

Sal e pimenta a gosto

Crônicas de uma cozinheira acidental

Receitas de uma cronista gourmet

Cléo Araújo

Ministério da Cultura. Fundação Biblioteca Nacional. Escritório de Direitos Autorais. Certidão de Registro n. 633.641. Livro 1.217. Folha 277 em 19/02/2014.

Sal e pimenta a gosto

Crônicas de uma cozinheira acidental

Receitas de uma cronista gourmet

ESSA É UMA OBRA NÃO CONCLUÍDA, AINDA EM DESENVOLVIMENTO

Para Ana.
Antes mesmo de ela existir.

Na cabeceira, um livro de receitas.

Morava ali, sobre o criado mudo, vizinho do despertador e sob os óculos de grau, polvilhado de branco e salpicado de dourado, pequenos e bem vindos acidentes no manuseio da farinha de trigo e da essência de baunilha naquele dia de passeio lá pelas bandas de piso frio da casa.

Era a última leitura da noite. A razão de ela sonhar tantas e tantas vezes com casquinhas de siri, amores na praia, bolinhos de chuva e romances em Paris.

Cozinhas

São Paulo, janeiro de 1998.

Foi aos vinte e um anos de idade.

Deixei a aconchegante, planejada, sortida, completa e perfumada cozinha da casa dos meus pais para cuidar da minha própria. Naquele tempo, algo vazia, fria, sem qualquer planejamento, completude, sortimento, perfume ou personalidade.

Lá, na primeira, vazia, despersonalizada, incompleta e, acima de tudo, pequena cozinha da metrópole, eu clarifiquei algumas ideias, muito antes de saber que clarificar era algo que se fazia com manteiga.

Descobri que ter uma cozinha nova, ser dona dela e ter liberdade para fazer dela e nela o que eu bem entendesse e no horário em que eu bem julgasse apropriado, implicava sentir uma saudade - recente sim, mas nem por isso menos profunda - da minha cozinha antiga que, aliás, nem era minha, ou era minha no máximo na fração de $\frac{1}{4}$.

Essa saudade me achou pela primeira vez às três e quinze da madrugada. Voltava de um pub com ululante nome "Dublin", no Itaim, onde consumira alguns gin-tônicas e ouvira hits de uma banda cover chamada Sonic, ou Sonico, ou Sonique, que tocava músicas desde do U2 até Texas (... You can say what you want, but you won't change my mind, I feel the same, about you...).

Eu preparava aquilo que poderia se chamar de ceia tardia ou café da manhã antecipado: um ovo mexido acompanhado de uma, e apenas uma, torrada regada com duas gotas de catchup. Justo, uma vez que o jantar se resumira a três *Stella Artois* na adorável e irresistível noite paulistana. E aí eu mesma lavei o prato, o garfo, a faca e a frigideira, pois outro alguém não havia e nem haveria para limpar a minha bagunça no domingo seguinte. Libertário, sim, embora ermo.

A cada vez que isso acontecia, e não foram poucas as vezes e os domingos, eu sentia saudade da cozinha dos meus pais e dos horários normais nos quais pessoas normais e co-habitantes se encontravam para preparar ou esquentar coisas mais elegantes e aconchegantes do que um ovo mexido e uma torrada com duas gotas de catchup.

Passei a acreditar, a partir desse revelador momento da baixa gastronomia, que a tal emancipação civil, hipotética e legalmente conseguida aos vinte e um anos de idade, só acontece mesmo, e de fato, quando você prepara - e come - um ovo mexido e uma torrada com duas gotas de catchup, na sua cozinha vazia e despersonalizada, às três e quinze da manhã.

Só ganhei com a experiência.

Além de ter passado a ser responsável por administrar minhas próprias refeições e seus preparos (ou pedidos de delivery, que também exigiam planejamento: o que pedir?, quando pedir?, tenho dinheiro?), a cozinha antiga dos meus pais continuava lá e eu poderia visitá-la e dela me servir de vez em quando, especialmente em feriados prolongados, quando ela funcionaria a todo vapor. Era, ao mesmo tempo, um afago na cabeça e um tapa na bunda, algo do tipo, "vamos lá, minha filha! Ou você acha que fatias húngaras fresquinhas e úmidas caem do céu dentro do coco ralado?".

Descobri, também, que o amor pelos nossos pais (e suas cozinhas sortidas e recheadas de fatias húngaras fresquinhas e úmidas) cresce proporcionalmente à nossa idade, à distância e ao tempo que nos separa deles, não importando se temos 17, 32 ou 64 anos de idade ou se o fogão da cozinha deles tinha quatro, seis ou sessenta e sete bocas.

Mercados paulistanos

Nesse tempo, e desde então, oitenta e cinco por cento do meu (restrito) orçamento era transferido direta e semanalmente para o Senhor Abílio Diniz. Como poderia eu, morando sozinha pela primeira vez na minha vida (primeiros salários caindo e fazendo eco na minha conta corrente), resistir a itens nada menos do que cenográficos, dispostos propositalmente pelo Seu Abílio na altura dos meus olhos? Tortas alemãs com crostas rendadas, crocantes, douradas e recheios de geleia bordô, cremosa e brilhante? Caixinhas translúcidas com selvagens, atrevidas e vibrantes framboesas, verdadeiros porta-joias com suas preciosas gemas de rubi? Garrafas de água com gás que mais pareciam a casa de Jeanne é um Gênio? Ah, que outro verbo conjugar senão "consumir" diante dessa orgia? Era um resultado previsível para uma contente assalariada. E eu me rendia ditosa ao apelo das embalagens explícitas, convidativas, me rendia, revelo, quase todas as quintas e quase todos os domingos. Era muito fácil me achar parisiense dentre àquelas gôndolas e perder completamente a noção das taxas de importação e do meu verdadeiro lugar no mundo, ao sul do Equador, onde framboesas autóctones quase não há.

Descobri, então, que cozinhar coisas lindas e atrativas poderia ser tão divertido (razoavelmente mais barato e, com alguma prática, quiçá, até mais gostoso) quanto comprar as lindas coisas prontas do Seu Abílio. E, sim, exigiria um pouco mais de tempo do que os cinco minutos mexendo leite condensado, manteiga e chocolate em pó no fogo brando para transformar os três itens em um brigadeiro mole no final de semana - como era, antigamente, quando eu achava que não havia lugar melhor para brincar do que a cozinha.

Descobri, depois de muito molho de tomate enlatado e ainda me emocionando a cada arroz que saía soltinho (milagre que

demorou a acontecer), que era capaz de receitas mais adultas. Foi assim com o farfalle com abobrinha e camarão (receita que furtei de um livro de mesa que ficava na elegante sala de espera da minha elegante chefe) e com risotos inesperados, preparados com ingredientes desconexos que por acaso estavam na geladeira, como ervilhas em lata e restos de um frango assado de televisão de cachorro comprado pronto da rotisserie do Seu Abílio, evidentemente.

Cinema para comer

Filmes sobre gastronomia começaram a me interessar. Percebi que poderia passar todos os meus dias livres (especialmente durante o inverno) me inebriando com as delícias criadas por Babette, Vianne, Sihung Lung e Martha. E tudo isso enquanto saboreava uma xícara de capuccino. E pensar que, pouco antes disso tudo, eu quase nem gostava de café.

Além de engordar, porque é claro que fica impossível se assistir a um filme como "Chocolate" sem sentir necessidade de devorar todas as caixas de Língua de Gato do mundo, comecei a associar o ato de cozinhar a uma atividade prazerosa, artística e realizadora. Eu queria ser capaz de fazer aquelas coisas lindas e saborosas que Babette, Vianne, Sihung Lung e Martha faziam e serviam.

Uma noite, então, foi a vez de Vassilis.

Vassilis é a personagem do filme grego "O tempero da vida", que conta a história desse homem, uma espécie de filósofo da gastronomia que ensina seu neto Fanis, que vive em Istambul, uma lição tão sábia quanto gourmand: a comida e a vida precisam de um pouco de sal para ganhar sabor. Mas essa não foi a única lição de Vassilis. A outra era bem menos ortodoxa, pelo menos para paladares conservadores: duas pitadas de canela na carne moída. Pois a dica ajudou Fanis a aprender que, num ato ao mesmo tempo simples e ousado, tanto a moussaka quanto a vida podem ganhar, além de sabor, perfume e distinção.

Digamos que Fanis não foi o único a aprender com Vassilis.

Eu também aprendi. E arrisquei.

De lá para cá, a cozinha nova, que agora já é a nova cozinha antiga, pode ter reclamado de tudo, menos de solidão.

Quanto ao ovo mexido e a torrada com duas gotas de catchup?

Às vezes eu preparo, só para matar a saudade.

Arroz soltinho

Se você já aprendeu a coar um café ou pelo menos já comprou uma maquininha de expresso que faça o serviço por você, está na hora de preparar a guarnição das guarnições: ele, o arroz.

Classicamente, ele é uma das primeiras receitas que se tenta preparar com alguma destreza quando se começa uma história na cozinha. Nós, brasileiros, que temos nesse cereal o nosso principal acompanhamento para carnes, outros cereais e, confessemos, até massas em algumas ocasiões (basta visitar um restaurante por quilo para dar de cara com um colorido prato de arroz com lasanha), estamos sempre desafiados a preparar um que seja ao mesmo tempo gostoso e bonito.

Nem sempre é fácil.

A temperatura, a porção de óleo da refoga, a quantidade de água, enfim, tudo interfere no resultado final. Um arroz grudento, duro ou empapado não passa despercebido por olhos de ninguém.

Aqui, dicas bem básicas para garantir um que agrade tanto aos olhos quanto aos paladares.

Serve 4 pessoas

Você vai precisar de:

2 xícaras (chá) de arroz devidamente lavado e escorrido (pode deixar escorrer bem a água da lavagem antes de usar)

4 xícaras (chá) de água fervendo (a água fervendo é um dos mitos em torno do arroz. Há quem use água em temperatura ambiente.

Nesse caso, há uma outra dica importante que compartilho no final da receita)

3 colheres (sopa) de óleo vegetal

2 dentinhos de alho, amassados ou picados em micro pedaços

½ cebola picada

Sal a gosto

Faça assim:

Lave o arroz (umas quatro passadas de água) e deixe escorrendo. Enquanto isso coloque a água para ferver. Quando estiver quase borbulhando, refogue a cebola e o alho no óleo quente. Dica: comece pela cebola, refogue uns 10 segundos, adicione o alho, refogue uns 15 segundos. Então, adicione o arroz escorrido, mexa um pouco, para que todos os grãos peguem a refoga. Depois de cerca de 1 minuto, adicione a água fervida. Coloque o sal, dê uma mexidinha. Dica 2: deixe ainda no fogo alto por 1 minuto, sem tampa. Só depois abaixe o fogo, deixe a panela semi tampada e vá verificando com um garfo, sem mexer, até que perceba que a água toda evaporou e ficou apenas uma umidade simpática. Desligue o fogo, tampe a panela bem tampadinha e deixe-a abafada, cobrindo-a, por exemplo, com um pano de prato. Quando for servir, é só soltar os grãosinhos com um garfo.

Observação: se você não usar água fervendo, é importante que, ao adicioná-la ao arroz refogado, você mantenha o fogo alto até que a água levante a fervura. Depois que ela ferver, pode-se seguir os passos acima.

O farfalle de camarão com abobrinha

Uma massa um pouco mais elaborada já pede de seu cozinheiro certa segurança e espírito de aventura. Mas essa, que foi uma das primeiras que tentei arriscar (na presença de ilustres comensais) é bastante simples, gostosa e colorida. O molho não é líquido, é mais um misturado que vai aderir ao farfalle, que por ser uma massa curta e sem furos, deixa o prato todo com um aspecto de salada, embora este, na minha opinião, deva ser servido quente.

Serve 4 pessoas.

Você vai precisar de:

1 cebola picada
3 dentes de alho moídos
500g de camarão rosa limpo
3 abobrinhas picadas em cubos pequenos (eu uso a abobrinha italiana ou zuchinni e pico com casca e tudo)
1 colher (chá) de sálvia desidratada (se não encontrar, não tem problema, pode preparar sem)
½ colher (chá) de pimenta-do-reino em pó
¼ de colher (chá) de raspas de noz moscada
500g de farfalle cozido(s) "al dente"
5 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 colheres (sopa) de parmesão ralado

Faça assim:

Coloque a água para ferver. O mais importante para se garantir uma massa cozida bem bonita e homogênea é seguir as instruções do fabricante no pacote no que se refere à quantidade de água e ao tempo do cozimento. No entanto, algumas dicas:

Só coloque a massa na água quando ela estiver fervendo (borbulhando). Uma fração parâmetro para se usar é a de cerca de 5 litros de água para um pacote de macarrão de 500g.

O sal pode ser colocado na água de cozimento de preferência antes de colocar a massa na água.

Depois de atingir o tempo de cozimento indicado pelo fabricante, o macarrão deve ser imediatamente escorrido.

Enquanto a água ferve, tempere os camarões com um pouco de sal e pimenta. Reserve.

Coloque metade do azeite numa panela e esquente. Adicione metade do alho picado, deixe dar uma leve dourada e junte o camarão. Refogue-os por não mais do que 1 minuto.

Separe e reserve.

Agora, coloque na mesma panela onde refogou os camarões o restante do azeite, do alho e também a cebola. Deixe dourar. Junte a abobrinha picada, uma pitada de sal e mexa.

Deixe parcialmente tampado por 3 minutos, para a abobrinha soltar apenas um pouco da sua água. Abra, junte os camarões já pré-cozidos e a sálvia, caso tenha decidido usá-la.

Salpique a pimenta do reino e a noz moscada e acerte o sal. Desligue o fogo. Coe o farfalle e junte a mistura do camarão com abobrinha. Rege com mais um pouco de azeite e acrescente o parmesão. Está pronto.

Comer com os olhos

São Paulo, abril de 1999.

Escrevo por gosto e cozinho por prazer.

Escrevo porque acho delicioso imaginar histórias inventadas ou me lembrar de histórias acontecidas e ir dando vida e estrutura a elas. Escrever é como cozinhar, uma maneira saudável e econômica de viver uma fantasia e criar um mundo todo, do começo ao fim.

Cozinho pela alegria de perceber o poder sinestésico da comida, essa capacidade que ela tem de mexer com lembranças do fundo da alma, sensações que vão muito além do sabor, do aroma, do visual ou do tato de uma guloseima que gentil ou malcriadamente acaricia o céu da boca. É esse poder que transforma uma experiência gastronômica real e concreta em uma impressão abstrata e etérea, algo cunhado na memória e sentido por parte outra do corpo que não as evidentes papilas gustativas.

Para mexer com essas lembranças, a comida pode tanto ser caviar de esturjões iranianos saboreado em um restaurante estrelado num penhasco sobre o Mar Mediterrâneo quanto macarrão instantâneo sabor galinha, devorado na intimidade da sua cozinha, em pé, pé direito apoiado no joelho esquerdo, no balcão da pia, plateia alguma.

A comida é democrática. Pipoca ou macadâmia, cajuzinho ou marron glacê, tremosso ou pistache, croquete de carne ou stake tartare. Todos têm importância quando se trata de revelar um sabor e contar uma história.

Assim as coisas se misturam. Quando vejo, refeições se transformaram em narrativas e crônicas estão sendo contadas por receitas cheias de história.

Isso tudo, no final do texto e no fundo da panela, dá sentido ao meu clichê literário-gastronômico favorito: *comer com os olhos*. Quem disse que não dá?

Macarrão instantâneo sabor galinha (com toque gourmet)

O macarrão instantâneo é o coringa das refeições, especialmente dos jantares para aquele dia em que não se quer chamar o delivery. Não é para menos. O único ingrediente que fica por conta do cozinheiro quando do preparo de um pacote de macarrão instantâneo é a água.

Aqui vão algumas dicas de artigos que podem ser facilmente encontrados em uma tímida geladeira numa terça-feira qualquer e que podem dar um toque levemente gourmet ao seu humilde macarrãozinho que cozinha em três minutos.

Considerando que até pipoca de microondas demora mais do que isso para estourar, por que não tentar?

Faça assim:

Prepare seu macarrão instantâneo seguindo as instruções do fabricante. Mas cuidado! Se quiser incrementar a receita, não use todo o pozinho de caldo de galinha, apenas uma pitada, senão ficará muito salgado.

Toque gourmet 1: em uma panelinha, coloque uma colher (sopa) de manteiga sem sal. Acrescente quatro colheres (sopa) de queijo cottage, uma colher de creme de leite e uma raspinha de noz moscada. Junte o macarrão cozido, salpique com parmesão e pode mandar ver.

Toque gourmet 2: pique restos de presuntos que estão para vencer na sua geladeira. Frite-os ligeiramente numa frigideira com um pouco de manteiga. Junte quatro colheres de requeijão, o macarrão e sirva.

A cozinheira romântica

São Paulo, junho de 1999.

Escolher, preparar, deixar de molho e levar ao fogo.

Cozinhar é ritual, sequência aconchegante de atos e procedimentos milimetricamente pesados e medidos, ato de profunda terapia, algo que talvez só se consiga atingir fora do divã em um ponto específico dentro do triângulo formado pela geladeira, o fogão e a pia, como amam os arquitetos. São tantas as ideias, histórias e reflexões que povoam a minha mente nessa oportunidade absolutamente sem igual de conversa comigo mesma quando estou ali, hipnotizada por alguma cena mágica da cozinha. Sim, mágica. É alquimia o que está por trás de claras de ovo que se transformam em neve, ou de um açúcar granulado e branco aquecido, se decompondo aos poucos e se reagrupando em fios de caramelo.

Talvez tudo isso só faça sentido para mim porque o meu ato de cozinhar é uma experiência solitária. Não sei se o mesmo romantismo culinário move *chefs* e *sou-chefs* em suas cozinhas alucinadas, espumosas e borbulhantes. Não sei se a mesma visão lúdica acomete donas de casa em período integral, que precisam preparar todos os dias o almoço e o jantar de suas famílias famintas. Comigo, sou eu e minhas facas (por vezes, bastante cegas). Eu e minhas sementes de grão de bico, pelinhas arrancadas uma a uma. Eu e minhas peneiras. Eu e meus cardamomos. Sem assistente, sem companhia (nota: elas felizmente chegam na hora de comer). Vou fazendo e lavando, fazendo e lavando, tudo para que nada se acumule na pia, para que nada tire a cadência ritmada da brincadeira e para que, ao final, quando o struddel já foi para o forno ou a mousse descansa na geladeira, eu possa me sentar, feliz e completa, para saborear uma taça de vinho e uma cozinha muito usada, sim. Mas limpinha.

Mousse de morango e iogurte

Fácil e cor-de-rosa.

Serve várias pessoas. E vale por um bifinho

Você vai precisar de:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro (ou uma caixinha)

2 potes de iogurte natural integral

1 saquinho de suco em pó solúvel sabor morando

Faça assim:

Misture tudo em uma tigela de vidro e mexa BEM. Se preferir, pode até bater levemente no liquidificador.

Leve para geladeira.

Fim.

Que tal uma boquinha?

Chá de camomila adoçado com duas colheres de mel
Duas torradas (ou bolachas de água e sal) com manteiga, queijo do tipo
polengui e geleia de framboesa.

Framboesas

São Paulo, setembro de 1999.

Depois de um tempo explorando a minha não tão mais nova, (embora ainda pequena) cozinha, fui capaz de testar, aplicar e inventar alguns preparados. Alguns, eu fingi que jamais aconteceram (como aquele sorvete indiano que lembrava água suja e tinha gosto de incenso). Outros, que orgulho. Difícil era repetir na mesma medida, uma segunda vez, diante de testemunhas. Mas ainda assim, equilibrados, eram os resultados de minhas intentadas na cozinha até aquele ponto.

Num final de ano, surgiu a ideia de um presente de Natal autoral para meus parentes e amigos: o *meu* caderno de receitas. Pretensioso, sim, especialmente considerando que algumas das presenteadas seriam minhas avós, deusas supremas e absolutas da cozinha.

O *meu* caderno de receitas, no entanto, tinha um ingrediente pessoal, um hábito, digamos, um pouco mais antigo e honesto - pelo menos do ponto de vista de uma suposta habilidade - do que o de cozinhar: o de escrever.

Reli, nessa época, muitas das crônicas que publicava em meu site desde 2004 e percebi que muitas das histórias - fossem elas reais ou inventadas - falavam sobre comida.

Coincidência?

Resolvi reunir as duas rotinas - cozinhar e escrever.

As receitas eram escritas de maneira bastante pessoal e pensando, acima de tudo, em um número muito grande de amigos e familiares (avós excluídas) completamente desprovidos de qualquer habilidade culinária. Receitas simples, coisas que um dia resolvi fazer e que, por acaso, deram certo. As histórias vividas, escritas e cozinhadas eram crônicas que acabaram se intercalando com sabores que marcaram episódios da minha vida de

maneira apetitosa e definitiva, com a comida assumindo seu incontestável papel de protagonista.

Este projeto é, por isso tudo, uma versão revista e aprimorada daquele pretensioso e artesanal presente de Natal.

Um convite a um passeio saboroso e descomprometido que espera poder apurar as mentes.

E é claro, os paladares, também.

Histórias.
Receitas.
Histórias de receitas.

Tia Nastácia

"...quem comia uma vez os seus bolinhos de polvilho não podia nem sequer sentir o cheiro de bolos feitos por outras cozinheiras (...)".

Monteiro Lobato, *O Saci*.

O próprio Saci se referindo aos deliciosos quitutes de Tia Nastácia.

As sementes de ligustro

Foi em Presidente Prudente, em maio de 1984.

Toda vez que visitava minha avó, além de ouvir os discos de Nelson Rodrigues do meu avô, além de comer o mais sensacional arroz e o mais espetacular feijão que já houve, além de saborear o doce de leite com bolinhas mais autoral que já conheci, eu também brincava de uma das minhas brincadeiras prediletas: "comidinha".

A brincadeira consistia, em primeiro lugar, em emprestar alguns apetrechos da impecavelmente asséptica cozinha da Dona Nair: uma panela de alumínio do tipo espelho, uma colher de pau lustrosa, uma tábua de carne desinfectada e uma bacia de plástico esterilizada. Ela passava os objetos para as minhas mãos com o maior prazer, mas já ia preparando a esponja de aço e o álcool para lavá-los à exaustão depois que fossem devolvidos gosmentos e contaminados.

