

05-04-2021

DOBRADINHA**Cyleide Lourenço**

[Cozinheira. Trabalhadora tagarela]

Gravando... Minha sobrinha, Tiana, além de me ajudar nas parafernalias tecnológicas e no vocabulário, também me ajuda nessa mistura saborosa, mas às vezes explosiva, entre culinária e política. Ainda não tive como saber se o texto que escrevi aqui sobre Rosa Parks foi bem apreciado ou não. Dúvidas... Quando eu cozinho, a reação é imediata.

Um ou outro que não gosta do meu prato, demora a responder e depois, com a cara meio sem-graça, diz que gostou mais ou menos. Graças a meu bom Deus e a São Jorge, a grande maioria dos comedores gosta.

Quem já me leu aqui sabe que eu gosto de cozinhar falando sobre política e as injustiças do mundo. Eu gosto, mas nem sempre quem me contrata gosta. Ainda existe gente que vive da política, enriquece com a política e acha que uma cozinheira de aluguel não tem que se meter em política.

É por isso que muitas pessoas que adoram meus pratos, muitas vezes deixam de me chamar para as festas e comemorações, para eu não falar “coisas que não devo”.

Por sorte, Tiana me atiza: “Vai Tia, manda ver...”

E ela é meu orgulho. É a primeira da família, desde a escravidão oficial, que chegou à Faculdade de Serviço Social. Negra, linda, inteligente, graciosa e que me garante, com bastante convicção, que a escravidão ainda não acabou e que está piorando: “Disfarçada... Tia...” Pois, como sabem que além de ser cozinheira de aluguel pra gente “chic”, faço trabalho comunitário como cozinheira, onde aproveito para falar sobre as questões políticas que nos afligem.

A Tiana adora cozinhar comigo por causa da prosa.

A DOBRADINHA é um prato tradicional, vindo de Portugal, que é muito apreciado pelo povo da periferia.

Nas comunidades que conheço, dobradinha é uma espécie de iguaria, como é o caviar e o *escargot* pro povo “chic”.

A receita da DOBRADINHA é relativamente simples.

Convido vocês a acompanharem essa cozinhação.

Primeiro separem os ingredientes: suco de 1 limão; 1 quilo de dobradinha (bucha) em tiras; 1/2 colher de sopa de óleo; 1/2 xícara de bacon magro; 2 dentes de alho (amassados); duas cebolas picadas; uma folha de louro; 2 tabletes de caldo de legumes; uma xícara de feijão-branco; duas linguiças defumadas; 1/2 quilo de costelinha suína defumada; 1 tomate picado (sem pele e sementes); uma cenoura em rodela; duas colheres de sopa de cebolinha-verde picada; uma pimenta dedo-de-moça picada e sem sementes. Separados os ingredientes, vamos iniciar a cozinhação: ferva água numa panela grande; junte o suco de limão e a dobradinha e ferva por 10 minutos; retire, escorra e despreze a água do cozimento.

Numa panela de pressão aqueça o óleo, doure o bacon e refogue o alho e a cebola. Junte a dobradinha aferventada, a folha de louro, os tabletes de caldo de legumes, o feijão-branco e cubra com água fervente (2 litros). Tampe a panela e cozinhe 30 minutos (após a pressão). Numa panela à parte, ferva a linguiça e a costelinha e, após retirar, corte a linguiça em rodela e junte às costelinhas. Após sair a pressão adicione na panela o tomate, a cenoura, a linguiça e as costelinhas. Cozinhe por 10 minutos, após pegar pressão. Após esfriar, abra a panela e cozinhe mais 5 minutos. Sirva acompanhado de farinha de mandioca e arroz branco após polvilhar cebolinha verde e pimenta.

Espero que vocês estejam com água na boca ... Enquanto vocês imaginam o prato, lembro que a DOBRADINHA é chamada de DOBRADA em Portugal e Tiana me disse que um poeta português chamado Fernando Pessoa, disfarçado de Álvaro de Campos, escreveu:

Um dia, num restaurante, fora do espaço e do tempo,
Serviram-me o amor como dobrada fria.

Disse delicadamente ao missionário da cozinha

Que a preferia quente / Que a dobrada

(e era à moda do Porto) nunca se come fria.

Impacientaram-se comigo. / Nunca se pode ter razão,
nem num restaurante. / Não comi, não pedi outra coisa,
paguei a conta, / E vim passear para toda a rua.

Quem sabe o que isto quer dizer?

Eu não sei, e foi comigo ...

(Sei muito bem que na infância de toda a gente houve um
jardim, / Particular ou público, ou do vizinho.

Sei muito bem que brincarmos era o dono dele.

E que a tristeza é de hoje).

Sei isso muitas vezes, / Mas, se eu pedi amor, porque é que me
trouxeram / Dobrada à moda do Porto fria?

Não é prato que se possa comer frio,

Mas trouxeram-mo frio.

Não me queixei, mas estava frio,

Nunca se pode comer frio, mas veio frio.

Enquanto vocês lambem os beiços e leem poesia, eu vou confessando por aqui porque escolhi esse prato.

Hoje, o Brasil caminha para um golpe de Estado, promovido pelo presidente Bolsonaro. E para isso ele depende de muita gente e de muitas instituições. Mas o que me preocupa, como cozinheira e trabalhadora é a DOBRADINHA. O banquete que estão nos preparando é uma DOBRADINHA entre as polícias militares e suas relações com as milícias e a igreja evangélica neo pentecostal e ultrarreacionária. Polícia e milícia associada à Igreja, seja qual for, é uma fórmula conhecida do fascismo. Como falei antes pra vocês, adoro ver documentários. Aprendi isso quando assisti vídeos de Mussolini, Salazar, Pinochet e do golpe de 64. Bom apetite.

■ ■ ■

OBS. Os textos expressam a opinião de seus autores, não necessariamente coincidente com a dos coordenadores do Blog e dos participantes do Fórum Intersindical. A cada reunião ordinária, os textos da Coluna Opinião do mês são debatidos, suscitando divergências e provocando reflexões, na perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.