

CRÔNICA

Ricardo Pedreira • ricardobpedreira@gmail.com



A transcendência da carne assada

Os quatro amigos chegaram a Brasília ainda crianças, no início da década de 60. Dois vindos do Rio, um de São Paulo e o outro do Recife. A cidade era um canteiro de obras no descampado de terra vermelha, e eles adoravam a vida de moleques soltos pelo Cerrado. A amizade começou numa escola-classe, passou pelo Caseb e Elefante Branco e chegou à UnB.

Casaram, tiveram filhos, dois descasaram e um casou novamente. A amizade persistiu e as pessoas comentavam: “coisa bacana, camaradas há tanto tempo...”. Mas os diferentes trabalhos, a política, a pandemia e a vida acabaram levando cada um para caminhos separados.

Há algumas semanas, um deles, senhor já aposentado, encontrou esquecido numa gaveta o caderno de receitas da mãe. Por acaso, abriu logo na página intitulada “Carne Assada”, manuscrita com capricho, e logo lembrou que os três antigos amigos veneravam o prato preparado aos domingos por sua mãe.

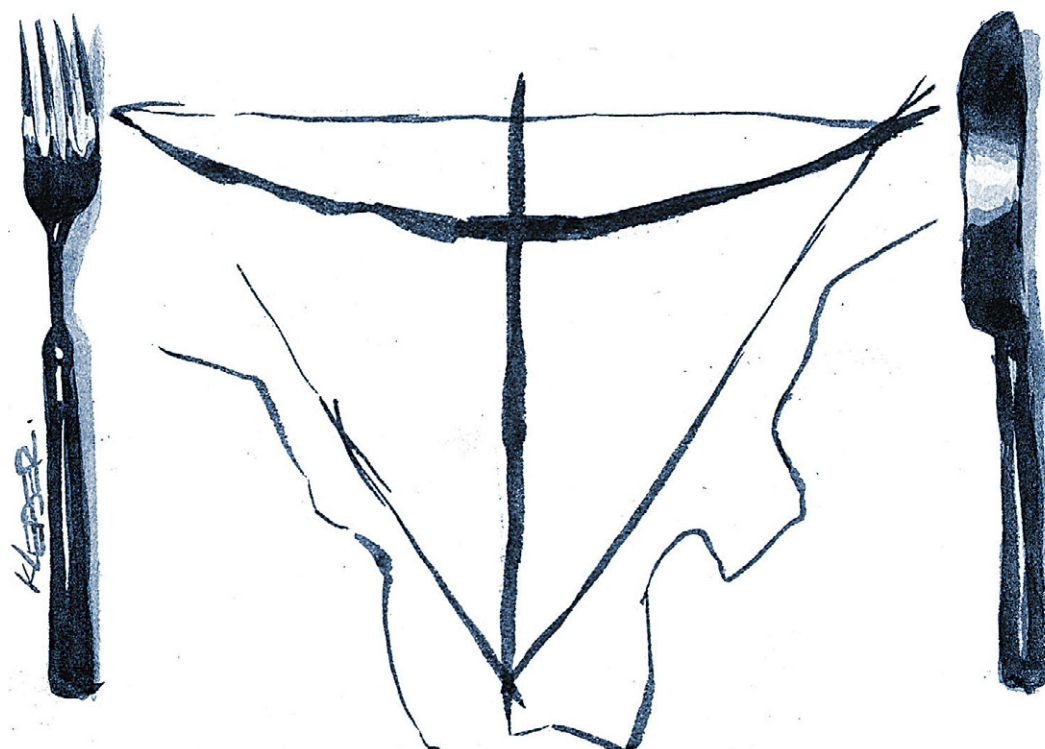
Talvez, já estivesse buscando um pretexto para reencontrar os companheiros de tantas alegrias e algumas desventuras. Num impulso, mandou mensagens pelo celular para os três propondo fazer a receita. Sorriu satisfeito quando os convites foram aceitos com entusiasmo e referências saudosas. Sabiam que ele era bom cozinheiro.

Um dia antes do almoço comprou uma peça de

lagarto redondo com alguma gordura, para dourar na hora de fritar a carne, e depois cozinhá-la na mesma panela. Embora a receita lhe desse o título de “assada”, a carne deveria mesmo é ser frita e refogada em banha de porco, e cozida lentamente na vinha d’alhos em que ficaria imersa desde a véspera. Ele considerou fundamental o antiquado termo “vinha d’alhos”, conforme a receita materna, muito melhor do que o contemporâneo “marinada”. Anotou, mentalmente, a breve reflexão para depois comentar com os convidados.

Acompanhando a carne, apenas batatas com alecrim, estas sim assadas no forno. De entrada, uma saladinha verde com tomate e cebola roxa. A simplicidade do cardápio foi saudada previamente pelo grupo, que aprovou o projeto de um almoço básico, “camponês”, como definiu um deles.

De entrada, um bom queijo maturado. A sede foi aplacada com espumante, vinho branco e vinho tinto. Houve alguma água também. Foi um reencontro glorioso, de histórias revividas,



com abraços, risadas e os olhos brilhando. Combinaram não falar das mazelas da idade, mas a doença de um dos presentes surgiu como tema inevitável, tratado rapidamente e com a devida gravidade. Prevaleceram a alegria, as fotos dos netos nos celulares, os pedidos “daquela música” na trilha sonora. Passaram ao largo da política e comentaram a esplendor recente dos ipês-amarelos.

O cozinheiro observou a velha turma com ternura. Lembrou da mãe reclamando que ele era um menino levado, que vivia se machucando e dando enorme

trabalho para seu anjo da guarda. Gostava de imaginar, mesmo não tendo nenhuma fé, que anjos protetores sempre nos acompanham.

Pois em um breve momento daquele almoço ruidoso fez-se o silêncio, com todos concentrados na carne desmanchando no molho de ferrugem. Foi quando o dono da casa julgou ter visto anjos da guarda, com asas abertas, acima de cada um de seus amigos, três anjos sorridentes diante da paz da amizade. Achou melhor não dizer nada e testemunhou a beleza da comunhão com um lento gole de vinho.