Já de posse dos itens necessários para brincar de comidinha, eu e minha irmã íamos para varanda, onde improvisávamos o que, na nossa cabeça, serviria perfeitamente como fogão: três tijolos - dois nas laterais e um servindo de tampo.

Aí, íamos para calçada.

Lá havia uma árvore, que só há pouco tempo vim a descobrir ter um nome estranhíssimo: *ligustro*. O ligustro dava uns cachos de uma espécie de ervilha verde, perfeita para picar, debulhar, escolher e melecar todos os utensílios de cozinha da avó, pobre mulher, que depois tinha de arear a louça toda, manchada com aquele esverdeado da nódoa das bolinhas verdes das tais árvores que superpopulavam todas as calçadas da cidade.

Com um pouco de água da mangueira, o preparado se transformava em uma sopa alienígena certamente não comestível,

cheia de bolinhas verdes flutuantes. A aparência era péssima, mas o aroma era bom: tinha cheiro de mato.

Sementes de ligustro.

Talvez tenham sido os primeiros ingredientes que me fizeram pegar gosto pelo ato de cozinhar. Além do feijão, do arroz e do doce de leite da Dona Nair, é claro. Até hoje, quitutes que nem Adrià seria capaz de replicar.

A primeira moqueca

Foi em Recife, em outubro de 1990.

Até mais ou menos os nove anos de idade, comer, para mim, era suplício.

Imagino os sonhos da minha mãe, pessoa imbuída da missão genética de me alimentar: assistir-me devorando uma bela pratada de arroz e feijão. Uma quimera, uma improbabilidade quase tão extravagante quanto dançar um tango de Piazzolla com Paul Newman no Baile do Havaí do Tênis Clube. Por isso, e quase já acostumada com meu pouco apetite, ela se contentava com meu almoço de faquir: três garfadas de bife acompanhadas de uma rodela (fina, do tipo transparente) de tomate. E era só.

Ter de engolir bife com salada de tomate não tinha nada de prazeroso, por mais bem preparado e dourado que estivesse o bife e por mais vermelha e tenra que estivesse a única e solitária fatia de tomate no meu prato.

Para começar, eu não gostava de carne.

Tinha sempre um nervinho nojento e borrachudo que eu acabava mordendo. Era tão fresca que chegava a arrepiar.

Achava tomate uma coisa sem propósito. Ficava no máximo aceitável quando regado com muito sal, muito azeite e muito vinagre. Achava a coisa mais besta, um tomate, nem fruta, nem legume, só tomate.

Só suportava encarar a hora do almoço porque corria o risco de ficar raquítica e carregar aqueles joelhos pontudos, marcando a calça do uniforme, para o resto da minha vida, e isso eu suportava ainda menos do que uma casca de tomate ou um nervinho de bife. Usar a calça do pijama por baixo da calça do colégio não era nada legal nos meses de fevereiro e março, debaixo de 32 graus.

Almoçar era, por essas e outras, pura obrigação.

Eu não gostava de comer.

Mas tudo começou a mudar naquele mês de outubro. Era o final dos anos oitenta, o começo dos anos noventa. E foi durante uma viagem que fizemos em família para Recife, naquela época em que os anos escolares ainda eram séries e eu estava na sexta delas. Os joelhos pontudos ainda eram minha marca registrada, nem os charmosos biquínis da Blue Man eram capazes de distrair. E foi ali, nas piscinas daquele agradável hotel pernambucano, que minha vida começou a mudar.

Fomos, em uma das tardes, almoçar em um restaurante muito agradável, todo de madeira, à beira mar.

Eu, como sempre, não estava com fome.

Passei pela porta do restaurante absolutamente incrédula. Comer, eca. Então, um cheiro. Um tóxico. Fui imediatamente envenenada por um aroma. Lembrava limão, mas não era limão.

— "Pai... Que cheiro é esse?"

Fui informada pelo meu pai de que aquilo era *coentro*. Eu não sabia o que era ou que cara tinha um coentro, mas soube naquele momento que era *aquilo* que infestava o ar com um perfume adoravelmente desconhecido, picante e apetitoso.

Chegamos à nossa mesa e eu continuei sendo impactada aos poucos. A doce ardência das cebolas, o cheiro amendoado do dendê.

Senti fome.

Foi assim que descobri que gostava de comer. Numa epifania do apetite. Eu precisava do Nordeste. Precisava de coentro, da cebola, do dendê, hum, o que era agora... Leite de coco.

A moqueca chegou.

Meus pais acharam que eu ia morrer, de tanto que, de repente, eu comi.

A moqueca epifânica

A moqueca que me fez aprender a comer era a clássica moqueca de siri mole. Mas siri mole não é uma iguaria que se encontre facilmente, especialmente para quem mora longe do litoral.

Então, passo aqui uma receita bem simples e rápida de moqueca, na qual utilizo como base o camarão ao invés do siri, crustáceo mais localizável em mercados e peixarias.

Eu preparo sempre essa moqueca, mesmo que seja para comer sozinha. Não tenho qualquer preconceito quando se trata de preparar pratos completos e bem apresentados mesmo quando minha única comensal sou eu mesma. Costumo pensar que se não souber preparar algo bom e belo para mim, serei incapaz de preparar algo bom e belo para os outros. O único segredo para quando se cozinha só para si mesmo é preparar quantidades pequenas, para evitar desperdícios e congelamentos.

Esse prato é rápido, fica pronto em cerca de 40 minutos, e é perfeito para um sábado de sol.

Acompanhe com uma taça de um vinho verde português ou de um Sauvignon Blanc chileno, saboroso e com ótimo custo benefício para nós, sortudos sulamericanos.

Você vai precisar de:

Essas quantidades servem até quatro pessoas.

500g de camarão rosa grande, descascados e limpos, muito limpos.

1 cebola grande picada

3 tomates sem pele e sem sementes (pensando bem, tomates são tudo menos algo sem propósito na cozinha de alguém)

1 pimentão amarelo picado

1 pimentão verde picado

1 pimentão amarelo picado

(todos sem semente)

1 vidro de leite de coco

2 colheres (sopa) de azeite de dendê

1 dente de alho

1 colher (sopa) extrato de tomate

Coentro Picado

Azeite de oliva

Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Comece colocando um pouco de sal e pimenta do reino no camarão. Mexa com as mãos para os bichinhos pegarem o tempero. Esquente duas colheres de azeite de oliva numa frigideira e coloque o dente de alho amassado. Deixe pegar uma cor e acrescente o camarão.

Deixe-os nesse azeite quente por no máximo um minuto, até que eles estejam todos mais enroladinhos e mudem um pouco de cor, ficando mais rosados. Tire-os do fogo, coloque-os em uma vasilha junto com o caldinho que sobrou, cubra-os com filme plástico e deixe-os na geladeira.

Descasque os tomates, tire as sementes e pique. Pique também a cebola e os pimentões. Dica para os pedacinhos de pimentão: dê uma aferventada neles antes de refogá-los. Pode ser por apenas uns três minutos, apenas para ficarem mais macios e menos indigestos. Depois de aferventá-los, escorra a água e use-os assim, levemente cozidos, no próximo passo.

Em uma frigideira grande (se você tiver uma panela de barro, melhor ainda!), coloque o equivalente a umas quatro colheres de sopa de azeite de oliva. Junte a cebola picada. Mexa.

Junte então o tomate picado e os pimentões. Coloque um pouco de sal e pimenta, o extrato de tomate, mexa, abaixe o fogo e tampe. Deixe uns dois minutos assim, até que os legumes comecem a

soltar seu líquido e a formar um creme, cuidando para não deixar que tudo derreta completamente.

Quando a aparência desse caldo estiver grossa e borbulhante, junte os camarões que estavam na geladeira, com o caldinho e tudo.

Mexa de novo.

Garanta que todos os camarões estejam mergulhados nesse maravilhoso caldo e deixe no fogo baixo por cerca de oito minutos, que é o tempo que o camarão precisa para cozinhar.

Acerte o sal.

Acrescente as duas colheres de azeite de dendê. Mexa. Tudo vai ficar lindo e dourado.

Agora, acrescente o vidro de leite de coco.

Mexa e desligue o fogo imediatamente.

Salpique com o coentro picado.

Sua cozinha vai ganhar um perfume dos deuses. E sua moqueca estará, finalmente, pronta para servir.

Dicas para acompanhar:

Farofa de dendê

Coloque uma colher (sopa) de manteiga numa panelinha e deixe derreter. Coloque a farinha de mandioca crua, mexa e acrescente uma colher de sobremesa de azeite de dendê. Acerte o sal e deixe pegar cor.

Arroz branco

O acompanhamento eterno. Aqui no livreto você vai encontrar uma receitinha fácil para preparar um arroz branco saboroso e bem soltinho.

Bolachas aquáticas

Foi em Marília, janeiro de 1990.

Antes de descobrir minha paixão por moquecas, havia uma, e uma única situação, em que meu apetite se manifestava: era quando eu saía de uma tarde inteira na piscina, pulando, mergulhando, avermelhando meus olhos e ressecando o meu cabelo, naquelas tardes quentes do interior de São Paulo.

Então, e só então, eu sentia que poderia comer o mundo inteiro.

Meu lanche preferido para esse momento pós-aquático era composto por um combinado simples e perfeito: para beber, vitamina. Podia ser uma densa e verde abacatada ou uma translúcida e fibrosa vitamina de banana, maçã e mamão. Dependia da feira da semana.

Para comer? Bolacha recheada de morango.

A pobre da minha mãe, aquela mesma, que sonhava com uma filha mais velha que um dia serviria de exemplo para caçula, sentando-se à mesa para comer, avidamente, garfadas generosas de arroz e feijão, não dava conta de suprir a despensa de casa com pacotes de biscoito que fossem suficientemente abundantes para alimentar não só a minha boca e a da minha irmã, mas a de todas as outras amigas nadadoras que iam curtir a piscina lá de casa nas tardes de verão (e de primavera, e de outono e de inverno).

A gente comia muita bolacha. E biscoitos industrializados não eram lá a coisa mais barata para se dividir com uma trupe de molecas esfomeadas.

Um dia, levei uma bronca. Era bolacha demais, não era para ficar comendo aquilo o tempo todo, fazendo festas aquáticas regadas à bolacha para sete pessoas, era uma orgia que não tinha fim. Quando me deparei com o custo do pacote de bolacha em épocas de inflação, senti muita culpa. Comecei a achar que era

para dar conta de pagar por esse luxo que meu pai trabalhava tanto, coitado, atendendo telefonemas de madrugada e correndo para as emergências no hospital. Comecei a achar que era minha a culpa de ele ter que ficar, às vezes, naquele tal de *plantão*. Tudo para pagar as minhas benditas bolachas de morango São Luiz.

Que tal uma boquinha?

Banana nanica assada com açúcar cristal, mel e canela.

A abacatada superrevigorante

Crianças que não comem adoram uma abacatada. Energética, calórica (no melhor dos sentidos) e cheia de óleos vegetais que só fazem bem à saúde.

A dica é cortar o abacate ao meio. Com uma metade, você prepara a abacatada das crianças. Com a outra, um belo e perfumado guacamole para curtir um jantar mexicano com os adultos.

Você vai precisar de:

1 abacate maduro
4 colheres de sopa de açúcar
1 litro de leite

Faça assim:

Bata tudo no liquidificador e sirva em taças de acrílico bem bonitas, sugerindo às crianças que se trata de um verdadeiro coquetel do Harry Potter.

A hora do recreio

O recreio dos meus tempos, aqueles em que "ano" era "série" e "Ensino Fundamental" era "Primário e Ginásio", se oferecido nos dias de hoje, seria crucificado por ministros, secretários de educação, nutricionistas, pais maratonistas e, obviamente, pela imprensa sempre atenta. Daria até para imaginar a manchete no caderno da cidade - "Denúncia: EMEI oferece sonhos fritos na merenda! Ministério Público abre averiguação. Delegado diz que oferta de recheio de creme ou doce de leite pode levar à multa e cinco anos de detenção". Era, de fato, um absurdo total, uma alimentação *hard core*, era isso que aquilo era, sim, sem defesas. Mas confesso que me lembro com certa nostalgia dos tempos em que não se falava em barra de cereal nem em balanceamento nutricional de crianças de menos de dozes anos e trinta quilos.

A escola seria, pensariam visitantes do futuro que passassem para nos analisar no passado, uma incubadora de pré-gordinhos com taxa de triglicérides batendo na casa dos 500mg.

Mas era assim?

Estranhamente, e aos meus olhos (olhos de uma criança magrela), não. As crianças do passado pareciam mais esguias do que as crianças de hoje (ou talvez seja só minha memória tendenciosa e o fato de eu estar convivendo com poucas crianças?).

Nós comíamos sonhos, sim, mas brincávamos com bola, pulávamos elástico, suávamos em bicas, ficávamos com bochechas vermelhas e tiritica no pescoço, éramos crianças, enfim. Os vilões calóricos, de qualquer maneira, pareciam não ter isoladamente tanta autonomia para desequilibrar as dietas de antigamente.

A coisa sequer parava no sonho de creme frito coberto de açúcar cristal.

Tinha cachorro quente - com pouca salsicha, mas com muito molho e muita, muita cebola - e pão francês amanhecido e requentado. Este último, aliás, quando não figurava como a cápsula do cachorro quente, vinha abraçando uma gentil e gorda fatia de mortadela. Mortadela, salsicha, doce de leite, açúcar, pão doce, pizza, bala de cereja, Fanta laranja. Crime continuado. E isso porque oferecidos por freiras!

Depois do recreio, havia mais duas aulas. Tempo suficiente para fome atacar novamente porque, aí, tinha a hora da saída, e as ofertas das ruas eram outras.

À direita do portão ficava o tio da raspadinha. Ah, o seu carrinho futurista com qualquer coisa de Ridley Scott, cheio de garrafas multicoloridas penduradas de cabeça para baixo, as placas de alumínio manchado e o sempre presente enxame de abelhas (que, às vezes, dividia o espaço aéreo com algumas moscas, também). A raspadinha era iguaria terminantemente vetada por minha mãe - nem tanto pelas moscas, muito menos pelas abelhas, mas pela origem suspeita daquele gelo pardo que ele raspava e raspava. Por isso, passávamos incólumes por ele, o tio que ralava alucinadamente a barra de gelo enquanto se formava uma fila de pimpolhos com suas moedas em punho - crianças cujas mães certamente não temiam verminoses menores. Eu, já sabendo do impedimento, ia mirando o próximo mascate; aquele, que comercializava algo muito melhor e infinitamente menos ameaçador do que a raspadinha radioativa: o pipoqueiro. Ah, a pipoca. A de saquinho, comprada do tio, fosse na saída da missa, do estádio ou do colégio, era algo que continha um dos sabores mais singulares que conheci. A reação causada entre óleo sem rótulo, lâmpada de 100 watts, milho comprado a granel e papel acinzentado garantia um resultado que pipoca de microondas nenhuma jamais conseguiu copiar. Que manteiga que nada! A coisa era boa em seu estado puro, cada pipoca contando a história de um amassado da panela de alumínio do tio. Fora o sereno da garagem, onde ele deixava o seu carrinho estacionado durante a

noite, ah, deveria ter lá o seu papel. Até os piruás eram especiais, tinham aquele fundo de queimado que explodia na boca, deixando uma pitada de sal na ponta da língua. E lá íamos nós, no Passat Pointer verde musgo da minha mãe, lambendo os dedos um a um para que não subsistisse nenhuma migalha invisível daquele néctar dos deuses.

Depois de tudo isso, chegávamos em casa, tirávamos o uniforme e lavávamos as mãos.

O bife com tomate me esperava.

E ainda achavam um mistério que eu não quisesse almoçar.

Macarronadas pá-pum

Eu conto essa história do bife com tomate, que é absolutamente real, mas confesso que havia um menu de almoço que me deixava bastante feliz: macarronada. Dias bem aventurados, os de macarronada.

Espaguete, penne ou rigatoni. Conchiglione, talharini ou fusili. Qualquer um deles, desde com um belo molho ao sugo ou ainda decorados por tomatinhos pêra sempre deixa crianças pequenas e grandes com um sorriso no rosto.

Aqui, várias possibilidades.

Primeiro, um molho ao sugo básico e perfeito para preparar massinhas de última hora (ah, e ainda melhor para preparar cachorros quentes).

Depois, uma receita autoral que faz muito sucesso com minha mãe. Ela, que não curtia muito as raspadinhas, também não curte massas com muito molho, prefere-as mais secas.

O importante é, em qualquer uma delas, garantir que venham acompanhadas por um belo punhado de manjeriço fresco, rasgados grosseiramente, um bom parmesão ralado na hora e uma taça de um leve Cabernet Sauvignon delicadamente refrescado para harmonizar. Acenda uma vela, coloque um jazz e aproveite.

Molho ao sugo

Você vai precisar de:

- 2 tomates picados, sem sementes
- ½ cebola picada
- 1 lata de polpa de tomate
- 1 dente de alho amassado
- ½ pimentão vermelho picado e ferventado, sem sementes
- 3 colheres (sopa) de vinho tinto seco

1 colher (chá) de catchup
Azeite para untar a panela
Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Esquente o azeite na panela. Refogue a cebola e o alho. Junte o pimentão. Mexa. Acrescente o tomate. Abaixei o fogo e deixe soltar um pouco da água (pode colocar uma pitadinha de sal que ele cozinha melhor).

Coloque a polpa de tomate. Mexa. Junte, então, o vinho e o catchup. Mexa de novo. Deixe cozinhar por uns 10 minutinhos em fogo baixo, mexendo sempre para não queimar embaixo. Acerte o sal e a pimenta.

Macarrão com tomatinhos

Você vai precisar de:

1 pacote da sua massa preferida (pode ser longa ou curta, tanto faz)
1 belo punhado de azeite de oliva (umas 10 colheres de sopa)
3 caixinhas de tomatinhos pêra (ou sweet grape) cortados e 3 pedaços ou amassados grosseiramente
1 dente de alho
Muito manjericão
200g de mussarela de búfala picadas em rodela
Sal a gosto

Faça assim:

Coloque a água para ferver numa panela grande. Quando borbulhar, acrescente a massa e siga as instruções do fabricante para o tempo de cozimento.

Enquanto a massa ferve, coloque o azeite numa panela e esquente. Acrescente o dente de alho inteiro nesse azeite e deixe fritar um pouco, sem queimar. Desligue o fogo e deixe o dente de alho lá dentro. É só para saborizar o azeite.

Agora, numa tábua, corte seus tomatinhos. Quando estiverem picados, coloque-os na panela com o azeite ainda quente, mas com o fogo desligado. Retire o dente de alho (não esqueça disso, não vai ser nada agradável que alguém encontre um dente de alho solitário e perdido no meio da sua massa). Dê uma misturada para que os tomatinhos se embalsamem do azeite. Acrescente sal e ligue rapidamente o fogo baixo, só para o tomatinho soltar um pouco do seu caldo. Desligue e tampe.

Agora a massa já deve estar quase cozida. Corte, então, a mussarela de búfala.

Escorra a massa. Coloque em uma travessa do tipo bowl.

Jogue sobre ela o tomatinho com azeite que estava na panela.

Coloque a mussarela.

Por fim, o manjericão, tanto quanto você tiver, quanto mais, melhor.

Misture e polvilhe com parmesão.

Pode se lambuzar.

Dica: uma dica que tem tudo a ver com essa receita é acrescentar a ela azeitonas pretas. Se você gostar, pode colocá-las dentro da panela, junto com os tomatinhos, que dá super certo. Lembre-se de tirar o caroço e de picá-las, grosseiramente.

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

O pavê da Tia Nadir

Cheguei aos dezesseis anos com 45 quilos, corada e sem cáries. Apesar de tudo.

Até ali, havia vivido uma vida de fartura e liberdade, regada ora a toneladas de Sonho de Valsa, ora a infinitas caixas de Bis, e isso numa era em que não se falava nem em gorduras trans, nem em dieta Atkins. Talvez nem em colesterol.

O McDonald's era simplesmente uma lanchonete simpática no seu amarelo e vermelho na qual a gente passava para fazer um lanchinho quando ia a São Paulo, e não o causador de todos os males da humanidade, algo só comparável à peste negra e a depressão de 1929.

Frutas, legumes e verduras faziam naturalmente parte da refeição das crianças. Comíamos salada não por causa das fibras e do bem que elas faziam à saúde, mas porque não havia nada melhor num dia quente do que uma bela bacia de alface lisa, com bastante azeite, sal e vinagre comum. Ou de uma banana nanica amassada, com mel, aveia, leite e Sucrilhos.

Acho que alguma coisa ruim aconteceu no cosmos que abalou a pirâmide alimentar. Ou algo de maligno foi adicionado à água que a gente bebe ou ao ar que a gente respira. Afinal, é normal que alguém que come pão diet de mato com tofu 0% de gordura se sinta culpado porque o pão diet de mato, por ser *pão*, tem, sim, 0,000006mg de carboidratos em sua composição?

E pior, será que a culpa por comer pão diet de mato com tofu 0% de gordura se trata realmente de uma culpa descabida? Sim, porque comemos pão diet de mato com tofu 0% de gordura todo dia e... Engordamos! Será possível que um sanduíche de pão diet de mato com tofu 0% de gordura engorde mais do que, por exemplo, uma travessa de pavê de chocolate da tia Nadir?

É justamente dele que quero falar.

Imagine.

De um lado, um sanduíche bege claro, formado pelas duas fatias do pão mais sem graça do mundo (o que se poderia esperar de um pão que tem mais sementes e espaços vazios do que pão propriamente dito?), um pedaço de queijo de soja que, com sorte, tem gosto de meia (adoro tofu em lugar de tofu, ou seja, no meio do Sukiaki), coberto por um fino fio de vinagre balsâmico, só para não dizer que não se falou em flores; do outro lado, a tia Nadir, a minha artista do pavê. Ela traz para mesa uma travessa de vidro Marinex ainda suada, recém saída da geladeira. No seu fundo, jazem biscoitos champanhe embebidos num bálsamo de leite com chocolate. Sobre a base de biscoitos, uma cama fofa de um creme amarelo claro que, além de ser doce na medida exata, é suculento e irresistível além do necessário. Por fim, a nuvem de suspiro, que adorna aquela preciosidade e finaliza com um toque de arte quiçá o doce mais fantástico já inventado pelo homem e aprimorado pela Tia Nadir e que - talvez promovendo certa inquietação nervosa no ambiente em que é exposto - sempre leve algum dos seus apreciadores engraçadinhos a mais infame das piadinhas de cozinha: "É pavê ou pacomê?"

