

CRÔNICA

Paulo Pestana • papestana@uol.com.br



Preconceito no bar

Cheguei ao bar, olhei a prateleira atrás do balcão e escolhi beber uma Farrista, pinga diferente do habitual, feita a partir do melaço da cana e envelhecida em tonéis de jequitibá, o que deixa um sabor mais adocicado do que as aguardentes feitas a partir do mosto da cana, fermentadas com milho ou arroz, mais ácidas.

A explicação não cabe num livro de boas práticas gastronômicas; mas é uma cachaça que vai bem com conservas – pepino, azeitona, cebolinhas. Era o que tinha naquela hora.

O rapaz serviu uma dose generosa num copo americano, e eu fui para o meu canto, carregando a marvada e os acepipes, para esperar o resto da turma. Mas estava acompanhado de olhares de um pessoal mais jovem que não frequenta o estabelecimento, pelo menos não nos horários em que estamos lá, e que se servia de açai.

Eram olhares de reprovação. Ninguém falou nada numa altura que pudesse ser ouvida, mas era óbvia a reprimenda. Deu vontade de dizer que a pinga era uma bebida tão vegana quanto a deles, portanto, saudável, mas achei melhor não atizar e me recolhi ao meu prazer de sorver a Farrista devagar, saboreando, em pequenos goles, e não em ‘shots’.

Fiquei pensando: ainda tem disso. O

sujeito trabalha o dia inteiro, paga seus impostos, provém a família e até hoje é constrangido porque pediu uma dose de cachaça. O mesmo não acontece quando se pede uma dose de uísque, ainda mais se for um 12 anos, sinal que o cara está melhor de vida.

Apesar dos esforços da turma da caninha, ela ainda não tem reconhecimento no país como coisa de gente de bem. O preconceito se estende aos drinques, quando alguém pede uma caipirinha de vodca, absurdo total porque a bebida polaca ou russa — aliás, criada para servir como desinfetante — não se completa ao limão e ao açúcar.

É que a vodca — “aguinha”, em russo, vejam só — é criada a partir de várias receitas, com cereais diversos fermentados e destilada a altas temperatura e submetida a processo que neutraliza o sabor dos cereais. Ou seja: é feita para não ter gosto de nada. A mistura com a água é que

dá o leve sabor que cada uma delas carrega — há quem a sirva congelada, o que anestesia as papilas gustativas, eliminando o pouquinho de sabor que sobrevive.

A pinga é diferente. Há vários tipos de alambicagem, mas é produto da cana de açúcar, sem mistura. O fubá ou farelo de arroz entram apenas para provocar a fermentação, transformando o açúcar em álcool, sem qualquer influência no sabor final, determinado pela qualidade da cana, que deve ser fresca, madura e moída logo depois da colheita.

Se a moçada do açai soubesse o trabalho que dá fazer uma cachaça boa, talvez não me olhasse tão feio. Se soubesse a exorbitância que estão cobrando por uma garrafa de pinga de qualidade, possivelmente já me olhariam com admiração. Mas também é preciso respeitar o pessoal que colhe açai. Só de pensar em escalar um açazeiro de seis metros de altura já dá uma cansa danada.

