



## Trocando em miúdos

O estômago do sertanejo é antes de tudo um forte. Importadas ou não, as pesadas iguarias do sertão requerem a valentia de um cangaceiro, mas com recompensa digna de sinhô ou coroné. Veja o exemplo do sarapatel. Há quem vire o rosto, franza o nariz e faça careta com a simples menção da iguaria: não sabem o que estão perdendo.

O cheiro forte pode incomodar quem foi criado a leite Ninho, mas, se preparado com cuidado, o prato começa a ser degustado exatamente no destampar da panela. O aspecto também pode afastar os mais sensíveis, embora não seja mais feio

ou mais bonito que uma feijoada ou uma dobradinha, por exemplo. O fato é que fritos, depois cozidos e refogados, os miúdos ganham nobreza.

O sarapatel é um filhote do sarrabulho, que os portugueses exportaram para as colônias. Dentro da panela há coração, pulmão, traqueia, fígado, rim, bucho, tripas e toucinho — dito assim, pode assustar, mas eles são cortadinhos em pedaços pequenos para facilitar a mistura com cebola, alho, salsa e o que mais o cozinheiro tiver na despensa.

Virou prato típico do Nordeste brasileiro, com algumas diferenças estaduais: em Pernambuco, por exemplo, é feito só com carne suína e temperado com hortelã; no Ceará, é temperado com folhas de louro, como a feijoada. No Piauí, também tem sarapatel de porco, mas é mais comum encontrar o prato feito com miúdos de carneiro ou bode.

O sarapatel é um grande companheiro para uma cerveja pilsen gelada, mas pede uma abridora, de preferência branca. Não é petisco, embora também seja servido em porções menores, para acompanhar as preliminares, sempre acompanhada de uma farinha de mandioca, que é para dar liga. O sabor é forte e marcante; pede uma pimentinha para calibrar.

A formação de Brasília, que deve boa parte de

sua história aos nordestinos, autoriza a cidade a ter sarapatel de primeira. E por toda parte: na Vila Planalto, Dona Graça serve uma porção farta com arroz, feijão, farofa e salada; é a mesma guardião do restaurante do Campos, no Mercado do Núcleo Bandeirante, outro ponto excelente de comida nordestina. Há pequenas diferenças nos condimentos usados, mas ambos são memoráveis.

Entendo lhufas de culinária, não acompanho os críticos gastronômicos nem vejo o *Masterchef*, mas a minha preferência vai para o sarapatel do Silvio Ronaldo, que é cearense de Boa Viagem, já trabalhou com pratos finos da culinária internacional, mas capricha quando faz as coisas da terra. No sarapatel, usa apenas as partes mais — digamos — nobres dos miúdos do porco (dispensa o aparelho respiratório, muito fibroso).

Não chega a ser um sarapatel leve (ou light, como dizemos nessa língua portuguesa moderna).

Aliás, nada no restaurante dele, o Silvio's, que fica na 114 Norte, é leve; nem o dono. Não é lugar para economizar nas calorias. Ali, o sarapatel é muito limpo, não há cheiro desagradável nem pelanca, mas engorda. E a cerveja vem sempre no ponto iminente de congelamento, de paralisar as papilas. É lugar de valentia.