Geralmente, e felizmente, é pacomê!

A oração para um dia bom

Um dia bom é um dia de cozinha quente.

Tem potes de cereja em calda abertos sobre a mesa da copa, rodela de abacaxi cortada com esmero pela tia avó em uma travessa de louça branca e um belo assado no forno, que doura bem devagar e espalha seus perfumes e temperos por todos os cômodos da casa.

Um dia bom é um dia perfeito para se vasculhar os armários atrás de antigos discos de vinil.

Mas também é ideal para se ficar surpreso com uma chuva inesperada que cai lá por volta das dez da noite (afinal, "fez tanto sol o dia inteiro").

Um dia bom é um dia feito para se ganhar um presente de surpresa, para se jogar ping pong depois da meia-noite e para se tomar sorvete de flocos com calda de caramelo pouco antes de dormir.

Também é dia para se dar uma passada na casa dos amigos, tomar Coca Cola com bastante gelo, encher a sala de colchões e dormir lá com todos os primos que existem no mundo.

Um dia bom é simplesmente delicioso porque a gente pode sair para comprar material escolar novo. E não há nada melhor no mundo do que encapar um caderno e escolher um estojo.

Mas o melhor de um dia bom é que, embora ele passe rápido, dá tempo de quase tudo.

De ir dormir na casa da amiga - mas de só fechar os olhos quando o sol já for nascendo lá fora -, de dar voltas de mobilete pela cidade, de conhecer aquele menino lindo em quem você estava de olho há semanas, de dar banho no cachorro com a mangueira, de ficar com o rosto corado pelo sol e de passar esmalte com gliter nas unhas dos pés.

Durante um dia bom, todo mundo deveria ler pelo menos um capítulo de "O mundo de Sofia". Mas vale a pena também

aproveitar para começar a aprender a dirigir naquela estradinha de terra remota e para comer pastel de carne com ovo no mercadão municipal.

Num dia bom, você pode descongelar o Han Solo, voar de bicicleta com o E.T., cantar Sinatra no karaokê e decorar a coreografia de Thriller.

Mas, por favor, não se esqueça de esperar pelo menos duas horas depois do almoço antes de entrar na piscina para não ter congestão. Ou você tem alguma dúvida de que vai pegar uma bela de uma piscina num dia maravilhoso feito esse?

Coma bolacha recheada de morango, lave o carro na garagem, encha os pneus da bicicleta e pule elástico.

Pegue uma luneta e vá para um terreno escuro olhar o céu.

Jogue vídeo game, chupe manga com fiapo e faça um banho de creme no cabelo. Assista "A Gata e o Rato", "A lagoa azul" e "Curtindo a vida adoidado".

Compre tinta, telas em branco, pinceis e pinte um quadro bem colorido e sem noção estética nenhuma.

Jogue "Stop", acampe no jardim e solte uma pipa.

Almoce na casa de uma avó, que nem precisa ser a sua.

Jogue queimada, buraco e truco.

Quando o dia estiver acabando, tome um belo banho. E não se esqueça de usar uma daquelas bolinhas de óleo de amêndoa para se perfumar. Vista um pijaminha bem fresco e deite na sua cama.

Abençoe cada picada de pernilongo na sua perna e cada músculo que dói de tanto que você jogou biribol.

Aí, como você ainda acredita em Deus, é a Ele a quem agradece por tudo. Pelo seu pai, pela sua mãe, pelos seus irmãos, pela sua casa e por não ter tido dor de garganta.

E caia no melhor sono do mundo, enquanto admira o seu teto decorado de star fix e ouve New Kids on the Block.

Boa noite.

Durma bem.

Amém.

O gosto do verão

Foi em Marília, em dezembro de 1988.

Férias. Tempos tão felizes.

Eu e minha irmã arrumamos nossas mochilas da 775 (a dela azul, a minha, amarela) para uma hospedagem estendida na casa do Vô e da Vó: a chácara.

Maiô, camisola, short, camisetinha, escova de dentes e de cabelo. Barbies, lápis preto e de cor, borracha, cadernos sem pauta e fita cassete da novela das oito. Estamos prontas para partir.

A chácara é perto da cidade, mas precisamos pegar um trequinho de estrada para chegar lá, o que já dá ao passeio uma cara de viagem. "Lá longe", como diria Ana.

O destaque da chácara fica, sem dúvida, para piscina: ela é grande e nunca houve água que mantivesse uma temperatura tão agradável durante quase todos os dias do ano. A incidência de sol é perfeita. Sem contar o banco de azulejos submerso (local bastante agradável para conversas aquáticas), as lâmpadas especiais para debaixo d'água (que permitem mergulhos noturnos) e a "cachoeira" (um jato d'água massageador despejado de um cano suspenso a uns dois metros de altura, potente e desafiador). "Resultado", como diz a vó quando quer encurtar a conversa: é a piscina mais genial de todo o planeta.

E o quintal? Imenso e cheio de árvores, comuns e frutíferas (a pitangueira, os abacateiros, as jabuticabeiras, as mangueiras). As moitas de plumas, quase de mentira, e o Snoopy e a Luana, cachorros. A horta de morangos da vó, a plantação experimental de abacaxi do vô e a casa do caseiro, fechada e inabitada, lá no fundo, perfeita para brincadeiras que tratam de assombrações, fantasmas e espíritos das mais variadas naturezas.

Já *indoors*, temos o cassino da vó: uma mesa de baralho profissional, com feltro verde e um lustre pendente, a máquina de embaralhar, as fichas coloridas e as bolachas almofadadas para aqueles que preferem ficar com um leque gigante nas mãos, escondendo o jogo, a ir baixando os trioziños, aos poucos. Vale lembrar, só vale terninho de Ás.

A chácara tem cheiro, cor e gosto de férias. Brincar ali é uma missão que poderia - e deveria - nunca mais ter fim. Das oito da manhã à meia noite, são mais de dezesseis horas para inventar as mais mirabolantes brincadeiras.

Tudo começa no café da manhã - uma caneca de café com leite com algumas natinhas boiando, dezenove sequilhos e catorze bolachas de maisena com manteiga aviação. Feita a primeira refeição do dia, partimos para arrumar a bagunça da noite anterior (ficamos até altas horas confeccionando roupinhas de Barbie, desenhando histórias em quadrinhos e usando o dinheiro do Banco Imobiliário para brincar de loja. Isso depois de umas três partidas de buraco, é claro).

Aí, já são umas dez horas e já está quente o suficiente para ir para a piscina mais genial de todo o planeta.

Ficamos lá, inventado mil tipos diferentes de realizar um mergulho e competindo para ver quem aguenta mais tempo debaixo d'água até a hora do almoço. Saímos de cabelo duro, de olhos vermelhos, ouvidos cheio, cheios d'água e mãos enrugadas. Passamos, com muito custo, um pente no cabelo, e vestimos uma roupa seca para almoçar com a fome das fomes: aquela do pós-piscina.

Geralmente nossa querida vovozinha prepara nosso dueto favorito: torta de frango + talharine ao molho rosé. Quando estamos dando a última colherada na sobremesa (que não raramente é Manezinho Araújo: uma espécie de merengue com doce de banana, creme e suspiro) chegam as amigas. As mães buzinam lá na frente para abriremos o portão. Às vezes vem a Amanda, amiga da minha irmã, que no ano passado caiu na minha fábula sobre a árvore de

jujubas. Às vezes, a Sílvia, minha amiga. Às vezes - nas boas vezes - vêm as duas.

Ficamos jogando buraco com a minha avó esperando dar as duas horas da digestão para poder voltar para piscina. Nunca tivemos coragem de quebrar essa regra. A cena que me vinha à cabeça era a de talharine saindo pelo nariz, boiando, bem nojento.

As brincadeiras da tarde acontecem, então, entre a piscina e o quintal. Brincamos de Ilha Perdida, Sereias Maravilhosas, Deusas da Floresta ou qualquer outra brincadeira com nome místico fantástico que nos permita ser ou princesa, ou deusa, ou sereia, ou ninfa ou a She-Ra.

Quando a noite vai caindo e começa a dar frio, é hora de tomar banho. Nessas alturas, as mães de Sílvia e Amanda já foram convencidas de que ambas precisam pernoitar e podem faltar na Crisma. Ainda temos o desfile de Barbies e a "negra" do Buraco pela frente.

Depois do banho, jantamos. E ainda comemos pipocas e jujubas disputando a derradeira partida de buraco que vai definir a dupla vencedora da vez, com honras da minha vó.

Vamos para cama e ficamos brincando de personagem oculto no escuro. A minha irmã resolve ser Beto Carreiro, e ganha, já que nem com todas as perguntas possíveis nenhuma de nós foi capaz de desvendá-la.

O final de semana chega ao fim.

Cada uma volta para sua respectiva casa.

Já é quase Natal.

Eu e minha irmã ajeitamos o pisca-pisca colorido em nossa árvore.

Presentes de pais, tios, avós, primos e amigos (que acabam dando uma passada em casa depois da ceia) se ajeitam debaixo da árvore. Pacotes da Mesbla, da camisaria Alvino, da Água de Cheiro, da Yamamoto e da Três Irmãos.

Frango recheado, arroz com passas, abacaxi e cereja. Uvas Niágara e panetone.

Comemos, trocamos presentes.

Os amigos chegam, pouco depois da meia noite. Trazem os filhos.

Terminamos a noite ouvindo o disco do Ultraje a Rigor, rindo de doer a barriga.

E isso porque faz só quatro dias que o verão começou.

A árvore de jujubas

Foi em Marília, em fevereiro de 1989.

Quando meus pais viajavam, era na chácara dos meus avós que nós duas ficávamos; nós duas e a Amanda, melhor amiga da minha irmã. Tão nova, crente e inocente quanto ela.

Além das brincadeiras, tinham as comidinhas diferentes - porque comidinhas de avó nunca são normais. Leite com café, por exemplo. Só tomávamos na casa da vó. Bolachinha Panco amanteigada? Só na vó. Jujubas, também conhecidas como balinhas de goma? Só na casa da vó. Cocada mole? Só na vó. Torta de nozes? Costelinha? Ovos nevados? Tudo, só na vó.

De noite, lá estávamos nós de novo na mesa de baralho. Amanda acabou de dar o morto e enfiou a mão no vidro de cristal, aquele, cheio de jujubas que pareciam semijoias cintilantes. Comentou: "hum, vó Lúcia, que delícia essa balinha de goma!".

Eu não resisti...

Num momento Willy Wonka, resolvi revelar para Amanda que as balas de goma da vó era produzidas ali mesmo, não por uma máquina como aquela que a gente visitou na primeira série na fábrica de confeitos aqui da cidade, mas por árvores nativas dali mesmo, do quintal da chácara.

Os olhos de Amanda brilharam.

Ninguém desmentiu.

Até porque as testemunhas talvez tenham ficado intrigadas, tamanha a minha seriedade.

"Não, não pode ser, mas como assim?". Amanda finalmente parece perturbada com a ideia.

"Acho que deve ter sido minha tia Estela que trouxe da França." Pronto, com a Europa mencionada, acabava a argumentação.

No dia seguinte à invenção mais sem noção de toda a infância, acordei mais cedo. Mil planos na cabeça. Levei o pote de gominhas para o quintal.

Delicadamente, acomodei, em uma jabuticabeira sem frutas, uma a uma, as balinhas de goma. Cuidei para que tivéssemos de todas as cores, vermelhas, alaranjadas, verdes e amarelas. Era uma árvore de jujubas francesa e híbrida, além de tudo.

Aí, corri avisar as meninas do milagre.

Amanda, de camisola da My Lady e pantufas, não podia acreditar no que seus olhos viam. Era, afinal de contas, uma árvore de jujubas.

O dia correu normalmente, fiquei até um pouco frustrada porque Amanda, se estava atormentada com a ideia daquela árvore, disfarçou bem. Até me emprestou o seu Querido Pônei que tinha guarda-chuvinhas tatuados no bumbum.

O final de semana acabou. Meus pais voltaram.

Fomos para casa. Sérgio Chapellin anunciava as manchetes do Fantástico e eu terminava a minha tarefa de Estudos Sociais.

Foi quando a mãe da Amanda ligou. Minha mãe atendeu. "Hã, hã. Hum... Sei... Ah... Hã hã, pode deixar". Mão cobrindo o bocal do telefone: "Você falou para Amanda que jujuba dava em árvore?"... Abandonei os afluentes do Amazonas da minha lição e fiz que sim com a cabeça. "Agora ela está pedindo uma muda para pobre da Neide, falou que na França tem!", disse minha mãe, que estava rindo. Um pouco.

Eu desmenti a história toda, é claro. Mas até hoje, Amanda me joga esse episódio na cara. O pior, Amanda só vai saber agora. O próximo golpe já estava armado: era uma mina secreta de paçoca Amor dentro do motor da piscina do meu avô.

Certamente coisa que ele havia trazido de Quixeramobim.

O feijão cremoso no estilo (de todas as) vovós

As receitas e sabores da infância não poderiam se dar por encerradas sem um dos maiores clássicos que um neto ou sobrinho neto guarda no coração: o feijão da vovó.

Com essa receita, tentei reproduzir algumas dicas e técnicas seculares, passadas de vovós para vovós.

Coma sem culpa. É isso. E nada mais.

Serve 4 pessoas.

Você vai precisar de:

2 xícaras (chá) de feijão bolinha (trata-se de um grão verde)

5 xícaras (chá) de água

1 fatia de bacon picadinha (opcional)

2 lingüicinhas (de calibre fino) cortadas em rodela (opcional)

4 colheres (sopa) de azeite

3 dentes de alho amassados

½ cebola média picada

1 folha de louro

Se não usou bacon nem lingüicinha, pode colocar um tablete de caldo de louro com bacon.

Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Na noite anterior, coloque o feijão de molho num recipiente com água suficiente para cobri-lo. Deixe de molho.

Escorra os grãos, levando-os à panela de pressão com as 5 xícaras de água (note que é importante que elas cubram o feijão e ainda sobre um dedo).

Ligue em fogo alto. Quando começar a ferver, abaixe e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos.

Enquanto isso, prepare o tempero.

Em uma panela, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho. Se for usar bacon e/ou linguiça, acrescente, e deixe dar uma fritada. Coloque também o tablete, caso queira utilizá-lo (eu recomendo).

Despressurize a panela e coloque, com uma concha, o feijão com a água nessa panela onde preparou o tempero.

Leve ao fogo brando e cozinhe mais um pouco para o caldo engrossar.

O feijão bolinha ajuda a criar um caldo mais cremoso do que os outros.

Acerte sal, pimenta e mande ver.

A carne de panela da Neusa

A carne de panela da Neusa é uma das comidinhas deliciosas das quais eu abri mão quando me mudei para São Paulo. Aprendi a prepará-la para sentir o gosto da infância, que se completa quando ela é servida com um belo arroz branco e um feijão bem fresquinho.

Serve pelo menos 5 pessoas.

Você vai precisar de:

1 peça de filé mignon (na verdade, o bombom de alcatra também responde muito bem a esse propósito, além de ser mais barato e mais saboroso)

2 cebolas picadas

1 colher (chá) de gengibre amassado

3 dentes de alho amassado

3 colheres (sopa) de molho inglês

2 copos de vinho tinto seco

2 colheres (sopa) de shoyu

1 xícara (chá) de cheiro verde

5 colheres (sopa) de azeite

Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Prepare a carne: tire gordurinhas extras e faça furos com um garfão ao longo do pedaço. Sei que tem quem odeie fazer isso (há quem diga que a carne perde um pouco da água, o que faz sentido), mas eu acho que é assim que a carne pega mais os temperos.

Passe o sal pela peça, com a mão. "Massageie" a carne, com o alho e o gengibre. Acrescente a cebola (reserve duas colheres para refogar), o cheiro verde e os líquidos. Deixe na geladeira por pelo menos 1 hora.

Esquente o azeite numa panela de pressão. Acrescente as cebolas, e refogue. Coloque então a peça da carne para dourar dos dois lados. Quando estiver levemente corada (coisa de 5 minutos), jogue todo aquele caldo do marinado dentro da panela também. Se achar que a quantidade de líquido é pouca (menos do que para cobrir metade da carne), coloque mais um pouco de vinho e um pouco de água.

Tampe a panela. Depois de ferver (quando a válvula começar a fazer barulho) abaixe o fogo e deixe cozinhar por 20 minutos.

Retire a pressão da panela (levante a válvula até sair todo vapor ou coloque embaixo da torneira fria e levante a válvula). Abra. Veja como está a carne (corte um pedacinho ou julgue-a pelo lado de fora mesmo, que geralmente entrega se está ou não cozida).

Retire, corte em fatias e jogue por cima o caldo que ficou na panela.

Marcelo Katsuki

Colunista da "Comes e Bebes", da Folha de São Paulo.

"Onde os Simpsons jantariam no Brasil?

A resposta é **Figueira Rubaiyat**.

Classe média americana é outra coisa."

Água na boca

Foi na Disneyworld, em julho de 1992.

Refeição de parque temático que se preze deve ter cachorro quente e Coca Cola. De preferência uma de quinhentos mililitros. Nada se compara, no universo dos hot dogs, sandubas de carrinho e hambúrgueres de origem suspeita a uma salsicha de cachorro quente produzida nas dependências de um parque temático. O pão é deliciosamente meio murcho, mas aquele meio do murcho que é a fração perfeita para dar ao conjunto o sabor de cachorro quente de parque, que é exatamente o que se quer quando se procura comida, oras, em um parque. A Coca Cola de máquina tem aquele tanto de gás a menos na medida exata para não ficar choco. São aquelas bolhas faltantes que fazem dele um refrigerante de máquina de parque temático. Único. Dá pra sentir o gosto do gelo. A dupla se completa com umas gotas de mostarda e catchup e um prato de plástico mole, sobre uma mesa de plástico de limpeza duvidosa e uma folha de guardanapo, fina, única, usada com parcimônia para durar até o último gole e a última mordida. E bife no almoço de domingo? Depois que passei a não sentir mais nojo de nervinhos psicológicos, se eu fechar os olhos, quase dá para sentir o aroma da frigideira de ferro que só um belo espécime de avó sabe onde encontrar. A mistura é simples: o bife, o sal, a avó e mais nada. Há um ritual de preparo, é claro, que certamente esconde segredos invisíveis a olho nu. Se você tiver a chance de ver uma avó fritando um bife, pare, segure o queixo e repare: a malemolência com que ela vira o bichinho na frigideira; a idade, envergadura e número de dentes do garfo de virar; o número de viradas... E a manteiga espalhada no fundo da frigideira? Qual sua marca, quanto tempo ficou fora da geladeira? Em que mercadinho foi comprada? Aí, deite os olhos sobre o jeito de espalhar o sal sobre o bife. Dos dois lados, de

um lado só? Tudo é variável determinante para o desfecho dessa história. E lá vem ele, ainda crepitante, mesmo fora do fogo, com toda sua suculência, se deitar no meu prato, para sermos felizes para sempre.

De sobremesa, eu fico com o bolo coberto com chantili feito em casa, da mesma altura, diâmetro, peso e dulçor do que a Neusa fez hoje, para comemorar meu aniversário. Eu ainda não o comi, mas nem precisa, porque eu já senti o gosto com os olhos. O geladinho da nuvem branca do chantili vai chegar primeiro ao céu da boca, dando aquela amanteigada geral na minha alma. Aí, o pão de ló, levinho, levinho, aerado, fofo. É só com a terceira mastigada que eu vou perceber o leite condensado que foi levemente cozido, só para ganhar uma cor de caramelo a lá doce de leite argentino. E nossa? Calma... Hum, que delícia... O que é isso aqui no meio? Ah, são crocantes inesperados, mini pedaços de castanha do Pará, delicadamente moídas e salpicadas antes que o bolo fosse fechado, encapsulado e coberto. Um gole de um espumante brut, rose, só para dar cor ao copo, vai tilintar na boca, fazendo cócegas ao reagir com o doce, fechando um momento quase poético, definitivamente saboroso. É água na boca, parabéns para você e nada mais.

O paradoxal risoto de arroz integral com lingüicinha e agrião

Sabe aquele dia em que a dúvida encontra a vontade de comer? Algo como - "comer algo saudável ou saboroso?". Que tal os dois?

Você vai precisar de:

Serve 4 porções.

2 xícaras (chá) de arroz integral

4 lingüicinhas de calibre fino cortadas em rodelinhas (eu gosto daquela para cachorro-quente)

1 cebola picada

1/2 cálice (vinho) de vinho branco seco

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga

8 xícaras (chá) de caldo de legumes (dois tabletes resolvem)

2 xícaras (chá) de agrião picado grosseiramente

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Faça assim:

Coloque o caldo de legumes para dissolver e ferver.

Derreta a manteiga, junte a cebola picada e, depois de ficar transparente, junte a lingüicinha cortada em rodela. Dê uma fritada.

Junte o arroz integral. Misture para absorver um pouco da gordura da manteiga e da lingüicinha. Jogue o cálice de vinho branco, mexendo e deixando evaporar.

Despeje o caldo de legumes (fervendo), mexa e abaixe o fogo. Deixe cozinhar lentamente.

Quando a água estiver quase seca, misture o queijo parmesão, desligue o fogo e mexa. Salpique o agrião picado.

Sirva quente, com raminhos de agrião e parmesão para decorar.

Um dia, sabe-se lá porque, eu cresci. E fui comer nos restaurantes por quilo na Zona Norte de São Paulo.

A idiossincrática salada de frutas

São Paulo, agosto de 2000.

Cada um se virava do seu jeito para matar aquela fominha de final de tarde no escritório.

Uns traziam barrinhas de cereal, outros iogurte light com pedaços de frutas e havia ainda aqueles que sucumbiam ao carrinho de quitutes do Seu Mário.

