

CRÔNICA

Paulo Pestana • papestana@uol.com.br



Invasão sibarita

O bom freguês de boteco tem que ter estômago de avestruz e apetite de cabra. Tem que ser destemido; olhar naquela pequena vitrine aquecida e sentir a saliva escorrendo pela boca, mesmo sabendo que a linguiça que jaz na banha de porco deveria vir numa embalagem com tarja preta. O botequeiro é antes de tudo um forte.

Bodega não é lugar de sibaritas, mas, de uns tempos para cá, deram de inventar comidinhas delicadinhas para participar de concursos desimportantes que reduzem os bares a espaços onde apenas se bebe e come — como se o bom boteco não fosse quase uma extensão da casa da gente, um refúgio, um búnquer.

Evito frequentar bares em que o bodegueiro aparece vestido com dólmã, nome bordado do lado esquerdo — ou direito, tanto faz. Fico desconfortável; tanto quanto quando vejo um porteiro de hotel bacana, mais enfeitado que milico da Coreia do Norte.

Ocorre é que as brutas iguarias — do torresmo de barriga ao talo de couve — estão sendo sufocadas pela falsa sofisticação do paladar. O epíplou suíno ainda se acha, mas o talo, servido cru com azeite, sal e alho

crocante ficou no passado, escondido na mesma prateleira onde foram deixados os vidros de conservas.

Essas, coitadas, são os patinhos feios da gastronomia dos novos botequins. Com os novos cardápios, sumiram tremoços, ovinhos de codorna no vinagre, salsichinhas viena, lascas de cebolas com atum e outras especialidades que fazem do chope um artigo de primeira necessidade e da cachaça uma terna companheira.

Nem tudo está perdido. Consegui recentemente um vidro de rollmops. Ainda não abri; estou namorando os pedaços de cebola envolvidos em filé de sardinha crua, conservados em vinagre branco e sal, que fazem do petisco uma experiência única, de estalar a língua, ainda mais se acompanhada de cerveja de sabor pronunciado — uma IPA, por exemplo.



A origem dos rollmops é alemã, mas lá eles são feitos com outro peixe, arenque, e podem envolver pepinos ou azeitonas verdes. É um petisco ainda restrito ao sul do país e, até outro dia, só era encontrado em bares muito populares.

Outros acepipes sulinos mereceriam espaço em botecos de todo o Brasil. Entre eles, pepino azedo (velha receita europeia em que o pepino cozido e posto em

conserva com folhas de parreira), linguiça Blumenu (embutido que deve ser consumido cru, como uma pasta que se passa na torradinha), o queijo Pomerode (fundido com ervas finas e embalado como se fosse uma pasta de dente) e o salame cracóvia (receita polaca, feito com carnes nobres de suíno defumadas). E ainda tem a carne de onça.

A carne é alcatra mesmo, até porque o Ibama manda

prender quem mata onça. Deve ser picadinha na faca como um tartar — ou, para os menos hábeis, moída três vezes — e misturada com cebola, alho, cachaça, azeite, mostarda preta e especiarias. Depois de colocar sobre fatias de pão preto, é só cobrir a carne de cebolinha e aproveitar.

O problema é que o bar mais próximo que serve carne de onça fica a 1.500 quilômetros.