinha sonhado” já que passou de um programa regional, que apenas poderia ser visto em Rhode Island, para ter um programa nacional. E acredita que vai conseguir chegar a muitas mais pessoas. “Agora tenho pessoas a mandarem-me mensagens do Havai, a dizerem que viram os episódios e que a família emigrou dos Açores, mas nunca conheceram. E agradecem por lhes trazer as heranças de volta. Recebo lindas palavras de bondade e de gratidão e dizem que os avós vieram dos Açores, que nunca lá foram, mas que agora querem ir. Yes! Eles percebem”, diz seguido de uma sonora gargalhada.

É esse orgulho que Maria quer resgatar. “Digo sempre que nunca podemos saber para onde vamos sem sabermos de onde viemos. E acredito piamente nisso. Não só as pessoas que descendem dos portugueses e de açorianos, mas também há muita gente que me escreve a



dizer que nunca ouviu falar dos Açores até ver o programa. Como é possível nunca terem ouvido falar dos Açores, estas jóias escondidas, desconhecidas?”, questiona.

Mas este orgulho português também se estendeu a todos os que participaram no programa de culinária. Maria fez questão disso. “Porque sabia o que significava ser os primeiros a fazer isto, e queria que todos fossem de descendência portuguesa ou ligados a Portugal. Foi muito importante porque sabia o quanto era importante para mim e eles sabiam a importância para eles também. Em nome dos seus ascendentes fizeram isso. O meu produtor juntou-se ao projecto por causa da mãe, que emigrou de Santa Maria” e volta a dar uma sonora gargalhada para acrescentar que até o motorista que conduziu toda a equipa durante as gravações nos Estados Unidos “descobrimos que os avós vieram da Terceira. Tudo se conjugou e significou muito para mim”.

Há amigos que lhe dizem que “estou a fazer história” porque apesar de vários chefs abordarem por vezes a culinária portuguesa num ou noutro programa de uma temporada inteira “e nem fazem menção à sua descendência portuguesa”, o Maria’s Portuguese Table “é algo diferente, é um programa só sobre Portugal”. Por isso “vejo o programa a continuar para a temporada 2, 3, 4 e a continuar até podermos e termos patrocínios”.

No entanto, Maria Lawton não quer fazer distinções entre cozinha portuguesa e cozinha açoriana. “Os açorianos não são nativos das ilhas, só passou a haver açorianos quando os portugueses lá chegaram” e por isso não quer que as próximas temporadas sejam segmentadas ou se identifiquem apenas com cozinha açoriana. “Às vezes esquecemo-nos que somos portugueses e temos de nos lembrar disso” até porque cada ilha, e até cada freguesia, consegue cozinhar os mesmos ingredientes de forma diferente.

Desta forma acredita que “as temporadas seguintes vão levar-me onde haja portugueses, quer seja no continente - e adorava ir a Trás-os-Montes porque foi onde Portugal começou - adorava ir a Macau, a Goa onde temos portugueses, à Austrália, ao Havai onde ainda cozinham com inhame. É lindo saber que onde quer que os portugueses vão, as tradições se mantêm. A língua pode ter-se perdido, mas mantêm tradições. É importante mostrar a toda a gente que nos portugueses estão em todos os lados no mundo. Somos o povo mais formidável”.

#### FAZENDO HISTÓRIA

Maria Lawton orgulha-se de ajudar outros a redescobrir as suas raízes. “Ter pessoas que sempre lhes disseram que os avós tinham vindo dos Açores ou de Portugal. Sabiam que a bisavó fazia alguns pratos, a avó passou depois essas tradições e esses pratos continuaram, mas perderam a língua e a história mudou. Agora essa pessoa é mãe e pode cozinhar algumas coisas mas com ingredientes americanos. Não é bem igual”, refere ao acrescentar que essa mesma pessoa de repente “acende a televisão onde lhe mostram que aquilo é comida portuguesa e é isso que aquela pessoa também. As pessoas reconhecem-se e faz-se luz”.

Acredita que agora, “mais do que nunca”, as pessoas querem conhecer as suas raízes e “se eu conseguir ajudar alguém a encontrar quem são, a apresentá-los a Portugal e levá-los a ir mais longe e aprender mais, não me importo nada”. É isso que também tenta transmitir todos os dias às suas três filhas e “sempre lhes lembro que são portuguesas e a razão pela qual os meus pais vieram para cá foi por mim mas também por elas e pelos meus netos que virão. E elas sabem”.