Os *gorditchos* lamentavam e juravam dieta para a próxima semana, logo depois de devorarem dois palitos de Twix. Os magrinhos não tomavam lanchinho. E os veggies comiam ricota e mini-carriots da Turma da Mônica. Até que um dia, Gerusa, copeira visionária e empreendedora, resolveu lançar a salada de fruta institucional.

O escritório entrou em festa. Todo mundo se sentiu incluído: grávidas, *gorditchos* cheios de culpa e magrinhos veggie. O único que ficou triste, naquele momento, foi Seu Mário.

Gerusa foi às compras. Pegou o ônibus mais cedo e chegou ao prédio às seis da manhã, cheia das sacolas. Servia-se de um repertório básico de frutas: mamão, banana nanica, maçã, abacaxi e uva Itália. Ao começar o preparo, achou por bem remover a casca dos baguinhos de uva. Sabia que Penélope não fazia boa digestão. Pronto. Agora, por dois reais, todo mundo teria um lanchinho leve, saudável e ainda daria uma força no orçamento de Gerusa.

Teria sido assim para sempre, não fosse ela uma altruísta iniciante no mercado da gastronomia corporativa.

Primeiro, Penélope, que, embora tivesse adorado a uva sem pele, só queria sugerir uma coisinha: pêssego em calda. Daria um toque sofisticado e era assim que ela comia quando era criança. Gerusa tomou nota. Na sequência, entraram Pablo e Miguel. Miguel

se revelou um adito em maçã verde. Pablo já se fixou na ausência de casca nos baguinhos de uva, o que a havia deixado meio molenga.

No dia seguinte, Gerusa passou no supermercado e comprou uma lata de pêssego em calda, uma dúzia de maçã verde e banana prata (Firmina não comia nanica). Penélope foi, de novo, a primeira. Lamentou a presença de casca na uva. Gerusa, então, teve a ideia: faria um potinho especial para Penélope. Chegou Alcione. Diabética, pobrezinha, não curtiu a presença do pêssego em calda. Gerusa, então, prepararia também para Alcione um potinho especial. Samanta, do Marketing, ao ver o sucesso nas vendas de Gerusa, fez uma proposta ainda mais ambiciosa: bolinhas de melancia.

E Gerusa começou a se dar conta de que todos entendiam muito mais de salada de fruta do que ela pensava. Sentiu-se meio perdida. Talvez não fosse capaz de identificar uma pitaita no supermercado.

No dia seguinte, Gerusa gastou mais do que queria. O lucro inicial das vendas não estava cobrindo os seus gastos. Resolveu, então, que aquela seria a última salada. O negócio, que tinha tudo para dar certo, naufragava no seu terceiro dia. Todos ficaram tristes. Mas a vida continuou e Seu Mário voltou a sorrir.

Naquele dia, na hora do almoço, Michele, Fúlvio e Zoraide foram ao Mc Donald's. Michele pediu um Big Mac sem molho especial. Fúlvio um Cheddar sem cebola. E Zoraide um Mc Fish.

É que ela, na verdade, odeia Mc Donald's. E não come nem frango, nem carne vermelha.

O último shot

Foi depois de Playa Del Carmen, em setembro de 2004.

Fazia duas semanas ela tinha um namorado novo.

Amor de pub, amor descoberto ao som de "Secret Smile" de Semisonic. Amor lindo, amor perfeito, amor de remember do final dos anos 1990.

Simplesmente qualquer coisa de tudo.

Apaixonada, descabelada e magra, como sempre quando acometida por aquela dieta de paixão, fui viajar. Era uma viagem marcada há tempos, antes de qualquer Secret Smile, Semisonic ou novo namorado existirem. Quase quis não ir, mas fui. Milhas aéreas. Questão de honra. Fui querendo voltar. E voltei, depois de dezoito dias contados pelo México, quando cheguei a cumprimentar os passantes em Playa Del Carmen como se vizinhos fossem, preta de sol, morrendo de saudade, cheia de ideias e de pimenta.

Com a memória ainda fresca das misturas inusitadas em Tacos e Burritos, nada poderia ser mais adequado para receber os amigos e o *hombre* do que um animado e apimentado jantar mexicano.

E foi assim que foi.

Visitas a três supermercados para garantir os melhores ingredientes na manufatura dos pratos.

Tudo comprado e sem assistentes, me internei na cozinha.

Primeiro, o guacamole. O abacate estava maduro e fácil de amassar. Coentro, azeite, sal, limão. Pronto. Verde. Depois, a salsa. Pica daqui, pica dali e mais um molhinho aperitivo suculento e ardido estava pronto. O sour cream adaptado: cream cheese com gotinhas de limão. Voillá. Alface picada, cheddar desfiado. Check.

Eu, pobre e mim, não tinha sequer começado a me arrumar quando já eram quase cinco da tarde. E ainda faltava ele: o chilly com carne.

Pica mais cebola, pica mais tomate, amaceta mais alho. Os dedos não estão cheirosos, não.

Cozinha o feijão na pressão. A cozinha, agora, é uma bagunça aterrorizante.

Refogas, pimentões, cominho, muito cominho. Nessas alturas, a casa era quase um pedaço do México. Até o armário de roupas cheirava a comida mexicana. Greenleaf Vanilla respingado em almofadas de sachê para deixar tudo doce, tudo como eu queria ser, sempre.

A massa do taco, então, única coisa já comprada pronta, estava na assadeira, só esperando para ser esquentada, pouco antes de ser servida.

As quesadillas estavam montadas. Sim, havia quesadillas. Elas entrariam no forno quando o taco saísse.

Opa, faltava a margherita.

Tequila, limão, Countreau, Arno. Arriba, arriba, ai ai ai!

A mesa estava arrumada, perfeita. Tão, tão linda.

Deu tempo para um banho e um hidratante. Batom, deu. Rímel, não.

Os convidados chegam.

Ele chega.

Eles entram.

Ele entra.

O amor.

Lindo.

Tudo.

Todos se acomodam ao redor da minha mesa de hotel de Cancun.

O namorado se impressiona e eu amo.

Todos começam a saborear as tortillas com guacamole, ah, o sour cream. E essa salsa? O que tem aqui? O namorado morde o tira-gosto e olha feliz, olha para mim, olha apaixonado. "Seu amor por uma tortilla".

Corro para cozinha, mal participo das calientes conversas à mesa, desculpem, tenho um chilly para assistir. Todos comem e

degustam a tequila ao som de Maná, antes de os pratos principais serem servidos. "Sigue lloviendo, sigue lloviendo al corazón...". Os convidados e o namorado insistem para que eu me sente um pouco. Venha, fique aqui com a gente. Não dá. Tá borbulhando. Finalmente, concordo. Acomodo-me à cabeceira. Antes de experimentar o guacamole, ou de comer um Doritos, ou de provar a salsa, ou de comer um amendoim, que fosse, resolvo tomar um, só um shotzinho de tequila.

Um só.

Um shotzinho que era, às nove da noite, o café da manhã.

Jose Cuervo, primeiro, pinicou os meus lábios.

Foi escorregando língua, amídalas, esôfago abaixo. Chegou à base da garganta feito um escorpião, deixando um rastro de fogo e anestesia em toda a região. A labareda tormentosa desceu violenta feito Un amor perro de Iñarritu e caiu dentro do meu estômago mais pesada e devastadoramente do que um revolucionário zapatista.

As pessoas à mesa se afastaram como que se passassem para uma dimensão paralela. O espaço-tempo se distorceu. Eu estava a léguas de distância de tudo e de todos em meu delírio tequílico. Tudo, tudo girou.

Trôpega, magra e semi-sã, me levantei e corri para a penumbra do meu quarto. Caí na cama.

Ali, eu mi murió.

Felizmente, estava tudo pronto e tudo quente, como a namorada recente e perfeita deveria fazer, mesmo que pesando 45 quilos.

Mãos amigas (do namorado? - era impossível dizer) visitaram-me semimorta em meu quarto. Checaram a respiração. Eu respirava, dizem. Mas não conseguia falar.

De tempos em tempos, alguém ia zelar por minha sobrevivência. De lá, da cama, eu podia ouvir as conversas animadas e a aprovação de meus pratos. Uma delícia o chilly, muito boas as quesadillas, genial esse guacamole. Mas eu tive só que dormir. Não havia mais nada que pudesse fazer.

Depois desse dia, tudo mudou. Nunca mais toeiou tequila. Nunca mais fiz margherittas. Sempre como pelo menos uma castanha de caju antes de beber qualquer tipo de álcool.

Ainda hoje, preparo jantares mexicanos.

O namoro acabou.

Não pela noite quase perfeita, mas por aquelas imperfeições misteriosas que não se corrigem nem acrescentando todo o sal, todo o coentro ou todo o cominho que há no México.

"Gaelito": o meu especial mexicano

Esse mix mexicano é algo que se deve saborear ao som de Maná, com uma tequila e uma cervejinha bem gelada na retaguarda. Serve um monte de gente!

Parte 1 - chili com carne, a base de toda a alegria

Não se assuste. O meu chili é assim mesmo. Não leva chili.

Você vai precisar de:

500g de carne moída (pode ser substituída por carne bem picadinha)

500g de feijão cozido (rajadinho, mulatinho ou bolinha) - se sobrou feijão do almoço de ontem, ele cai que é uma beleza (mas aí pegue leve nos temperos a seguir, pois este já estará temperado)

100g de bacon picadinho

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de azeite

1 cebola picada

3 dentes de alho amassados

4 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 tomate picado sem semente

2 colheres (sopa) de molho inglês

1 colher (sopa) de cominho - indispensável!

Sal e pimenta a gosto vermelha (umas gotinhas de Tabasco caem muito bem)

1 tablete de caldo de carne ou de louro e bacon

Faça assim:

Numa panela, coloque a manteiga, o bacon e frite bem. Acrescente o alho, a cebola e deixe dourar. Junte o tomate picado. Refogue um pouco.

Coloque então a carne moída, o cominho, o molho inglês e o extrato de tomate. Deixe refogar bem.

Quando a carne estiver dourada coloque o feijão e o caldo de carne (ou o de louro e bacon). Deixe cozinhar em fogo baixo por mais ou menos 30 minutos após a fervura.

Parte 2 - os acompanhamentos: salsa, guacamole e sour cream

A salsa

Conhece o vinagrete? Pois é a mesma coisa! Pique cebola e tomate. Se quiser incrementar, pique também um pedaço de pimentão vermelho sem sementes, e levemente ferventado. Adicione azeite, sal e vinagre. Está pronto.

O guacamole

Todo mundo estranha comer abate salgado, mas é simplesmente delicioso para acompanhar esses pratos.

Pegue um abacate bem maduro, tire casca, caroço e amasse bem amassadinho. Acrescente sal, azeite, cebola picada e uma gotinha de Tabasco. Está pronto.

O sour cream

Resolvido com um pote de cream cheese e um limão espremido. Mexa para misturar e ficar cremoso.

Parte 3 - para o supermercado, cabrón!

O mais fácil é comprar no supermercado os acompanhamentos para esses pratos. O ideal são os nachos - vulgo Doritos, da Elma

Chips. Se você achar uma versão importada deles, sem tempero, melhor ainda. Há também os Taco Shells, conchas de milho facilmente encontradas em bons supermercados. E, por fim, as Tortillas, uma massa fina estilo panqueca, que você pode comprar pronta (importada) ou substituir por aquela Rap 10, da Pullman.

Parte 4 - sugestões de montagem

Tacos

Se você achou os Taco Shells, monte assim: no fundo da concha, o chili com carne, acima dele a salsa, o guacamole e o sour cream. Tiras de cheddar também dão um toque especial.

Tortillas ou Rap 10

Prepare como indica o fabricante e faça as camadas como no exemplo do Taco. Feche como um calzone.

Doritos (Nachos)

Faça uma cama com os nachos e cubra com as camadas, como exemplificadas acima.

Melhor assim

Eu ainda não sei aonde a gente vai.

Se àquele restaurante do ravioli de pato que você amava tanto ou àquele bar de jazz de onde saímos de pileque. Sim, foi há milênios.

Só sei que vou estar bem nervosa quando você parar na frente de casa para me apanhar.

Vejo você descendo do carro (ou do taxi) para me dar aquele "oi" mais acalorado das pessoas que não se veem há muito tempo, especialmente aquelas, que já tiveram alguma (boa) intimidade, mas que ficaram por eras afastados um do outro. Já quase me vejo pensando numa gracinha qualquer para quebrar o gelo daquele primeiro beijinho no rosto e daquele abraço demorado - que eu vou interromper para entrar no carro antes de você perceber que meu coração está feito repique de escola de samba.

Ainda não sei sobre o que vai ser o começo da nossa conversa. Se sobre a crise econômica mundial ou sobre o novo filme do Woody Allen. Mas eu acho que você vai falar mais do que eu. Pelo menos dessa vez, por favor.

Porque você é outro, eu sou outra, o presidente dos Estados Unidos é outro, enfim, a vida mudou muito desde aquele último gin-tônica.

Eu acho que tudo que você me disser vai me interessar. Ainda mais depois de anos sem que eu tenha prestado real atenção em alguém - mesmo que tentasse convencer a mim mesma, o tempo todo, que os assuntos desses alguéns me interessavam.

Num dado momento, vai até parecer que você quer se abrir, mas que tem medo, e que prefere esperar mais para entrar nos detalhes mais íntimos da sua vida num tempo em que a ela eu não pertencia mais. Certo você! Eu também vou preferir ficar na minha quando o assunto for o meu último relacionamento ou o fato de eu ainda trabalhar no mesmo lugar até hoje, sendo que você,

além de carreira, já mudou até de religião (sim, porque agora, eu descobrirei, você tem uma!).

Eu vou te achar um cara bem mais centrado, melhor resolvido, senhor de si e, bom, senhor de mim, naturalmente. Só que você não vai saber disso. É que eu vou fingir que não estou me derretendo por você, mesmo que, no fundo - e antes da gente ter comido o salsão e a cenoura do couvert - o meu sangue esteja correndo numa temperatura venusiana.

Mas como você é outro, eu sou outra, o presidente dos Estados Unidos é outro, enfim, como a vida mudou muito desde aquele último gin-tônica, eu não vou transparecer essa situação tão pessoal do meu sistema circulatório. E você vai ficar surpreso porque vai me achar tão tranquila e vai pensar que puxa, eu não era assim. Vai se lembrar de que achava até meio charmosinho o fato de que às vezes eu falava tão rápido quanto um locutor de corrida de cavalos. Mas ali, não. Porque eu vou falar devagar. Vou até comer um pedacinho de peixe com risoto, bem sossegada, enquanto você me serve mais um copo de Merlot e dá a primeira garfada na sua alcachofra. Sim, algo me diz que a gente vai acabar indo até aquele restaurante que você adorava. E que eu continuei a frequentar por todos esses anos.

Se vamos falar da comida? Só se você puxar a conversa para testar os meus conhecimentos gastronômicos e para me agradar, é claro. Sim, você vai querer me agradar. Especialmente quando começar a achar que eu estou muito na minha para quem não te via há tanto tempo.

Daí o papo fluirá naturalmente para músicas e filmes. É, pensando bem, vai ser inevitável que falemos sobre o novo filme de Woody Allen. Passaremos rapidamente por assuntos gerais. Aí você vai me ensinar algumas frases onomatopaicamente engraçadas em húngaro, nós vamos rir e pedir mais uma garrafa de vinho.

Quando eu começar a contar sobre o apartamento que estou reformando, você, sem dizer nada, vai se lembrar de como me achava romântica. Vai se lembrar da vela com aroma de alecrim

que acendi ao seu lado da cama numa noite em que - você nem faz ideia - eu tive medo, de tão feliz que me senti. Você vai se lembrar de que, todas as vezes que nos falávamos por telefone, falávamos juntos, nunca dando o timing certo da espera da fala do outro, e que você achava isso irritantemente engraçado.

Mas de repente, enquanto eu estiver articulando as palavras no meio da entorpecência dos goles de vinho e da sua presença quase insólita na minha frente, mil perguntas aporrinharão meu cérebro - mesmo eu percebendo que não é a hora para você revelar os tais detalhes íntimos. E eu vou te achar tão perfeito para mim, de novo, que, caramba, vou começar a pensar.

Será que um dia você chegará a me conhecer direito? A verdadeira eu? Essa, que dorme com a cachorra na cama e anda com elástico de cabelo feito de meia o dia todo na cabeça?

Será que algum dia eu vou conhecer seus segredos, aqueles desprezíveis e ordinários? Porque não é possível que você não tenha algum, apesar dessa sua cara de banho. Será que algum dia você chegou a saber quem eu fui de verdade enquanto estávamos meio juntos? Será que estivemos mesmo meio juntos? Será que você precisa saber de alguma coisa minha que já não esteja à mostra? Será que adianta fingir que sabia de alguma coisa? Será que eu quero saber de um outro você que não esse aqui, com os lábios amanteigados da alcachofra?

Para ser sincera, talvez, hoje, você nem caiba mais na minha vida. Porque sim, foi tudo meio lindo, mas meio triste também, não? Meio abortado. Meio sem começo, sem meio, sem fim. Metade de alguma coisa.

E de repente, eu não acredito mais em nada.

Não retorno seu telefonema.

Justamente porque você é outro, eu sou outra, o presidente dos Estados Unidos é outro e a vida, meu caro, mudou muito desde aquele último gin-tônica.

A banana ditosa

São Paulo, agosto de 2001.

Não era uma banana.

Era uma ex-banana.

Sua cara não era mais a mesma.

Não servia mais para nada.

Nem para comer amassada, nem disfarçada com muita aveia e canela, nem para uma farofinha, nem para uma torta. Para nada mesmo. Era uma banana imprestável. Seu destino mais provável, o latão de lixo.

Sua cara de banana velha a deixava assim, sem salvação, sem futuro, nada de vida lhe havia sobrado.

O aspecto, outrora amarelo ouro, agora era quase completamente negro.

Faltava pouco, ia ter cara de berinjela subnutrida.

Resolvi descascá-la, olhá-la por dentro, numa espécie de autópsia bananística.

Precisava descobrir sua causa mortis. Poxa, ela ainda era nova para ostentar aquela figura tão triste, ali, na fruteira, onde os primeiros mosquitinhos (os de banana, obviamente) começavam a chegar.

Daí, a surpresa.

Por dentro daquela coisinha feia, aquela ex-banana com cara de berinjela fina, vivia uma banana em sua plenitude. Branquinha, tenra, absolutamente viva e sem máculas.

Como aquilo era possível?

Meu primeiro reflexo foi jogar fora rapidamente a sua casca preta. Sem vestígios, ninguém suspeitaria que a banana, agora despida, quase fora desenganada pela cozinheira incrédula, embora piedosa.

Depois, resolvi picá-la em fatias, e a banana recém-ressuscitada se transformou em pequenas e delicadas versões de si mesma; como num passe de mágica e associada a alguns outros companheiros de geladeira, ela - que sempre fora banana - terminava assim a sua missão na terra: virou risoto, algo com que sonha todo legume e toda fruta esquecido no fundo de uma gaveta de geladeira.

Lá estava ela, no "Risoto de banana ditosa com castanhas de caju".

Foi comido com os olhos, pois, além de delicioso é surpreendente: um risoto não era um prato onde as pessoas esperavam encontrar uma banana.

Ainda mais uma banana daquela, do tipo que ressuscitou.

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

A canjica fusion

Eu sempre achei que em alguns pratos não se deveria mexer.

Tudo bem inovar um salmão, tudo bem misturar as ervas do leste com as ervas do oeste, tudo bem fazer purê de banana da terra. Mas... Nos clássicos? Chefe nenhum deveria ter a audácia de colocar a mão (a menos que se tratasse de uma banana que tivesse voltado dos mortos, é claro).

Alguns excessos da cozinha urbana (supostamente globalizada, fusion, cosmopolita e molecular) acabam forçando o cozinheiro a socar a sua criatividade feito alho num pilão. É como se ele tivesse a obrigação de extrair o novo, temperar o inédito, assar o impensável, refogar o original. Às vezes, dá certo, e todo mundo festeja. Às vezes, nem tanto...

Por exemplo: como reinventar uma feijoada, um pernil assado, um leitão à pururuca, uma pamonha, um curau, um doce de batata doce, um pé de moleque, uma goiabada cascão, uma ambrosia? Como salpicar toques orientais em um tutu de feijão? Como colocar curry no frango a passarinho? Como, me diga como, carambolizar um arroz doce? São praticamente crimes gastronômicos, pelo menos para os paladares saudosistas, que só gostam de brincar de ousar com aquilo que não faz parte do seu repertório culinário sacro, virgem e intocado.

Sempre achei que deveria haver limites para as fusões gastronômicas.

E olha que não sou uma reacionária da cozinha: uso canela em carne moída. Mas um limite tímido, do tipo que inibisse picadinho de carne bovina em arroz indiano, pupunha com queijo brie ou bolinho de bacalhau com cara de sushi, seria bem-vindo.

Mas deve ser implicância ou culpa de algo que vi agora há pouco.

Foi lá, em um desses restaurantezinhos da moda.

Onde se servia canjica... "puxada" no mel e no alecrim.

A salada dos deuses (gregos)

Refrescante e colorida. Perfeita para se servir em uma bela taça de vidro, bem grande. Fica linda.

Você vai precisar de:

Serve 6 porções

3 pepinos japoneses picados em cubos

4 tomates picados em cubo

1 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço, cortadas em rodelas

1 cebola roxa, picada em rodelas grosseiras (se você perceber que ela está muito ardida, deixe de molho em água e sal por pelo menos uma hora)

1 pimentão vermelho, 1 verde e 1 amarelo, sem sementes, cortados em fatias grosseiras e levados ao forno por 20 minutos, regados com um pouco de azeite

Queijo de cabra tipo feta cortado em cubos (se não tiver esse, use qualquer queijo cortado em cubos)

2 xícaras (chá) de croutons (compre um saquinho de croutons ou corte pão de forma em pequenos cubos e leve ao forno com um pouco de azeite) ou torradas (que também ficam especiais se levemente puxadas no alho - é só esfregar um dente de alho no pão antes de torrá-lo)

Azeite, limão e/ou vinagre branco, sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Misture todos os ingredientes e tempere. Fácil, né?

O cozido da balzaca

Paris, abril de 2007, Le Cordon Bleu.

A carne estava pronta, com os brotinhos de feijão refogados na manteiga e as saborosas laranjinhas kinkan esperando borbulhantes na calda de açúcar para se misturar ao caldo de vitela - culpado, aliás, por qualquer sucesso que aquele prato viesse a fazer caso fosse degustado por terceiros.

A questão é que a gente fazia tudo, menos o caldo de vitela. Este já chegou pronto, feito pelos alunos de verdade do Le Cordon Bleu, e não por nós, meros entusiastas que resolveram fazer uma graça no curso de um dia batizado de "Cozinha para os amigos". Havia me inscrito no curso quando resolvi que a melhor forma de comemorar meu aniversário de trinta anos era com uma viagem para Paris.

Meninas de quinze viajam para a Disney. Meninas de trinta, imaginei, vão para França.

Ao final de todo o trabalho culinário, eu me sentia realizada. Verdadeira Babete. Sentia meu corpo com aquele estresse típico de primeiro dia de aula no pré-primário quando a gente vai escrever na lousa pela primeira vez na frente da tia.

Mas, tudo correria bem.

E, no final, eu ganhei até um abraço do chef Didier.

Fui embora com um avental do Le Cordon Bleu debaixo do braço, é claro, e com a tupperware com o cozido embrulhada num paninho, cuidando para que os solavancos do metrô não me obrigassem a derrubar molho de vitela no meu vizinho, rapaz de pouco perfume, por sinal.

Eram dezesseis estações até chegar ao meu ponto de descida, na Notre-Dame-de-Lorette. Estava ali, sentadinha naquele banco do metrô, abraçando o meu cozido quentinho,

quando, em algum lugar entre Pasteur e Rue du Bac, comedo de um rapaz suspeito com uma suposta mochila-bomba, eu me dei conta.

Eu tinha trinta anos.

Foi, de fato, como se uma bomba explodisse.

Comecei a refletir sobre aquele dia naquela cozinha. Aquilo havia sido, quinze anos depois, o meu verdadeiro "debut".

Foi como se eu fosse Eu, enfim.

Quis me sentir daquele jeito para sempre. Pronta para ser apresentada para a sociedade. Não com um vestido branco ao som do Danúbio Azul, mas com salsinha decorativa, as bordas do prato bem limpas, sem respingos e um bom vinho para harmonizar.

Alguns precisam de terapia para chegar a uma conclusão como essa. E tudo bem.

Outros de carne de porco, mel, moyashi, sal grosso, extrato de tomate e o melhor caldo de vitela de todo o planeta.

Os cookies de filme americano

Asse num dia frio e saboreie com um belo copo de leite. Se tiver vizinhos e quiser ter com eles uma amizade eterna, dê de presente para eles, embalados em saquinhos de papel pardo e amarrados com um barbante. Artesanal e simpático.

Você vai precisar de:

Faz 40 cookies

1 pacote de manteiga amolecida (sem sal)
 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar
 $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar mascavo
2 ovos
2 colheres (chá) de baunilha
2 $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 colher (chá) de sal
350 g de chocolate meio amargo em pedaços
 $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de nozes tostadas e picadas (opcional)

Faça assim:

Pré aqueça o forno à temperatura de 175° C e unte uma assadeira com manteiga.

Na batedeira, bata a manteiga até que fique leve e cremosa. Acrescente os dois tipos de açúcar lentamente e continue batendo para que a mistura fique mais cremosa. Sem parar de bater, acrescente os ovos, um de cada vez, e a baunilha.

Em outra tigela misture a farinha, o fermento em pó e o sal. Batendo levemente, coloque a mistura de ingredientes secos na

mistura cremosa, batendo até que a farinha desapareça. Acrescente os pedaços de chocolate e as nozes, se desejar.

Com uma colher de sopa, coloque a massa em uma assadeira untada, pingando gotas, deixando um espaço de 5 cm entre cada cookie.

Asse por 10 a 15 minutos, até que as bordas estejam douradas. Deixe esfriar na assadeira, depois transfira para grades para esfriar (pode deixar em cima do granito ou mármore que também funciona).

Depois de frios, armazene os cookies podem em potes ou latas para conservação.

O relacionamento coalhado

Você vai precisar de:

1 relacionamento

de 1 a 1 e ½ pessoa insatisfeita

De 4 a 5 manias insuportáveis

Cerca de 4 hobbies variados que não incluam a cara-metade

Muitos amigos desconhecidos

1 pitada de esquecimento

Ironia a gosto

Faça assim:

Comece no dia anterior, fingindo que não escutou o final de uma história emocionante que ele estava contando. Peça para contar de novo, desde o começo, porque você estava distraída. Quando ele estiver chegando ao meio da história pela segunda vez, atenda seu celular e faça um sinal com a mão para ele esperar. Demore ao telefone (finja, se for preciso). Desligue, então, e diga: "o que é que você estava dizendo mesmo?". Reserve.

Unte a vida com muitos hobbies (esportes funcionam bem e ajudam a não empelotar). Tênis, academia, boxe, dança de salão, ioga e full-contact. Um para cada dia da semana. Esteja sempre vindo ou indo para uma dessas aulas todas as vezes em que ele te procurar. Cite os nomes da "galera" - "ah, a Gi é minha amiga do full" ou "o Beto treina boxe comigo".

Quando tocar seu telefone e for ele atenda, bem rapidinho, para não esfriar. Aí, com uma voz de quem está suuuper ocupada e na maior correria, acrescente um "Oi, viu, posso te ligar daqui a pouco?". E não ligue. Abaixar o fogo.

Pique sua paciência em pedaços bem pequenininhos. Diga que odeia todos os filmes que ele gosta. E faça pouco caso, tipo "ah, esse Jack Nicholson é uma fraude" ou "acho ridículo esse Game of Thrones".

Aqueça-o em banho-maria. Combine de fazer alguma coisa e desmarque na última hora. Não dê grandes explicações sobre o cancelamento. Repita o processo a cada quinze dias.

Salpique a discórdia, lenta, mas constantemente. Fale muito do seu trabalho. Use termos técnicos, que ele não vai entender, e fale com entusiasmo de seus projetos, dos quais ele não faz parte. Caso trabalhe na mesma área que você, substitua os termos técnicos por nomes de colegas que ele não conhece. Funciona melhor se forem pessoas do sexo oposto.

Salteie-o com planos só seus. Principalmente viagens. Use frases como "eu e a Pri estávamos comentando que a gente teeeem que conhecer Budapeste" ou "o pessoal do rugby se prometeu que até ano que vem a gente fecha a viagem para Guatemala".

Mude sempre que possível seu temperamento. Passe de animada para entediada, de apaixonada para indiferente, de tarada para fria e de conversadeira para silenciosa. Misture bem.

Adicione gotas de desleixo. Chegue sempre depois dele, mesmo que seja à sua própria casa.

Salpique comentários individualistas como, por exemplo, diga que precisa ficar sozinha, pensar um pouco em você, na sua vida, nas suas coisas.

Finalize pedindo para ele lavar a louça.

Sirva ainda quente.

Rende 2 porções.

O risoto maluquetes de filé mignon

Perfeito para quando os ingredientes estão lá na sua geladeira, sem destino.

Você vai precisar de:

Serve 6 porções.

500 g de carne de panela (o ideal é aproveitar o resto da carne de panela da Neuza. Senão, use filé mignon cortado em cubinhos e refogado na manteiga)

2 tomates picados (sem semente)

2 colheres (sopa) de extrato de tomate

1 cebola picada

100g de brócolis picados grosseiramente

2 xícaras (chá) de manjericão pequeno

4 xícaras (chá) de arroz arbóreo

3 colheres (sopa) de manteiga

1 cálice (vinho) de vinho branco seco

1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

16 xícaras (chá) de caldo de galinha (se usar tablete, pode colocar 2)

Faça assim:

Prepare o caldo de galinha.

Em outra panela, derreta a manteiga. Junte a cebola. Refogue.

Coloque o arroz e mexa bem, de forma a fazer com que todos os grãos se cubram da manteiga. Jogue o vinho branco e deixe secar.

Acrescente o tomate, o molho de tomate e os pedacinhos de carne. Mexa.

Acrescente o brócolis.

Despeje um pouco do caldo e misture, até formar um princípio de creme (2 minutos).

Jogue todo o caldo de galinha², abaixe o fogo e deixe cozinhar.

Quando a água estiver quase seca, coloque o parmesão e as folhas de manjeriço picadas grosseiramente. Misture e sirva com uma taça de vinho tinto (um Malbec ou um Cabernet Sauvignon, bem encorpado e seco).

Eine sehr gute torte

Eu cheguei à Áustria numa tarde de sábado em plena primavera vienense.

Para começar, repare bem nessa frase.

A única maneira de me imaginar chegando nesse lugar e ainda usando uma expressão quase afrescalhada como "primavera vienense" um dia na vida era se em referência a alguma música de Vivaldi. Mas enfim, guardados os mistérios que me permitiram tal aventura, estava eu lá, sob seu céu azul, profundamente azul, e cheio daqueles rastros brancos que os aviões adoram deixar no céu europeu.

A temperatura era perfeita, embora eu não consiga me lembrar se estava frio ou calor. Era perfeita porque era. E só.

A primeira noite em Viena não poderia ter sido mais acolhedora. Mesmo com a temperatura mais baixa depois que já não havia mais sol, deu para sair a pé e caminhar pelas ruas lotadas de gente jovem, bonita, austríaca, enfim.

O objetivo era encontrar um lugar para jantar.

Escolhemos um restaurante próximo a Stephansdom - a Catedral de Saint Stephen.

Sentamos a uma mesinha do lado de fora e logo recebemos a carta de vinhos. Sim, a carta de vinhos. Na Áustria há bons vinhos brancos, me conta minha amiga, e foi assim que aquele jantar começou: com uma taça de Grüner Veltliner.

Para a escolha do prato, resolvi seguir os conselhos dos locais. Parti para os clássicos: fui de Wiener Schnitzel - nada mais, nada menos, do que um bifinho à milanesa básico e delicioso. Sequinho e sem aqueles nervos típicos de bife à milanesa que eu tanto odeio, desde criança. Minha amiga pediu um peixe que, apesar do nome impronunciável, me parecia ser uma espécie de truta coberta por um óleo diferente, feito de semente de abóbora. Ele era grosso e de um verde tão verde que era quase

preto. Provei um pouco do prato meio desconfiada, mas me surpreendi. Simplesmente delicioso. A salada do meu amigo também veio regada a esse óleo, que descobri ser típico por lá. Anotei em meu caderninho de viagens - "óleo de semente de abóbora". Eu tinha que levar pelo menos uma garrafinha daquilo para casa, já que estava ali, me achando, em plena primavera vienense. Terminamos nosso jantar e resolvemos esticar a noite em um bar para os últimos drinks. Escolhemos então um bar cubano muito simpático, cheio de gente. Ali estava eu. Num bar cubano, em Viena, num grupo que reunia uma amiga austríaca e um amigo italiano. Não se consegue uma noite mais globalizada do que aquela. Pedi um Gin Tônica, que me foi servido pelo barman mais simpático de todo império Austro-Húngaro. Estava me sentindo a própria Julie Delpy em "Antes do Amanhecer". Todo mundo na vida deveria poder se sentir assim um dia. Era como se a qualquer momento Ethan Hawke fosse aparecer, em meio àqueles sons que não me eram em absoluto familiar, coisas que soavam mais ou menos como ichs, elfs, oches und búnges (diferentes, sim, mas absolutamente agradáveis) e fosse me levar num passeio noite adentro pelos lugares mais inesperados de Viena.

O que é que tem de especial na Áustria? Os austríacos, sem dúvida nenhuma. Solícitos, agradáveis, belos. Mas eu só fui descobrir o que realmente há de bom na Áustria mais tarde, quando fui apresentada a tal da Sacher Torte. Foi isso que fui orientada a saborear depois que saímos do bar cubano.

A Sacher Torte é, apenas a fim de dar início a essa explicação, uma torta de chocolate. Sim, apenas para dar início, porque na verdade não se trata de uma torta de chocolate.

A Sacher é "a" torta de chocolate. A única. A melhor. A mais perfeitamente elaborada, coberta e embalada das tortas de chocolate de todo o planeta.

O nome Sacher se deve ao fato de que ela foi criada e é vendida no Hotel Sacher (e em seus Cafés), um cinco estrelas para lá de romântico, lindo e perfumado que você pode encontrar

tanto em Viena quanto em Salzburg. Um pedaço dessa torta, com uma colher de creme e uma xícara de expresso pode levar um adulto mentalmente saudável e equilibrado a chorar de prazer. Sem exageros. Por isso voltei ao meu caderno de viagens e escrevi "Sacher Torte". Eu queria trazer a loja toda para o Brasil.

Dias depois tomei o trem de Viena para Praga. Calculo que estivesse com pelo menos três quilos a mais. Logo eu, que achava que não comeria nada de bom, que passaria meus dias na Áustria comendo chucrutes e salsichão, fui derrotada pela minha falta de cultura e de informação acerca daquela maravilhosa gastronomia. Estava muito feliz.

Atribuem a Mozart a frase: "Sem viajar, o homem não é nada senão uma pobre criatura." Escrevi isso em meu caderno de viagens e pensei... Viver sem ter conhecido a Áustria e sem ter provado um pedaço da Sacher Torte faria de mim, sem dúvida nenhuma, uma pessoa bem, mas bem menos feliz.

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

Anthony Bourdain

*"Perguntei ao nosso paciente garçom britânico o que vinha a ser
aquele líquido deliciosamente fresco e saboroso.
"Vichyssoise", foi a resposta, palavra que até hoje - mesmo
agora, uma veterana cansada de guerra de tantos cardápios,
preparada mais de mil vezes por mim - ainda guarda um tom de
magia."*

Anthony Bourdain, Cozinha confidencial.

NYC

Divido minhas inúmeras (!) idas à Nova York em dois grandes e principais grupos classificatórios. Até porque, e não coincidentemente, até hoje, eu tenha ido duas vezes à Nova York.

1. A vez em que fui pobre.

2. A vez em que fui menos pobre, ou pelo menos a vez em que fui mais propensa a fazer dívidas em meu cartão de crédito.

Na vez pobre, fui quando no meu último ano de faculdade.

Fiquei um mês em uma universidade em Tarrytown, a vinte minutos de trem de Manhattan. Chiquemente suburbana. É lá mesmo, onde hoje, dizem, fica o Castelo de Caras, que absolutamente não existia em 1998. Naquela época, Tarrytown era só a cidade da Pepsi e do Art Deco, um bar qualquer onde o povo do intercâmbio se encontrava para tomar Buddwaiser, desde que com um carimbo supersônico sensível à luz negra estampado na mão dos maiores de 21 anos de idade, *myself included*. Até me tornei, por essas, uma espécie de *dealer* de cerveja para russos e japoneses, tanto no Art Deco quanto no Seven Eleven local, cujo indiano, num pleonasma Simpsoniano, deveria me achar o ser mais ébrio ao sul do Trópico de Capricórnio.

Fato é que lá, na Marrymonut College, onde morei, minha alimentação se resumiu a: Coca, M&Ms e Lay's.

Também, pudera.

No refeitório da universidade, as opções aceitáveis eram as seguintes: Coca Cola, banana (linda!) com leite e Froot Loops, bife com gosto de pizza, arroz com gosto de pizza e pizza com gosto de Lay's. Ou seja, sem saída, comia M&Ms e Lay's, fechando esse capítulo *Vending Machine* da minha vida as a *poor suburban New Yorker*.

Voltei uns três quilos mais pesada dessa viagem.

Na segunda vez, a vez menos pobre, foi diferente.

Fui para comer, beber e fazer dívidas no Visa.

Primeiro, segui os conselhos da minha irmã.

Fui ao Nobu.

Fui num dia qualquer, uma terça-feira, hora do almoço, porque fora disso você simplesmente não senta e, conseqüentemente, não come. Pedi o tal do camarão crispppy frito em cima de uma salada verde e quase morri de tanto que aquilo foi bom. Me orgulhei de mim.

Depois, seguindo meu roteiro gastronômico, saboreei um cupcake da Magnolia Bakery. Fiquei 2 dias comendo o bicho, que ficou me olhando no quarto do hotel. $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{4}$, sendo devorado lentamente, a cada vez que glicose se fazia necessária em meu organismo.

Ainda, hedonisticamente vivendo em dias que não voltam mais, comi *wonderful scalops* (que vim descobrir serem vieiras, algo que só os deuses deveriam comer nos Natais de anos bissextos) ao molho de beterrabas no *The Modern*, o restaurante ultra cool do MoMa. Neste momento, vivi uma espécie de auge hype. Pena que não tinha ninguém para fotografar.

Mas, não acabou por aí. E não adiantava o Visa se fingir de morto.

Tive a chance de aproveitar o que foi o primeiro ano de sucesso do Eataly, o mercado mais superfashion de NYC. Lá, comi peixe, comi pizza e comi massa. Peixe com gosto de peixe, pizza com gosto de pizza e massa com gosto de massa. Todos maravilhosos. Fora as vezes em que voltei para comer nada, simplesmente para cheirar os sorvetes e qualquer outra coisa que estivesse assando, fritando e exalando perfume quando eu entrasse. Fiz amizade com o chef dos peixes, perdi o meu celular lá dentro e ainda tomei vinho, muito.

Acabou? Não.

O Visa pré-agonizante ainda me deixou comer o mais maravilhoso cachorro quente com linguiça de cordeiro no DBGB do Soho. Com hortelã e coalhada. Fiquei com tanta culpa que, depois desse dia, quase não comi mais carne. Só quando meus pais insistem ou em churrascos de encontro da turma da faculdade.

Finalizei essa odisséia com os cinammons sticks e os maravilhosos cafés da manhã na The Breslin, colada ao Ace Hotel na 29th. Não se come em um lugar mais cool do que esse, eu pensei. E comi.

Ali, também colado, ainda havia os mariscos no John Dory's Oyster Bar. Sublimes, especialmente quando acompanhados com uma taça de um rosé qualquer do qual não me lembro o nome porque devia estar um tanto embriagada depois de tanta *self indulgence*. Para não deixar todo esse depoimento yuppie devastadoramente afrescalhado, embora eu merecesse, confesso que também comi pipoca ensacada do Wallgreens e umas maçãs de um tio na 5th, o que fecha o esse capítulo "very cool girl" da minha vida as a *rich Midtown New Yorker*.

NYC?

Sempre.

Pobre ou endividada.

O cheesecake a la Romeu e Julieta

Prepare essa gostosura quando alguém que vai oferecer um almoço ou jantar deixá-lo responsável pela sobremesa. Chegue com seu cheesecake feito em casa e impressione. Todo mundo vai achar que você comprou pronto, de tão bonito que fica.

Você vai precisar:

Serve 12 fatias bem generosas.

400g de cream cheese (atenção, não tente substituir por requeijão - não dá certo!)

½ xícara (chá) de açúcar

1 e ½ colher (sopa) de farinha de trigo

3 ovos

1 colher (sopa) de creme de leite

1 colher (café) de raspas de limão

1 colher (café) raspas de laranja

1 colher (café) de essência de baunilha

1 pacote (200g) de biscoito de maisena

100g de manteiga sem sal amolecida

Uma assadeira redonda de fundo falso com 30 cm de diâmetro

300g de goiabada cremosa

Faça assim:

Comece transformando seus biscoitos de maisena em uma farofa.

Simple: coloque pedaços quebrados do biscoito no liquidificador e triture-os até que virem pó. Reserve.

Agora, o creme. Bata na batedeira o cream cheese com o açúcar.

Deixe misturar bem e ficar branquinho. Acrescente os ovos, um a um. Deixe misturar.

Junte o creme de leite, a farinha, as raspas de limão e laranja e a baunilha. Reserve.

Hora de preparar a base. Pegue sua forma de fundo falso e jogue nela a farofa de biscoito. Coloque a manteiga amolecida e vá misturando ela com as mãos à farofa, até que fique bem úmida e lhe permita ir molando a base da assadeira com ela (sem deixar buracos e cuidando para ficar homogeneamente distribuída).

Lembre-se de subir com a massa também nas laterais da assadeira - pelo menos dois dedos - de forma a criar uma "piscina" onde você depositará o líquido.

Quando a massa estiver devidamente forrando assadeira, derrame sobre ela o creme reservado. Leve ao forno em 180 graus por cerca 30 minutos, ou até que perceba que o creme está mais firme (e brilhante) e a massa já corou. Fique de olho para não deixar a massa queimar.

Retire do forno e deixe-o enformado, coberto com filme plástico na geladeira até a hora de servir.

Quando for servir, você deverá preparar a calda de goiabada, que será jogada por cima do cheesecake. Nesse caso, você tem duas opções: comprar um vidro/lata de goiabada cremosa pronta ou preparar você mesmo uma calda, seguindo os mesmos passos da calda da receita "Creme de queijo e goiabada com o pé nas costas".

Variações:

Se quiser deixar o seu cheesecakes menos abasileirado e mais americanizado, você pode preparar caldas diferentes para acompanhá-lo. Algumas sugestões:

Calda de morango

Coloque uma caixinha de morangos picados num prato fundo, acrescente 5 colheres (sopa) de açúcar e leve ao microondas por 3 minutos (mexendo para ver se está tudo bem a cada minuto). Vá fazendo isso até que parte dos morangos tenha virado calda e sobrem alguns pedaços inteiros, mas bem amolecidos.

Calda de qualquer outra frutinha vermelha simpática

As regras para a calda de morango servem para qualquer fruta vermelha que você queira transformar em calda (framboesa, amora e até mirtilo, mais conhecida pelo seu nome gringo que é *blueberry*). Funciona muito bem também se você quiser fazer uma calda mista, colocando pedacinhos de várias frutas diferentes. Por último, você ainda tem a opção de comprar uma geléia do sabor que preferir no supermercado. Caso ela seja muito grossa, basta acrescentar umas colheres de água e levar rapidinho ao forno de microondas para dar uma aquecida.

A filosofia de supermercado

Eu sempre começo pelos legumes, verduras e frutas.

Um maço de alface americana fresquinho me chama. Já imagino suas folhas cobertas por nozes picadas e regadas com balsâmico. Uma salada leve, saborosa e perfeita.

Deslizo faceira para a região das torradas e pãezinhos. Pão australiano, miniciabatas, pães ingleses, austríacos, de girassóis, de frutas e do Olivier. Imagino-os cortados em fatias harmônicas, colorindo uma cestinha com a mais simpática das toalhinhas servindo-lhes de estofado.