Tal como saberá a sua, por enquanto, única neta de dois anos. Maria Lawton desvia a conversa para contar uma história “muito engraçada”, e mais privada, sobre a família. Assume-se

como contadora de histórias e diz que é assim que o seu programa também funciona, por isso avança com a história. Conta que colocou às três filhas “Maria” como segundo nome e que, quando a filha mais velha ficou grávida e soube que seria uma menina, logo a avisou que não colocaria Maria - “esse nome tão tipicamente português” - à filha. Fizeram questão de manter o segredo acerca do nome da primogénita e só no dia do nascimento, quando os quatro avós estavam no hospital para conhecer a criança, tiveram conhecimento do nome escolhido. O genro tem descendência alemã e Maria Lawton recorda-se quando apresentaram a neta cujo primeiro nome é Amélia. “Nome de rainha”, soltamos imediatamente.

Após uma sonora gargalhada: “exactamente”, revela ao acrescentar que não disse nada até poder estar mais a sós com a filha a quem disse que mesmo não tendo colocado Maria no nome “deste à tua filha o nome da última rainha portuguesa”, apesar de inconscientemente.

#### A COMIDA E OS AÇORES

Entrando no lado mais familiar de Maria Lawton, a chef não se consegue decidir quando questionada sobre o produto português/açoriano que mais gosta de cozinhar. “Eu cozinho tudo. Gosto de cozinhar tudo”, atira depois de uns longos segundos de silêncio. Então quais os produtos portugueses/açorianos que mais gosta de comer? Nova gargalhada, para responder que “gosto de comer tudo” e após

outros segundos para pensar, refere que a única coisa que não consegue comer muito bem é dobrada. O nome surge em português com sotaque micalense e é a primeira vez que Maria fala em português.

Continuando na comida, volta também o sotaque açoriano, para dizer que não consegue passar sem “bolos lêvedos from Furnas”, queijo fresco, principalmente os embrulhados em folha de conteira. Mas também tem de comer sempre cozido, “fried chicharos” [chicharos fritos] tais como os que o primo João Manuel cozinhou para ela e para o marido, bolo de sertã, pão de milho “que faço aqui, mas aí tem um sabor diferente”. Queijadas da Vila, de feijão, o iogurte, a manteiga, peixe fresco, polvo assado, lapas também não podem faltar.

Quando vem aos Açores só come comida regional ou gosta de experimentar receitas mais modernas com produtos regionais? “Tradicional. Gosto de pratos tradicionais. Adoro o meu bacalhau com natas e não quero comer lasanha de bacalhau”, conta ao afirmar que o marido é mais arrojado nas experimentações. “Ele era capaz de comer lasanha de bacalhau”, atira com nova gargalhada.

Sem querer provar inovações culinárias com produtos regionais, o que Maria Lawton gosta de ver nos Açores é o desenvolvimento. E consegue, de ano para ano, a cada visita, “descobrir novas coisas” e admira a “facilidade com que agora vamos ao Nordeste com a via rápida e não levamos horas e horas para chegar”. Há duas semanas foi ver locais que “não sabia que existiam”, como a cascata do Porto Formoso e “cada vez que vou descubro sempre coisas novas, que só os locais é que conhecem”.

Este ano o que mais admirou foi o facto de haver menos turismo e de ter conseguido aproveitar com o marido “pequenas coisas” que nunca tinha experienciado como “termos estado meia hora na Poça da Dona Beija sem ninguém. Sozinhos. Isso foi mágico”.

Mas este ano Maria Lawton diz que também reparou noutra coisa que a “incomodou”, que foi “termos ido a alguns lugares onde vimos muito lixo”. E acrescenta que “não era dos turistas porque como disse, houve locais que noutros tempos tinham imensos turistas e onde este ano conseguimos estar sozinhos”, como por exemplo áreas de descanso e margens de lagoas “onde me incomodou bastante ver tanto lixo”.

A chef acredita que sendo os Açores as tais “jóias escondidas”, há que mudar a mentalidade de “quem sempre morou aí e acha que não tem de se importar”. E remata que “definitivamente não gostei de ver todo esse lixo. Não paro de falar no lixo, porque realmente incomodou-me. Locais onde estávamos sozinhos - eu e o meu marido - e havia muito lixo. Isso não faz sentido”, conclui.

Carla Dias