Os patês e boursains? Ah, logo ali ao lado. Salmão, roquefort, sardella e ervas finas. Posso sentir o gosto só de olhar para suas embalagens.

Depois da massa tricolore, do mascarpone, do creme de leite fresco, das alcaparras e da fava de baunilha, a compra já está quase finalizada. É que uma caixinha de madeira cheia de pequenos torrões se jogou dentro do carrinho, e eu a confirtei, feliz.

Entro na fila do caixa.

Enquanto aguardo - pensando no creme brulée e no penne ao molho de mascarpone - *ela* passa por mim.

Ela é uma garota alta, magra, cabelos castanhos com luzes loiras finas despojadamente fixados numa piranha e um vestido de vitrine da Oscar Freire. Marca de biquíni, saboneteira à mostra, queixo perfeito, unhas feitas e uma bolsa Fendi.

Ela aguarda na outra fila, a de dez volumes. Eu estou no caixa de 79 volumes. Chuto: 1,80 e 54 quilos. Miro suas compras. Jazem em seu carrinho duas latinhas de chá gelado diet de limão, uma garrafinha de iogurte com fibras e duas garrafas de água mineral de um litro e meio.

Só.

Nada mais.

Enquanto ela coloca os cinco itens transparentes na esteira do seu caixa, o meu caixa vai se preenchendo de artigos diversos, multicoloridos e com opções calóricas das mais variadas. Embora algo me intrigue, não posso me sentir envergonhada simplesmente por precisar de pequenos torrões para ser feliz. Posso?

Pago a compra e vou embora antes de elucubrar demais. Supermercado não é lugar para isso.

Em dois, três dias no máximo, estarei de volta, dessa vez para levar, além de mais quitutes, o amaciante, o detergente, o desengordurante, o sabão em pó e o veneno contra formigas. Nada muito fashion.

Enquanto isso, a moça do chá gelado e do iogurte provavelmente ainda estará bem abastecida com seus mantimentos por pelo menos umas quatro semanas.

Só voltará às compras quando estiver na TPM e resolver cometer uma loucura: devorar um saquinho de minicenouras.

A moussaka tupiniquim

A dica do Vassilis me inspirou a aprender a fazer esse prato típico grego. É absolutamente delicioso, mas prepare em um dia em que você estiver um pouco mais a fim de trabalhar na cozinha, porque ele é um tantinho complexo.

A moussaka segue a filosofia da lasanha. É composto por quatro partes (camadas): a da berinjela, a da batata, a da carne e a do molho.

Acompanhe o processo:

Parte 1 - a berinjela

Você vai precisar de:

3 berinjelas médias, cortadas em fatias bem finas, e de molho em água e sal por 1 hora

Azeite o suficiente para untar a frigideira

Faça assim:

Seque muito bem as fatias de berinjela.

Em uma frigideira untada com azeite, frite as fatias e coloque sobre papel absorvente. Reserve.

Parte 2 - o purê de batata

Você vai precisar de:

4 batatas médias

2 colheres (sopa) de manteiga

200 ml de leite morno

Sal

Faça assim:

Cozinhe as batatas (corte-as em rodelas se quiser que cozinhem mais depressa). Passe-as por um espremedor. Numa panela, derreta a manteiga. Junte a batata amassada. Misture. Vá jogando o leite aos poucos, misturando sempre. Acerte o sal. Reserve.

Parte 3 - o refogado de carne moída

Você vai precisar de:

1/4 de xícara (chá) de azeite
2 cebolas médias picadas
2 dentes de alho picados
800 g de carne moída (patinho moído duas vezes)
2 latas de molho de tomate pronto (680 g)
1/2 xícara (chá) de vinho tinto seco
2 colheres (chá) de canela em pó
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Faça assim:

Em uma panela em fogo médio, aqueça o azeite, doure as cebolas e os dentes de alho amassados. Acrescente a carne moída e refogue mexendo sempre por pelo menos 10 minutos. Quando já estiver mais coradinha, adicione o molho de tomate pronto e o vinho tinto seco.

Cozinhe por 15 minutos. Acrescente as colheres de canela. Acerte o sal e a pimenta-do-reino a gosto. Reserve.

Parte 4 - o creme bechamel

Você vai precisar de:

1 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 litro de leite quente
2 ovos batidos
2 tabletes de caldo de galinha esfarelados
Sal a gosto
Pimenta-do-reino a gosto
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

Faça assim:

Em uma panela em fogo baixo, derreta a manteiga. Em seguida, coloque a farinha de trigo e mexa até dissolver. Adicione o leite quente e mexa até virar uma pasta. Coloque os ovos batidos e os tabletes de caldo de galinha esfarelados. Continue mexendo, até ganhar mais consistência. Tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto. Ah, importante: se empelotar, não se desespere. Jogue tudo no liquidificador e bata, sem dó. Vai ficar lisinho. Adicione o queijo parmesão ralado e desligue o fogo. Reserve.

Parte 5 - a montagem da Moussaka

Em um refratário untado com manteiga, coloque:

Metade das fatias fritas de berinjelas.

 Purê de batata.

 Metade da carne moída cozida.

 A outra metade das fatias fritas de
berinjelas.

 Purê de batata.

 Outra metade da carne moída cozida.

Cubra com o creme bechamel pronto e salpique queijo parmesão ralado por cima.

Leve para gratinar em forno pré-aquecido a 180° graus por 25 minutos ou até dourar.

No supermercado, com meu futuro marido

Era para ser uma comprinha simples. Duas três coisinhas e ainda daria tempo de chegar em casa para assistir American Idol. Era o ano de Kelly Clarckson.

Kelly perdeu a vez quando avistei, entre brócolis, acelgas e rúculas, um gorrinho de lã cinza e um par de olhos azul-esverdeados do tipo que não se veem mais por aí, especialmente na seção de legumes.

Fazia tanto tempo que eu não paquerava que achei tudo aquilo muito romântico, até a música da Sade na rádio do supermercado me pareceu agradável. Afinal, que culpa tinha eu se a oportunidade surgia ali?

Dei a volta.

Passei pelo rabanete, pelo salsão e pelo espinafre. Lá estava ele: rapazote de 1,80, cabelo castanho claro, Ipod no ouvido e calça de moletom. Achei tudo muito sexy. Tirei a presilha do cabelo e continuei a fazer as minhas comprinhas. Sem pressa. E agora, de cabelo solto e apreciando a vista.

Notei que me notou.

Dirigiu-se, então, à prateleira dos leites. Eu, ato contínuo, passei a escolher iogurtes. Enquanto eu checava a data de validade de uma ricota ele parecia fazer amizade com uma caixa de catupiry. Fui obrigada a me dar conta de que nada mais havia a se fazer ali nos laticínios. Então, pela primeira vez, nos separamos.

Houve segundos de angústia em meu coração, mas felizmente nos encontramos na gôndola de massas secas, molhos e sopinhas instantâneas, a mais romântica de todas as gôndolas.

Ele escolhia um calibre de espaguete e eu me peguei colocando saquinhos de missoshiro dentro do carrinho. Eu nem gosto de missoshiro de saquinho. Sacrifício necessário.

Um rápido cruzamento de olhares e uma risada tímida na frente dos pickles de pepino. "Ah, eu já fui melhor nessas coisas", sussurrei para as conservas.

Chegamos juntos então à prateleira das carnes embaladas. Ali ficamos, lado a lado, apreciando bandejinhas de medalhão de filé mignon, picanhas maturadas e pequenas peças de salmão. Aproveitei a oportunidade para reparar nas suas compras de perto: quase gay de tão fantástico. Molho inglês, azeite extravirgem, cream cheese, abobrinhas italianas, azeitonas pretas, amaciante, sabão em pó e álcool gel. Era o homem perfeito traduzido por um carrinho de dois andares.

Dali ele foi para o corredor das cervejas. Avistei-o pegando uma caixa de Xingu. Decidi que a resposta para o convite que ele me faria para jantar na sua casa seria "mas é claro".

Quando ambos pareciam já haver terminado as suas compras, o confronto final.

Foi na ala dos vinhos.

Um olhar menos tímido do que o anterior poderia até se desdobrar numa conversinha infame sobre o tempo ou até sobre os benditos vinhos que jaziam dionisiacos à nossa frente. Poderíamos, ainda, ter um primeiro encontro de verdade, nossa primeira refeição: degustaríamos juntos os pedacinhos de focaccia congelada que a promotora acabava de assar bem ali do lado, eu seu pequeno estande. "Hum, muito boa essa de tomate seco", "Verdade?" e aí bastariam mais três palavras para nos amarmos e respeitarmos até que a morte nos separasse. Mas o plano foi sumariamente abortado pelo sommelier, enxerido, que puxou papo com o meu futuro marido antes de mim, e ainda sobre uma promoção qualquer de uns chilenos encalhados. Saí cabisbaixa, sem o meu Pinot, sem a conversinha mole com o meu cômputo *to be* e com as rodinhas do carrinho fazendo aqueles ruídos embaraçosos.

Ali estávamos, então.

Cena final. Caixas lado a lado.

Tentei sincronizar a passada das minhas compras com a passada das compras dele, num ensaio derradeiro e patético de que pudéssemos dividir pelo menos o elevador até o S1.

Preenchi cupons para concorrer a um Renault, saquei um dinheirinho no caixa eletrônico, olhei as flores e os livros. Estava quase pedindo para embrulhar um sabonete líquido para presente. Não tinha mais como enrolar. Conformada, desci sozinha no elevador para fazer hora no estacionamento.

Já estava dentro do carro quando ele surgiu. Olhou em volta. Não me viu. Maldito insulfilme.

Dirigiu-se para o seu carro.

Manobrei e, lentamente, passei ao seu lado, com a janela abaixada.

Morri de amor quando ele me deu um sorriso. Mas subi a rampa e fui-me embora. Para sempre.

Enquanto descarregava as compras na garagem do prédio, pensei que, em algum lugar, naquela noite, provavelmente ali mesmo, bem perto, em alguma daquelas janelas, um homem perfeito tomaria uma Xingu, saborearia abobrinhas italianas ao molho de cream cheese e lavaria suas calças de moletom com amaciante de perfume Aloe Vera.

Enquanto isso eu estaria ali, na companhia de um missoshiro de saquinho, rogando à vida que fizesse melhor do que um carrinho de dois andares e um dia tomasse vergonha nessa cara e me apresentasse oficialmente a um homem assim. Perfeito. Do tipo dono de casa, olhos azul-esverdeados e que reconheça o verdadeiro valor de um molho inglês.

As batatas ao creme

Sugestão: ótimo acompanhamento para carnes.

Servido como acompanhamento, serve 6 porções.

Você vai precisar de:

4 batatas médias

500 ml de leite

3 colheres (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de azeite

Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Corte as batatas em rodelas bem fininhas.

Deixe-as em uma salmoura de água fria por pelo menos uma hora.

Despeje a água, dê uma enxugada nas batatas.

Coloque a manteiga em uma frigideira com um pouquinho de azeite. Derreta. Quando estiver líquida, junte as rodelas de batata, fazendo o possível para que a maioria delas esteja em contato com a manteiga e o fundo da panela.

Deixe-as irem fritando nessa manteiga. Cerca de 10 minutos depois, quando perceber que as batatas estão ganhando cor. Despeje um pouco do leite e abaixe o fogo.

Deixe a batata cozinhar nesse leite. Quando perceber que está secando, junte mais um pouquinho do leite. E vá fazendo isso até perceber que elas estão tenrinhas e cozidas.

Jogue sal, pimenta e se lambuze!

O frango ao gengibre do homem quase perfeito

Eu gosto de fechar os olhos e pensar em você grelhando um filé de frango.

É uma visão meiga, me enche de paz e dá vontade de comer o seu franguinho. Aquele que você faz com gengibre.

Acho que percebi que isso seria uma coisa estupidamente fácil num dia como esses, em que se grelham peitos de frango às três da manhã.

Você estava sempre com um sorriso no rosto, mesmo quando tinha cara de sono.

E estava sempre disposto a preparar uma comidinha para alguém, mesmo que fosse de madrugada e a matéria-prima estivesse congelada.

Foi numa dessas vezes, sim, que eu percebi. Mas nessa, você preparava uma caipirinha de abacaxi e era um horário normal. Não sei como se chama isso, mas você me fez ser dessas que gostam de homens que preparam coisas, parafusam buchas, instalam fios e assam pães.

Fechei os olhos e pensei em você cozinhando com aquela camiseta que eu achava curta, e que você amava. Você, de camiseta curta fazendo um franguinho, e eu, disfarçando a vontade de assumir o controle do fogão e sumir com aquele trapo velho que você vestia. Fico feliz de nunca ter feito isso. Imagine, não lembrar disso?

Teve aquele tempo em que a gente ainda não se conhecia. Tempo besta, o mundo era só um lugar abandonado. Ninguém nunca tinha grelhado nada no meio da madrugada para mim. Ainda não havia essas memórias, eu só me lembrava de coisas pouco importantes.

Um dia, então, você resolveu que adorava o cheiro de baunilha da minha casa e os meus guardanapos azul marinho. E você achava que aquele carinho que eu fazia na sua testa, perto

das têmeoras, era a sobremesa perfeita. Isso, somado à visão de você preparando a caipirinha, grelhando um frango e me ajudando com as buchas e parafusos de casa, me jogaram naquele caminho sem volta. Queria você meu.

Foi tão fácil ficar perto de você que eu não prestei atenção.

A vida mudou, eu mudei, você se mudou, eu me mudei. E a gente passou a se desconhecer de novo.

É estranho que você tenha me vindo à mente justo hoje. Quase consegui sentir o aroma da do Altoids de canela que você chupava sem parar. Não sei por que, mas eu acho sim que você deveria ter sido mais. Nunca mais eu me lembrei de algo tão significativo quanto você grelhando um peito de frango às três da manhã. Nós ouvíamos Led Zepellin e você me contava uma história.

De tão intensa a lembrança, arrisco um número de telefone. O seu, o velho.

São onze da noite. Você provavelmente deve estar preparando alguma coisinha para alguém.

“Oi, tudo bem? Viu, será que você ainda tem aquela receita do frango com gengibre?”

E daí, a risada doce. Porque você é assim, doce, leve, arejado, certo.

E vem de novo aquela certeza absoluta de que você precisava ser o homem da minha vida.

Mesmo que ainda use aquela camiseta curta e horrorosa de vez em quando.

As costeletas de cordeiro com acompanhamento mentolado

Sugestão: para impressionar um pretendente (carnívoro, é claro) em um jantarzinho feito em casa.

Calcule para servir pelo menos 3 costeletas por pessoa.

Você vai precisar de:

6 costeletas de cordeiro (se só houver bandejinhas com 8 ou 9, não se preocupe, faça todas)
100 ml de vinho branco seco
3 dentes de alho amassados
4 colheres (sopa) de azeite
1 pimenta (não ardida) picada
1 maço de hortelã
1 limão espremido
Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Arrume as costeletas de cordeiro em um recipiente. Salpique o sal, a pimenta, o alho amassado. Jogue o vinho, o azeite, a pimenta e umas folhinhas de hortelã. Mexa e deixe tampado na geladeira pelo menos 12 horas (de um dia para o outro).

Retire as costeletas da geladeira.

Leve-as para selar em uma frigideira no fogão (coloque um fio de azeite apenas, pois essa carne já tem bastante gordura). Selar a carne significa que você vai dar uma cozinhadinha nela de modo a não deixar que resseque quando levá-la ao forno. Ou seja, deixá-la na frigideira, vire-a de vez em quando para dourar dos dois

lados e quando estiver douradinha, arrume-a em uma assadeira. Cubra com papel alumínio.

Leve ao forno médio por 10 minutos ou até estar bem cozida.

Molho de hortelã para acompanhar

Pique (bem picadinho) algumas folhas de hortelã (não bata no liquidificador porque ficará com gosto de mato). Jogue o limão, um pouco de azeite, sal, pimenta-do-reino e mexa bem.

A alquimia e o alecrim

Para encontrar o amor perfeito e metafísico, você não precisa ser mágica, linda, suprema, soberana, reinante, cataclísmica.

Bastam uns dias de devoção ao trabalho, é claro. E os seguintes ingredientes:

500g de paciência

1 casa de campo que pertença à sua família por pelo menos três anos (e desde que nenhum desses anos tenha sido bissexto - caso isso aconteça, zere a conta a partir dele)

1 lua cheia

1 salgueiro (plantado)

1 punhado de sálvia ressecada

5 ramos de lavanda

3 colheres (sopa) de azeite de oliva extravirgem

1 maço de patchouli paraense

1 garrafa de chardonay gelada

4 caramujos brancos virgens (recém-nascidos)

1 folha de papel de seda

1 lenço vermelho

500g de camarões frescos e limpos

1 rede (de balanço)

1 tacho de ferro

1 fogueira acesa

1 euro (em moeda)

1 garrafa de 250 ml de refrigerante

5 ramos de alecrim

Faça assim:

Na terceira noite de lua cheia, dirija-se para casa de campo da sua família. Esteja sozinha.

Lá, acenda uma fogueira ao lado de um salgueiro. Lembre-se de ter levado na sua bagagem todos os ingredientes.

Cante uma canção do Rolling Stones e dance nua em torno da fogueira, saboreando seu Chardonay.

Enquanto isso jogue, de um em um, os caramujos brancos e virgens na fogueira. Sim, cruel, mas lembre-se de que se trata de um sacrifício em nome do amor.

Faça um buquê do patchouli e da lavanda, acenda feito um incenso, e agora entoe cânticos de Marvin Gaye, enquanto exala a fumaça expelida pelo seu aromático ramalhete. Fim da fase um.

Terminada essa fase, apanhe a moeda de 1 euro e jogue-a para trás, sem olhar onde caiu.

Repita, em alemão, a frase "eu hei de vencer"- procure num dicionário como se diz isso em alemão, porque eu não sei.

Assoe o nariz cheio de fuligem do patchouli e da lavanda no seu lenço vermelho. Jogue-o na fogueira.

Agora, coloque o tacho sobre a fogueira. Jogue o azeite de oliva, os camarões e a sálvia. Deixe-os ficar douradinhos e saboreie-os com seus últimos goles de Chardonay.

Faça, então, um "baseado" utilizando a folha de seda e o alecrim.

Deite na rede e fume até a bituca, pensando no amor que você quer atrair para sua vida.

Não mude a ordem da receita. Jamais. E se tudo isso não fizer o seu amor aparecer, lembre-se: você estará livre da depressão. Sim, esse é um dos poderes mágicos do alecrim que você acaba de fumar. Ah, e por tabela, ainda está livre de coqueluche, outro de seus poderes medicinais.

A garrafa de refrigerante? É só para o caso de você acordar de ressaca.

Creme de queijo e goiabada com o pé nas costas

Sugestão: ótima sobremesa. Preparação facilíma e com cara de que foi super elaborada.

Serve 4 porções.

Você vai precisar de:

1 pote de cream cheese (200 g)

1 copo de iogurte natural

1 colher (sopa) de açúcar

100 g de goiabada cascão

1 colher (sopa) de água

Faça assim:

Em uma batedeira coloque o cream cheese, o iogurte e o açúcar.

Bata até ficar uma mistura homogênea, mas não muito mole.

Distribua o creme de queijo em quatro taças e leve à geladeira somente para que fique frio, sem gelar muito.

Em uma panela, ponha a goiabada picada com a água. Cozinhe, mexendo sempre, até a goiabada derreter e desligue.

Por último, tire as taças da geladeira, derrame um pouco da calda de goiabada quente ou em temperatura ambiente sobre cada taça e sirva. Se preferir, sirva com pedacinhos de goiabada.

A vida em Xantipa

O cheiro do café colombiano me desperta de um sonho intenso e real. Lentamente me espreguiço, em meio aos metros e metros de lençol de algodão egípcio, lavado e passado com essência de brotos de lavanda da Provença.

A temperatura deve girar em torno dos 24 graus, tanto dentro quanto fora do meu quarto. Eu me retiro lentamente da cama king size plus e admiro minhas pernas depiladas (de onde pelos novos não ameaçam apontar desde dezembro passado).

Alcanço finalmente minha roupa de yoga vinho e lilás da Dior e começo minha sessão matinal de exercícios físicos. Permaneço em baddha padmasana por cerca de 20 minutos e depois troco para sirshasana por mais 20, posições que desempenho com facilidade hindu. Irrigo a memória, renovo o ar dentro de mim e me dirijo, então, à sala de banho, onde minha banheira de cerâmica branca me aguarda com espumas com aroma de nuvens rarefeitas do infinito azul.

Michaela Caine (irmã gêmea de Michael Caine, minha mordoma) leva até mim meu suco de melão servido em uma bela taça de cristal. Leva também uma cesta forrada com um paninho de linho com bordado inglês onde descansam cinco mini-croissants aquecidos, que eu aprecio, depois do banho, na minha sacada amalfitana, acompanhados de uma xícara de expresso com espuminha de leite e canela da China.

Meu cabelo naturalmente cacheado, cor de mel e com luzes cobre (que eu nunca precisei pintar porque nasceram assim) está brilhante e sem redemoinhos. Visto-me com a primeira roupa que meu closet de 40 metros quadrados me traz aos olhos: aquela calça jeans perfeita e que nunca fica velha e aquela regata branca que faz meu tronco parecer mais longo e exhibe meus ombros redondos e pontudinhos e meus tríceps definidos por simples obra genética.

Antes de sair, o telefone toca. É Sarah McLachlan, que está organizando a minha performance de voz, piano e violino para aquela noite, tão especial. Além de organizar o aspecto musical do número, é ela quem também está cuidando dos detalhes cenográficos. Pois ela liga para confirmar as borboletas cor de laranja mandarim, mas não a chuva de flores. Como eu não sou de ostentar, fico até mais confortável com o fato de só contar com as borboletas. Que, aliás, só estarão presentes por insistência de Ferran Adrià, amigo meu que ficou responsável pelo buffet de maravilhas gastronômicas estranhas e saborosíssimas que serão servidas naquela noite. Que forma seria mais perfeita para comemorar meus 27 anos de idade pela terceira vez?

Chego à frente da minha casa onde Kiefer Sutherland, meu porteiro canadense (que também atende pelo nome de Jack Bauer) me deseja bom dia. Nosso hábito matinal se repete: discutimos as manchetes dos principais jornais em francês, língua que falo fluentemente. Depois de três meses com ele ali por perto, aprendi! Isso também ocorreu com Baryshnikov, que me ensinou o russo durante as aulas de ballet, e com o italiano, que foi obra de Fellini, naquele verão com papai e mamãe em Rimini.

Kiefer, ah! Sempre uma graça! Embora saiba que nada de perigoso possa me afligir no percurso entre minha casa neoclássica - com primaveras multicoloridas pendendo da sacada superior - e meu local de trabalho, um bistrô-ateliê-cyber-movie-biblioteca-mercearia fofa (invenção que patenteei e que permitiu minha mudança definitiva, com toda minha família, para Xantipa, cidade a 7 km da Terra do Nunca) sempre me recomenda cuidado.

Xantipa é uma metrópole-provinciana com ar bucólico-cosmopolita, clima temperado e população culta e delicada. Sua densidade demográfica é prioritariamente masculina. Como estamos próximos, às vezes Peter Pan me honra com uma visita para um jantar no bistrô. Sempre encantador, insiste que Sininho, embora

cheia de charme, não tem nem a metade do meu brilho. Um fofo galanteador, o Peter.

Xantipa é o lugar mais agradável do mundo para se dirigir porque, de qualquer lugar, onde quer que se esteja, qualquer que seja o ponto, avista-se o mar, que é o Mar Mediterrâneo. A estrada nunca tem congestionamento porque Gandalf, o mago, foi nomeado secretário de transportes pelo Rei Arthur, nosso prefeito. Mas eu abri mão do meu coupé depois que descobri que levava muito jeito para explorar o transporte aéreo individual.

E toda manhã é assim. Depois de uma cavalgada voadora sobre campos de girassóis, eu e Pegasus, meu cavalo de estimação, chegamos então ao meu local de trabalho, que eu prefiro chamar de 'o melhor lugar do mundo para se passar o dia'. Lá encontro meu namorado, o moreno de olhos azuis de "Sob o sol da Toscana", vocês conhecem. Ele me aguarda com um arranjo de tulipas douradas, surpresa pelo meu terceiro 27º aniversário, flores que ele mesmo colheu quando as avistou ao longe, durante seu treino matinal de arco e flecha.

Passo a manhã vagando pelos jardins do meu bistrô. De pés descalços sobre a grama, em meio à minha plantação de manjerição e amoras, avisto e cumprimento meus amigos, que caminham pela praia. Depois de suas caminhadas, muitos deles vêm ao bistrô para se deliciar com os sucos de carambola com lichia e de antúrio com tamarindo, néctares que meu *souschef*, Olivier, na ausência de Ferran, prepara com todo carinho. Nessa manhã os amigos, além de me fazerem visita, me trazem presentes de aniversário. É assim com Clarice Lispector, Tom Jobim, Gerard Depardieu, Nietzsche e Joaquim Phoenix. Todos se mudaram para Xantipa recentemente, à exceção de Tom, Clarice e Friedrich, é claro, que como todos sabem, fazem uma viagem um pouco mais longa, e por isso só me visitam em dias especiais. De Joaquim, ganho uma tela de Vermeer que ainda não fazia parte da minha coleção. De Gerard, um perfume que ele mesmo desenvolveu, após se mudar para Xantipa e se transformar em nariz.

Embora o bistrô seja de minha propriedade, por ser o único da categoria em Xantipa, não exige de mim mais do que isso: que eu fique ali passeando, decorando, assistindo filmes (que são exibidos antes do lançamento nas salas de cinema comuns), conversando com meus amigos, lendo, escrevendo e saboreando a champanhe Rosé desenvolvida na Cliquot especialmente para me homenagear e ao meu 27º aniversário, parte tré.

Cruzo com Sarah (McLachlan) sobre a ponte que liga Xantipa a Terra do Nunca, cidade onde eu gosto de comprar bijouterias e chapéus, nova moda em Xantipa. Caminhamos juntas pela Al. Lorena, que fica na Terra do Nunca, e passamos a tarde toda fazendo compras tax free. Saio de lá com uma sacolinha mágica que, embora pequena, contém xales, vestidos, blusas, sapatos rasteiros feitos sob medida para mim sem encomenda prévia e um modelo novo de chapéu Panamá que havia sido lançado naquela manhã. Nada como ter a Fada Madrinha de Cinderela como personal stylist.

O sol já está se pondo. É hora de voltar para casa e me preparar para a comemoração do meu aniversário. Quando chego, Kiefer me ajuda com a minha micro sacolinha mágica e me avisa que cartões postais de amigos distantes chegaram há pouco: Frodo Baggins, Jack Twist e Obi Wan Kenobi estão enroladíssimos com seus orcs, rodeios e siths. Por um momento, pensamentos levemente melancólicos me invadem a mente pela ausência desses amigos, mas eu ajo exatamente como me ensinou Dumboldore naquela temporada em Hogwarts: com a varinha mágica que Kiefer guarda para mim em sua bolsa, eu sugo todos os maus pensamentos e os mando para o alto. Eles se transformam em uma chuva leve de purpurina, que só faz decorar meu aquário de carpas cantantes.

Papai e mamãe já me esperam na ante-sala em suas roupas de gala que, em Xantipa, são absolutamente qualquer coisa que a pessoa queira usar, desde que belas. Preparo-me para a festa. E os amigos começam a chegar. A noite é toda de diversão e pode

durar para sempre caso eu, por ser a aniversariante, assim o decida. Mas os dias em Xantipa são sempre tão bons, mas tão sensacionalmente incríveis, que não vale a pena repeti-los. E é justamente quando estou tendo essa conversa com meu amigo Bill Murray que Moby puxa um 'parabéns a você' estilizado em sua pick-up, depois de cumprimentar a mim e a Sarah pela nossa apresentação primorosa ao piano.

Depois da festa, saboreando uma xícara de chá de rosas colombianas lilás, percebo a noite clara e a lua cheia. Penso em meu pijaminha de flanela verde água e o sono rapidamente vem. Aninho-me, então, em minha cama quentinha e me preparo para a próxima aventura para onde meu subconsciente, tão bem tratado por Contardo Calligaris, meu psicanalista, irá me levar.

Quando dormimos em Xantipa, voltamos para realidade, pelo menos por oito horas. E eu costumo fazer delas um tempo muito bem aproveitado. Elas passam rápido demais, como deve ser num sonho. Sonho com minha cozinha pequenina, sonho com uma jornada de 10 horas de trabalho, sonho que estou ansiosa, indecisa, incerta. Sonho que tudo é hipótese, sonho que não tenho alguma coisa que quero, sonho que desejo o impossível e improvável da vida comum.

Acordo como todos os dias, vindo desse sonho intenso e real, que me faz sentir vontade de coisas humanas e que, de tão reais, maravilhosas e prosaicas, fazem falta, mesmo que toda Xantipa se curve a meus pés.

O sushi italiano

Sugestão: uma entrada sofisticada para um jantarzinho feito em casa. Rende 50 sushis.

Você vai precisar de:

3 abobrinhas italianas
200g de presunto de Parma
1 pote de cream cheese (200g)
1 limão
Azeite
2 dentes de alho
Salsinha
Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Corte as abobrinhas em fatias bem finas, na longitudinal. Coloque as fatias em uma salmoura por pelo menos uma hora. Assim ela vão ficar mais "borrachentas" e vão fazer as vezes da alga nesse sushi italiano. Escorra as fatias e dê uma enxugada com um pano de prato limpo.

Montando os sushis

Estique a fatia de abobrinha, coloque uma fatia de presunto de Parma sobre ela, uma colherada de cream cheese e enrole como um sushi (ou como um rocambole), formando um sushizinho. Faça isso com todas as fatias.

Arrume em uma travessa, todos de pezinho.

E como todo sushi pede um molhinho...

No liquidificador, coloque suco de um limão, um copo pequeno de água (mais ou menos, o importante é não ficar muito aguado), 5 colheres bem cheias de azeite, dois dentes de alho, um punhado de salsinha, pimenta e sal. Bata. Jogue por cima dos sushis. Deixe na geladeira coberto com um filme plástico até a hora de servir.

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

Notas do cozinheiro

Espaço reservado para suas pitadas

O filé a Oswaldo Aranha

Sugestão: prepare para o almoço de domingo. É delicioso, e não há quem não goste. E peça ajuda para lavar as louças depois. Serve 4 porções bem servidas.

Você vai precisar:

Arroz branco preparado no estilo convencional (fique tranquilo, eu vou dar uma mãozinha)

Farofa de farinha de mandioca preparada na manteiga

4 medalhões de filé mignon

3 batatas (grandes) fritas em formato chips

1 xícara (chá) de alcaparras (escorridas)

3 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas

3 colheres (sopa) de molho inglês

3 colheres (sopa) de vinho tinto

2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal

Faça assim:

Comece fazendo o arroz. Não sabe como? Calma, eu ajudo. Dicas no final dessa receita. Depois de pronto o arroz, deixe-o quietinho em cima do fogão, enquanto você prepara o resto.

Descasque as batatas, corte-as em rodela super finas e deixe-as em uma salmoura (água e sal) por pelo menos meia hora. Reserve.

Faça uma farofinha bem simples, só com farinha de mandioca, sal e manteiga - se quiser colocar uns pedacinhos de bacon também pode (coloque a manteiga pra derreter, junte a farinha e deixe dar uma douradinha, mexendo sempre - coisa de 5 minutos. Reserve.

Agora é hora de fritar suas batatas chips. Tire-as da salmoura e enxugue-as super bem com um pano de prato limpo (você não vai querer água no óleo quente, acredite. É isso que provoca aquele espirra-espirra perigoso). Esquente o óleo numa panelinha (de novo, use o de canola e coloque bastante. Se a panelinha for pequena, é melhor. Lembre-se de que as batatas precisam estar imersas no óleo). Dica: coloque um palito de fósforos dentro do óleo. Quando ele ascender, é porque chegou na temperatura certa para começar a fritura (detalhe: antes de colocar as batatas, por favor, retire o palito de fósforo). Vá fritando as batatinhas aos poucos e colocando num papel toalha para enxugar. Reserve.

Está cansado? Não, o que é isso? Sem moleza. Vamos em frente. Você não imagina como esse prato fica delicioso!

Hora de preparar os medalhões. Comece temperando-os só com sal. Esquente uma frigideira de superfície aderente e coloque uma porção bem generosa de manteiga. Quando ela derreter, coloque os bifes. Deixe-os pegar uma corzinha de um lado para só então virá-los do outro. Adicione o molho inglês e o vinho tinto. Quando os bifes atingirem o ponto de sua preferência, retire-os. Repare que na frigideira ficará uma succulenta mistura de molho inglês, manteiga, vinho e caldo de carne... Deixe ali, ela ainda lhe será muito, mas muito útil.

Abra um vidro de alcaparra e escorra a água. Pique as azeitonas.

O grand finale

É naquele caldo que ficou na frigideira, naquele sumo onde os filés foram preparados, que tudo vai acontecer.

Verifique se esse sumo está realmente molhadinho e suculento. Se achar que está seco, pode colocar um pouco mais de manteiga e derreter de novo.

Misture, então, a esse caldo, o arroz branco, a farofa, as batatinhas, as alcaparras e a azeitona. Misture tudo. Se a frigideira for pequena, vá misturando aos poucos, até que tenha juntado quantidade suficiente desse "virado" para todos os seus convidados.

Sirva esse "virado" com os medalhões.

Divirta-se!

O "PF" da faculdade

Eram tempos em que eu não tinha ideia.

E era muito feliz assim.

Tempos em que o amanhã não fazia parte do futuro. Amanhã era só um dia potencialmente bom. O futuro era algo que só aconteceria quando o futuro chegasse. E isso ainda estava longe de acontecer.

Eram os anos 90.

Não tínhamos que lutar contra a ditadura (mal e mal uns tinham pintado a cara). Não participávamos do D.A. e não fazíamos estágio. A gente praticamente só comia, bebia, fumava, falava e ria. Ria muito.

Assistíamos às aulas apenas em situações especiais. Geralmente quando se descobria uma fraude no exame da OAB e a gente precisava e queria ouvir a opinião de algum professor a respeito. E também quando ouvíamos dizer que algum professor aplicaria uma avaliação surpresa valendo a nota do bimestre. Éramos meio vagabundas, sim, mas não suportaríamos o peso de uma depê nos ombros. Ah, isso não.

Na maior parte do tempo, estávamos mesmo é tomando uma cerveja e fumando um Marlboro (vermelho) no boteco que ficava estrategicamente localizado a 20 metros do portão principal da faculdade.

Era lá que tinha também o PF mais delicioso do mundo. Ah, aquele PF às onze da noite: frango grelhado, arroz, feijão, salada de alface, tomate, farofa, coca-cola normal e, é claro, mais uma cerveja, chefia.

E aí era mais um cigarro.

E a coisa quase que não tinha fim.

Tempos de gula, aqueles.

Até os beijos eram vorazes! Várias eram as marcas de chupões - dessas, que não se fazem mais depois dos vinte -

deixadas nos cangotes... Lencinhos amarrados no pescoço das meninas e rapazes de gola rulê, em março, clássicos da vestimenta universitária.

Eram só tempos ditosos, em que se falava menos e se beijava mais.

A faculdade no interior tinha dessas coisas deliciosas. Festas, muitas, várias delas fora de casa, em cidades espalhadas pelo oeste. Eram sempre acontecimentos badaladíssimos, ainda que se tratasse, na maioria das vezes, de uma cidadezinha de baixa densidade demográfica, com população nunca além de dois mil habitantes - o que significava que quase a cidade toda estaria na festa e, num espaço ermo, com barro, mato e banheiro químico. As melhores festas do mundo.

Foi em uma aventura dessas que ficou gravada para sempre, nos registros do nosso tempo de estudante, a história que vou contar agora.

Fomos, eu e mais uma amiga, a uma dessas festas em uma cidade vizinha. Ficaríamos hospedadas na casa de uma terceira; esta, muito, mas muito mais ajuizada do que nós (ela assistia às aulas, não bebia, não fumava e não deixava que ninguém tatuasse os dentes no seu pescoço - pelo menos não que a gente soubesse).

Fomos as três para a tal festa, mas a amiga séria voltou antes para sua casa, que era também a de seus pais. Eu e a segunda mau-elementa voltamos bem mais tarde, e com aquela larica típica de pós-balada, sonhando com um xis-egg-bacon-frango-salada com catupiry e maionese extra top.

Mas a amiga, pura e magra, nos recebeu no escuro e aos sussurros. Nos deu boa noite, nos disse adeus e nos colocou num quarto todo arrumadinho e quentinho. Mas sem água e sem pão.

Lá pelas tantas, minha comparsa desistiu. Cedeu aos grunhidos do seu estômago. Era chegada a hora de cometer um crime. Ela estava determinada a saquear a geladeira daquela família de bem. Custasse o que custasse.

Eu, embora cúmplice, fui designada ao posto de tocaia. Fiquei só esperando ela voltar. Confesso, o fiz com apetite de filhote na savana.

Os poucos segundos entre a sua partida em direção à cozinha e o seu retorno me fizeram imaginar o que poderia ela trazer para saciar a nossa fome... Um pacote de bolacha de chocolate, um iogurte, um Charge?

Mas qual não foi minha surpresa quando a vi de volta com nada mais, nada menos, do que uma coxa de frango nas mãos! E uma foi pouco. Ela voltou ao lugar do crime para buscar a segunda, pobre frango que jazia perjeta naquela travessa que tinha todo jeito de almoço de domingo, pré-preparado pela mãe zelosa da amiga anfitriã. Comemos as duas coxas e dormimos felizes.

Na manhã seguinte, partimos rapidamente e em silêncio. Nunca soubemos da repercussão daquele almoço de domingo. Nossa amiga séria nunca comentou o assunto nem mencionou um frango, delicada.

Essa história - em mais uma noite de cigarro, cerveja e PF - foi classificada pelas outras como furto, sim, mas com uma excludente da ilicitude indiscutível: "estado de necessidade". Tratava-se, pois, e segundo a amiga mais aplicada, de "crime famélico". Seríamos sumariamente absolvidas qualquer que fosse o tribunal.

Mas tudo isso, todo esse desprendimento da vida que só tem quem ainda tem muito tempo entre hoje e o futuro, acabou numa noite, numa festa de formatura com Buffet, orquestra e banheiro convencional, que nem de longe foi tão animado quanto às noites no boteco ou às festas no meio de um pasto perdido.

Ali, onde se festejava o fim de uma era com filé ao molho madeira, cuscuz, ravióli de nozes, vinho e champanhe, festejávamos o fim, que de repente chegou e deu um tapa na nossa cara.

Nessa última noite juntas, comemos, bebemos e fumamos, como sempre. Mas choramos mais do que rimos. E falamos pouco.

Quando a noite terminou, uns comiam ravióli frio com palito, outros se abraçavam em meio às lágrimas e alguns casais estranhos se beijavam, provavelmente deixando suas últimas marcas de chupada no pescoço um do outro como souvenir.

A vida nos afastou e nos colocou em diferentes cidades, a maioria delas com mais de dois mil habitantes.

Hoje, numa conversa no MSN, nos encontramos.

Chatas, velhas, ranzinhas e frescas.

E a história do furto das coxas de frango, é claro, surgiu. Rimos de novo. Sentimos saudade.

E chegamos a uma só conclusão definitiva sobre tudo: comeríamos até coxa de frango crua se pudéssemos reviver um segundo daquele tempo, que fosse.

Aí tomaríamos uma cerveja.

Fumaríamos um cigarro.

E a coisa quase que não teria fim.

A empadinha de frango de festa de aniversário de criança

Sugestão: recorte florzinhas ou corações com a massa que sobrar para decorar a sua empadinha antes de pincelar a gema e levar ao forno. Leia a receita. Você vai entender...

Serve 40 empadinhas.

Não se esqueça de adquirir forminhas para empada! Essa é a primeira coisa que você precisa providenciar antes de colocar a mão na massa.

A massa

Você vai precisar de:

3 gemas

1 xícara (café) de água

600g de farinha de trigo

1 colher (café) de sal

300g de manteiga

Faça assim:

Peneire as gemas (para não ficar com aquele gosto de ovo) e depois as misture à água. Reserve.

Misture em uma travessa a farinha de trigo, o sal e a margarina. Adicione as gemas dissolvidas na água e misture tudo até ficar homogêneo. Deixe na geladeira por pelo menos 30 minutos.

Depois disso, retire a massa da geladeira. Pegue suas forminhas de empada e vá retirando pequenas porções da massa de modo a

forrar as suas forminhas (não deixe ficar grossa!). Aí dentro é que você vai colocar o recheio.

Depois que você colocar o recheio (que segue explicado na sequência), você pegará outra porção da massa, abrirá na mão, até ficar razoavelmente fina, colocará sobre uma superfície lisa, como a da sua pia, e usará um copo cuja boca equivalha, em diâmetro, mais ou menos com a da forminha de empada. "Recorte" o pedaço da massa com o copo. É com esse pedaço que você vai cobrir a sua empadinha.

Para deixar a sua empadinha bem dourada, você deverá bater uma gema com um garfo e usar um pincel de silicone para pincelá-la sobre as ditas cujas quando já tiverem sido fechadas. Arrume as forminhas dentro de uma assadeira grande e leve ao forno pré aquecido a 200 graus por 25 minutos.

O recheio

Você vai precisar de:

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
4 dentes de alho picado
2 cebolas médias picadas
2 tomates médios picados (sem sementes)
2 tabletes de caldo de galinha (um para cozinhar o frango e outro para adicionar à refoga)
1 xícara (chá) de ervilhas frescas
1 xícara (chá) de palmito picado
1 peito de frango cozido
O caldinho do frango cozido
400 g de farinha de trigo
Temperos variados: salsinha, cebolinha, sal e pimenta-do-reino
Azeitonas sem caroço para colocar uma em cada empadinha

Faça assim:

Comece cozinhando o peito de frango. Coloque-o em uma panela (o ideal é usar a de pressão, mas se tiver medo dela, pode usar uma panela convencional. Só vai demorar mais). Cubra-o com água e um tablete de caldo de galinha. Deixe ferver até cozinhar. Retire-o da água, deixe esfriar e só então desfie.

Numa panela com azeite, refogue o alho e a cebola.

Adicione os tomates, umas duas conchas do caldo do cozimento do frango, o tablete de caldo de galinha e deixe ferver. Acrescente o peito de frango desfiado e misture bem. Agora é a vez do palmito e das ervilhas. Misture de novo. Coloque, então, a farinha de trigo. Mexa. Por último, os temperos. A salsinha, a cebolinha, o sal e a pimenta-do-reino.

Lembre-se de, na hora de colocar o recheio na empadinha, colocar a azeitona.

Não tem nada mais frustrante do que morder uma empadinha na certeza de encontrar uma azeitona e não encontrar nada lá dentro.

A torta de chocolate da Sheeva

Quando a vida está média, o corpo não chora.

A gente nem sua.

Fica retendo líquido, engordando a alma.

Um dia, cedo ou tarde, esse líquido todo eclode, num turbilhão de lavas de água e sal, que simplesmente parece precisar sair de dentro da gente de um jeito ou de outro.

Eu não sou uma daquelas garotas que gostam de bichinhos de pelúcia. Já tive meu tempo, mas há mais de dez anos só os ganho de presente. Há dois dias, numa vitrine de uma loja de brinquedos, uma zebra, rosa e roxa, chamou a minha atenção. Eu sequer costumo olhar em vitrines de lojas de brinquedos, o que me levou a crer que a zebra rosa e roxa me chamou, me levou pra dentro da loja e me fez passar o Visa Eletron no valor de R\$ 39,00 para levá-la para casa comigo. Conforto barato, diga-se de passagem. Conforto para mim e para zebrinha, que ficou mais em conta do que uma garrafa de vinho, que me esquentaria igual, mas que não poderia dormir abraçada comigo.

Dois dias depois da compra da zebra rosa e roxa, nossa cachorrinha se foi. Morreu. Oito anos depois de aventuras e desventuras vividas junto de mim e de minha família (porque de mim ela não era nada, a não ser irmã, já que minha mãe, essa sim, era a dona da bichinha).

Sheeva chegou em casa quando eu tinha 20 anos. Ela acompanhou os meus últimos anos de faculdade, as noitadas regadas a café na copa da minha casa no interior, quando estudávamos para as provas de medicina legal. Ela estava lá, de testemunha atenta, quando os namoros começaram. E quando eles terminaram também. Fez vigília no cercadinho onde vivia antes de conquistar o aconchego de uma caminha no pé da cama dos meus pais, quando estes não estavam em casa e era dela o controle sobre mim e minha irmã. Soube chorar quando lhe faltava

companhia, rosnar quando alguém lhe incomodava, fazer graça quando todos precisavam de uma risada. Natais, carnavais, páscoas e anos novos que ela compartilhou com a gente. Casamento, bodas e mudanças que ela acompanhou, sempre atenta, sempre pronta para dar aquele carinho que raramente a gente consegue despreziosamente de um ser humano.

Cora Coralina esquentava um pouco da sua criatividade à beira de um tacho de cobre, cristalizando doces e fazendo poesia. Eu resolvi acabar essa história assando uma torta de chocolate. Como sempre, a cozinha e o computador; um ou outro acaba sendo sempre o meu divã. Dificilmente há algum tipo de dor que não se cure com um pouco de farinha e um pouco de calor, nem que seja aquele que vem do forno. E assim eu posso curar a saudade da Sheeva.

E sem precisar segurar as lágrimas que estavam pedindo para sair.

A pizza no pão sírio

Sugestão: ao invés de pedir a pizza, que tal preparar a sua e montá-la com os recheios mais mirabolantes que vierem a sua cabeça?

Serve 4 porções.

Você vai precisar de:

2 pães sírios (aquele de fazer Beirute)

8 colheres (sopa) de molho de tomate (pode ser o pá pum ou pode ser molho de latinha mesmo, sem culpa)

Ingredientes para recheio de pizza

Aqui vamos preparar uma de cada sabor. Então vamos precisar de:

½ cebola cortada em rodela finas

200g de mussarela

100g de presunto picado

1 colher (sopa) de ervilhas frescas

4 colheres (sopa) de atum

100g de provolone

1 tomate em rodela

1 ovo cozido

1 colher de requeijão

Folhas de manjericão

Azeitonas pretas ou verdes

Orégano

Azeite

Faça assim:

Abra o pão sírio de forma a separá-lo em duas folhas. Coloque as quatro folhas em uma assadeira e umedeça-as com o molho de tomate.

Montando as pizzas

Pizza 1: fatias de mussarela, rodela de tomate, folhinhas de manjericão, orégano e azeite.

Pizza 2: fatias de mussarela, presunto picado, ervilhas, fatias de ovo cozido, rodela de cebola, azeite e orégano.

Pizza 3: fatias de mussarela, atum, várias rodela de cebola, azeite e orégano.

Pizza 4: fatias de mussarela, fatias de provolone, colher de requeijão, azeite e orégano.

Leve ao forno a 180 graus e deixe por uns 20 minutos ou até que perceba que a massa do pão já está crocante.

O cheiro do gosto e o gosto do cheiro

Gosto muito do meu nariz.

Sinestésico, acurado, intrometido. Vive mandando mensagens para o meu cérebro. "Esse é o cheiro de uma cor, de um dia, de uma frase, de uma música, de uma pessoa, de um lugar... Da máquina de costura da sua mãe, da casa da sua avó, de Vila Velha, do primeiro dia de aula, de festinha dançante, da capela da escola... Lembra?"

E eu me lembro, sim! Graças a ele, claro, que marca todos os eventos por seus aromas e todas as épocas com as cores dos seus cheiros.

Além disso, tenho fixação por nomes-fantasia de produtos com cheiro: amaciante "Crazy Melon", gomas de mascar "Carnaval em Veneza" e desinfetantes "Buquê Romeno"...

O cheiro de piscina (que é o de um sabonete líquido que não existe mais), o cheiro de "boate" (uma mistura de Samsara com licor de menta), o cheiro da cozinha da minha avó (azeitona, tabaco e clara em neve virando suspiro no forno), o cheiro de final de semana (um caramelado do tipo bico de mamadeira, orégano e folha de revista nova) e por aí vai.

Os perfumes da minha vida, se expostos em uma longa prateleira, teriam rótulos e fórmulas inéditas; coisa minha, para passar atrás da orelha toda vez que eu precisasse me lembrar.

Teria um frasco da aconchegante fragrância "Marília". Batizado por causa desse lugar onde eu nasci, o perfume seria uma mistura de bolacha de chocolate, café moído na hora e gloss de morango. Perfeito para usar em dias solitários, do tipo que parecem sem propósito, carentes e vazios.

Ao lado deste frasco, estaria o "Férias". Com evocações de óleo bronzeador de coco, cloro de piscina e sorvete de limão, é do tipo que dá vontade de usar o ano todo, tanto no verão

quanto no inverno, só pelo prazer do toque do seu cheiro quente na sua pele cansada e poluída pela rotina.

Tem também o "Infância", uma mistura balanceada de roupa limpa, refoga na panela de ferro e sabonete Phebo (o preto). Esse reina absoluto como odorizador de ambiente. É leve e, por alguma razão olfativamente misteriosa, faz rir.

"São Paulo" já se caracteriza como um "eau de parfum"; forte e denso, tem um "Q" de torta de morango saindo do forno, carro novo e manjerição.

"Rio de Janeiro" já fica na categoria "eau de toilette"; bálsamo suave que mistura a lima da pérsia com o abacaxi e a carambola. Cítrico, um cheiro quase amarelo.

"Lancheira" já é desses que criança adora, porque mistura Coca Cola, pão de leite e plástico novo. "Escola", aliás, é outro que agrada muito os gostos infantis e desperta todas as memórias possíveis com suas conotações de prova feita no mimeógrafo, borracha cheirosa e pão doce.

"Saudade" é carregado em notas de gin, vickvaporube e M e M de amendoim.

"Paixão", ah, paixão... Usado com parcimônia, cai tão bem... Notas de canela, nozes, damasco, páprica e gengibre.

"Cinema" e suas partículas de bala 7 Belo, refrigerante com açúcar e veludo vermelho. Cheiro de domingo, de pastel de brigadeiro, cheiro de chiclete que não cabe na boca.

E ainda tem um, mais do que especial - desses que são feitos em edições limitadas - para o qual ainda não dei nome.

É o único que faz meu nariz falhar. Toda vez que sinto esse cheiro, a memória entra em pane. Procura, procura, procura, mas as evocações são tantas, tão poderosas e tão intensas, que o circuito se perde em sensações, se esquecendo dos fatos.

O briefing, para quem quiser batizar esse perfume, é o seguinte: trata-se de uma fragrância docinha e calma. Perfeita para se usar depois do banho. Se existisse em um frasco, seria na sua nuvem de gotículas que eu gostaria de poder mergulhar

minutos antes de deitar na cama, onde deixaria essa mistura de dama da noite, iogurte de morango e terra molhada.

Dormiria com esse cheiro, um cheiro de acarinhar o mundo. Cheiro de buzina muda, de xingamento calado, de energia azul, mas sem esoterismos. Eu faria incensos com sua essência, queimaria vários palitinhos em casa e no trabalho, porque é um cheiro de quem quer ir para frente, mas sem rancor nem ansiedade.

Dela, eu faria um xampu, um hidratante e um sal de banho. Nela eu submergiria quando não quisesse memória nenhuma, quando quisesse só um cheiro de abraço, de beijo, de colo. Ela eu injetaria na ventilação dos aviões e nos saguões dos bancos.

Dela seriam os cheiros das memórias futuras.

Das coisas que ainda estão por vir.

Pensamentos do cozinheiro

Espaço reservado para qualquer frase, verso ou anotação que
surgir em sua mente entre uma pitada e outra

Pensamentos do cozinheiro

A large, empty rectangular box with a thin black border, occupying most of the page. It is intended for the user to write their thoughts as a chef.

O santo risoto de bacalhau

Esse risoto é perfeito para ser servido no almoço da Sexta-Feira Santa. Mesmo para quem não segue os ritos religiosos da Páscoa, essa é a oportunidade perfeita para deixar a carne vermelha um pouco de lado e saborear esse peixe delicioso, um dos meus preferidos.

Você vai precisar de:

Serve 6 porções.

1 lombo de bacalhau cozido e desfiado
1 xícara (chá) de cheiro verde
4 xícaras (chá) de arroz arbóreo (especial para risoto)
16 xícaras (chá) de caldo de camarão e/ou bacalhau (pode-se usar o de tablete - para 16 xícaras, use 3 tabletes)
3 colheres (sopa) de manteiga (sem sal)
1 cálice (vinho) de vinho branco seco
4 xícaras (chá) de queijo parmesão ralado (na hora)
2 cebolas médias picadas

Faça assim:

Comece tirando o sal do lombo de bacalhau. Uma das melhores maneiras de se fazer isso é colocá-lo numa bacia com água na geladeira, pelo menos dois dias antes de quando pretende cozinhá-lo. Vá trocando essa água de vez em quando e mantendo sempre na geladeira.

No dia de prepará-lo, retire-o da água e coloque o lombo todo dentro de uma panela com água suficiente para cobri-lo. Ferva por cerca de 30 minutos - ou até que cozinhe o suficiente para facilitar o "desfiamento".

Aí desfie. Respire fundo, viu. Desfiar bacalhau é algo muito chato de se fazer. Vá tirando todos os espinhos e ossos que encontrar pelo caminho, e separando-os.

Agora, atenção: depois desse trabalho duro, você merece um agrado. Então, sirva-se de uma tacinha de vinho branco, que você poder saborear lentamente enquanto cozinha. Se estiver de estômago vazio, lembre-se: coma um pedacinho de pão com azeite. Ninguém quer um cozinheiro bêbado.

Prepare então o caldo. Ferva as xícaras de água com os tabletes de caldo de bacalhau ou camarão.

Enquanto ele ferve, derreta a manteiga em uma panela média com o fundo mais para o grosso. Jogue a cebola picada e dê uma douradinha.

Acrescente o arroz e mexa bem, até que perceba que todos os grãos foram cobertos pelo caldinho da manteiga com a cebola.

Jogue o vinho branco e mexa, até evaporar tudo.

Acrescente o bacalhau desfiado, mexendo bem, de forma a misturá-lo com o arroz.

Quando o caldo de bacalhau já estiver fervendo, jogue um pouquinho na panela com o arroz e o bacalhau, mexa um pouco, até perceber que se formou um creme.

Despeje, então, todo o caldo na panela, de uma vez, e abaixe o fogo.

Fique por perto e mexa de tempos em tempos.

Quando perceber que quase toda a água evaporou, acrescente o parmesão ralado. Desligue o fogo. Mexa bem.

Salpique um pouco do cheiro verde picado.

Arrume em um prato, usando um anel de metal para enformar o risoto. Ou simplesmente sirva com a colher.

Por cima, jogue mais parmesão e cheiro verde para decorar.

Sirva bem quente, com uma taça de vinho branco (um Chardonnay ou um Sauvignon Blanc, bem leve e seco).

Petit four

Não passaria pela minha cabeça nem por um segundo. Nem nas mais ousadas fantasias de travesseiro. Nem objetiva, nem subjetivamente. Não passaria pela minha cabeça dormente, acordada, carente, sem tempo, tempo de sobra. Não passaria nos meus pensamentos mais escondidos, envergonhados, secretos. Não passaria como uma ideia vaga, disfarçada de mim para mim, uma ideia louca e que não deveria passar pela cabeça de ninguém, muito menos pela minha, que lida tão mal com culpas e pior ainda com dolos. E o dilema é tanto que até termos jurídicos e advérbios de tempo de outrora invadem meu vocabulário.

Não desejei. Não prestei atenção. Não quis, não que eu saiba. Não passaria porque nunca passou, nem disfarçado de desejo outro, qualquer, tímido, oprimido. Não passaria nem no inconsciente, nem sob hipnose, nem a caminho de um porre de gin, nem brincando de jogo da verdade com Freud. E eu preciso acreditar que eu acredito nisso com tanta força e certeza que chega a latejar.

Eis que ali, logo ali, a um metro e meio de onde sigo negando com as mãos nos joelhos, o pescoço irrequieto querendo estralar, ele, deitado, meio torto, braço caindo do sofá, de braços, franjas da minha manta de linho deixando sulcos em sua bochecha. Tudo isso, tudo isso que nunca passou pela minha cabeça, faz com que eu pense que não. Nunca. Por isso eu me protejo dizendo que não há culpa a se expiar ali, por mais que aquilo tivesse passado pela minha cabeça, o que, aliás, não aconteceu. Não passou, eu sei, eu sei, shhhhh, não passou, eu já ouvi, e não tem ninguém mais aqui para te escutar.

Quero tirá-lo do sofá, quero que ele não esteja ali, quero que desça as escadas a pé ou entre no elevador sem olhar para trás,

ligue o carro, saia andando, chame um taxi, "peça para sua mãe vir te buscar, mas, por favor, meu filho, suma."

Quero acordá-lo só para encontrar com aqueles olhos vermelhos de quem bebeu além, quero ouvir aquele "oi" amassado pelo sono e assistir ao seu espreguiço compassado pela ressaca, quero puxá-lo pelo cabelo numa bronca sensual, quero mordê-lo, até. Nunca passaria pela minha cabeça morder alguém de ressaca acordando no meu sofá. Ele não sabe que ele nunca passou pela minha cabeça. Ele não sabe que além de eu ter negado tudo aquilo, pedi mil vezes para que algo daquela natureza, tão crua, jamais me acontecesse. Achava o fim. Achava cafona.

O pior é que, agora, ele vive. Está de pé, coçando a nuca. Vem vindo até a cozinha e eu penso que não há nada em comum ali, entre nós dois, o fogão e a geladeira. Ele abre um pote de bolachinhas de limão "muito iguais àquela que a tia-avó dele fazia em Caxambu da Serra", sei lá, e eu tenho cara de quem quer saber da sua tia-avó? Tenho vontade de pará-lo com um rugido, antes que ele arremesse o maldito petit four para dentro da boca: "Por que eu?". Mas ele vem, ele vem, seus cílios compridos e meio loiros, sua calça jeans desabotoada e suas meias que parecem ter vida própria tentando sair sozinhas dos seus pés, sua cara de primeiro colegial, de "minha maior preocupação é o simulado do Anglo". As mãos chegam a minha cintura, acompanham meu pobre e descontrolado corpo que tenta coar um café (e nesse momento eu penso que eu uso o termo petit four para me referir a uma bolachinha doce, e nesse momento eu penso no ato vintage de coar um café). Eu me desculpo ao cosmos por tudo, querendo, lá no fundo, não sentir culpa por nada simplesmente porque talvez eu mereça isso de mim.

Ele beija meu pescoço, sem saber ou se importar, ou ouvir, ou entender o que é um maldito petit four. Ele é um ópio e nada vale se a verdade é que quero tragar a beleza do que ainda é cru. Feito uma inocência irresponsável ou uma irresponsável

inocência, eu percebo que estou quase cansada de mim. Por isso,
e finalmente, eu puxo seu cabelo.

Nem tudo precisa passar pela minha cabeça antes de acontecer.

A sopa de cenoura safadinha

Preparei essa sopa na minha festa de aniversário de 27 anos. Era uma noite fria de junho, ocasião perfeita para servi-la. Se há uma garantia é a de que ela vai esquentar os corpos. Para o cozinheiro, fica a tarefa de esquentar a alma.

Você vai precisar de:

Serve 6 porções pequenas ou 4, se os convidados estiverem mais esfomeados.

1 quilo de cenoura picada em cubos
1 dente de alho picado
1 cebola picada
3 talos de salsão picado
1 colher (sopa) de gengibre ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
1 litro de caldo de legumes (se for usar cubos, dissolva apenas 2)
3 colheres (chá) de mel
1 folha de louro
Sal e pimenta a gosto

Faça assim:

Numa leiteira, leve para aquecer um litro de água com tabletes de caldo de legumes, no fogo médio.

Numa panela grande, coloque a manteiga e leve para derreter no fogo médio. Em seguida, junte os cubos de cenoura, a cebola, o alho, o salsão e o gengibre. Misture bem.

Tempere com sal e pimenta-do-reino, misture e tampe a panela. Deixe cozinhar por 20 minutos, mexendo de vez em quando com uma colher de pau - fique de olho para não queimar.

A seguir, retire a panela do fogo, adicione o caldo quente, com cuidado, e misture bem. Acrescente o mel, a folha de louro e leve a panela de volta ao fogo baixo. Deixe cozinhar por mais 10 minutos, até que a sopa esteja pronta (sinônimo de: se as cenouras estiverem cozidas).

Retire a folha de louro com a ajuda de uma colher. Com cuidado, para não espirrar caldo quente em você e nas paredes da cozinha, transfira a sopa para um liquidificador (sugiro usar uma concha) e bata até obter uma mistura homogênea.

Depois, passe a mistura por uma peneira fina. Volte a sopa para panela, esquente mais uns segundos e está pronta.

Sirva quente.

Poção #8

Algumas turmas da escola de inglês haviam ficado responsáveis por montar as tendas de atração da festa de Halloween.

A minha e das minhas amigas seria uma loja de poções mágicas.

Depois de uma expedição aos mercados e camelôs e de uma devassa nos armários das cozinhas e dos quartos de nossas mães e avós - onde buscávamos vidrinhos de perfume, palmito, xampu, pickles, talco, xarope, qualquer coisa para esvaziar, lavar e encher de líquidos mágicos - esperamos a noite de lua cheia para nos reunirmos e começarmos o trabalho. Poção, enfim, é coisa que se prepara em noites assim.

Não havia uma fogueira, não era uma floresta e não entoávamos cânticos pagãos. Cozinhamos ao som de Cranberries no quintal à luz de uma vela de sete dias, a única que havia na casa e que deveria voltar para o altar de Nossa Senhora Aparecida no final da brincadeira sob pena de termos que visitar a Tenda do Pai Tomás lá no centro caso ela queimasse toda. Estávamos tão certas de termos o poder necessário para a preparação daquelas receitas autorais pré-Hogwards quanto qualquer menina de 13 anos.

A poção #1 foi preparada com chá de pétalas de rosa e canela, para fortalecer laços de amizade (tomamos, todas, uma xícara dessa antes da festa); a #3 levava gengibre e cominho, que encontramos no Pastorinho, e servia para proteção; a #10, uma das minhas preferidas, não se bebia, mas se jogava sobre o corpo durante o banho: chá de folhas de louro com "sementes de patchouli" - na verdade gotas do Styletto do irmão mais velho da Maira. Tinham também os buquês, embrulhados em pequenos pedaços de tecido branco amarrados com uma fitinha vermelha. Poderiam ser usados como sachês ou em infusões. E um creme de arnica, na verdade um Davène meio vencido com grama picada, para combater dores musculares.

Lá fomos nós, Bruxas de Eastweek, para a nossa loja na noite da festa. Enquanto organizávamos as nossas coisas, íamos nos divertindo com as outras: a barraca de vodu (cinco meninos vestidos de fantasmas de escravos, coisa de dar um certo medo mesmo), a de brinquedos de mágica (daqueles que vinham num kit, com sangue do diabo, cocô sintético, um dedão falso e um lenço), a de tarô e búzios (duas japonezinhas tímidas vestidas de índias americanas), a da bola de cristal e até a de um Merlin gordinho, com uma pedra e uma espada. Mas um dos apogeus da festa era mesmo o canhão de luz, desses que refletem o feixe no céu, que havia sido montado na porta da escola. Foi especial porque não era coisa comum. Se via de longe. Dava arrepio. Parecia mágica. De repente ele veio, se encostou no balcão e me chamou com um ow, psiu.

Tinha um topete branco de talco no cabelo. Vampiro grunge, uns três anos mais velho. Um ser inédito e das trevas. Quando perguntei sua idade, disse que tinha 234. Eu ri, ele pediu nossa "carta" de poções, perguntou se eu indicava alguma, e eu me senti uma bruxa somelier quando sugeri a #8: "para encontrar o verdadeiro amor". Ele tirou o dinheiro do bolso, me olhou nos olhos e pegou o vidrinho da minha mão, não sem a tocar de leve. Prometeu voltar, caso funcionasse. Piscou e se perdeu para sempre entre chapéus pretos pontudos, múmias e zumbis.

Nessa tarde de Halloween, eu me lembrei dessa história. Foi conversando com uma amiga, uma das sócias na loja de poções (a #1, como se pode ver, provou seu efeito: ainda somos amigas, quase 15 anos depois). Ela, também bruxa enferrujada, não se lembra de nada. Nem do moço, nem de ter me visto conversando com um vampiro grunge de topete branco, nem de metade das nossas receitas, nem da letra de "Linger", nem de nada. Mas eu me lembrei! Me lembrei muito bem. Dele (marotinho, articulado, alto, tronco alongado, cabelos grisalhos completamente fora de hora e fora do topete de talco, mãos grandes, bem feitas, olhos

quase verdes, quase castanhos) e da receita #8: noz-moscada, baunilha e um fio de açafrão.

Não que eu ache que o verdadeiro amor seja um vampiro grunge de topete branco de 234 anos.

Não...

Mas muito menos que seja um humano qualquer fantasiado de príncipe encantado cafona. Esse, de espécie mortal, jamais teria tido a presença de espírito de usar a palavra "carta" para se referir ao nosso humilde rol de poções, jamais teria desembolsado três reais pela #8, muito menos teria conseguido sumir para sempre em meio aos ogros, múmias, zumbis ou coisas muito mais ameaçadoras que existem por aí, como as pessoas desinteressantes desse mundo minúsculo.

É só que talvez seja hora de voltar aos caldeirões sob uma noite sem lua. Talvez seja hora de deixar o gengibre e o cardamomo conversarem. Seja tempo de encontrar a poção das poções, e que ela traga até aqui alguém como esse meu vampiro.

Há que existir uma erva santa, uma pimenta milagrosa, uma semente divina, um bálsamo com poder.

Não quero coisa comum.

Quero o meu canhão de luz, com seu feixe refletido no ar.

Quero coisa que se veja de longe.

Dê arrepio.

E que pareça mágica.

ESSA É UMA OBRA NÃO CONCLUÍDA, AINDA EM DESENVOLVIMENTO