

28-08-2023

UM ALMOÇO DAS ARÁBIAS

Cyleide Lourenço

[Cozinheira conversadeira. Trabalhadora autônoma]

Gravando... quando fui batizada, minha avó Doninha colocou uma correntinha de ouro no meu pescoço com uma medalhinha.

A imagem de Nossa Senhora do Rosário, santa dos pretos, tinha sido dada a ela por sua mãe, minha bisavó baiana. Vovó Doninha era mineira, mas nunca renegou suas raízes baianas, principalmente na culinária. Minha mãe só deixava eu usar o cordão de ouro em alguma festa especial. Mas, surpresa, quando fiz a primeira comunhão, antes de eu receber o corpo de Cristo, minha mãe me entregou para sempre a medalhinha no cordãozinho de ouro que, por força da lei divina, já era minha. Só eu achava que não era. Dali em diante eu podia usá-la quando bem quisesse. Ela veio guardada numa caixinha azul forrada de cetim. Eu fiquei muito feliz, orgulhosa e doida pra comungar.

Mas aí é que morava o perigo. Eu tinha 12 anos e precisava confessar meus pecados. Suava frio toda vez que pensava nisso. Eu já era uma veterana pecadora. Bete, minha melhor amiga da escola notou que eu estava assustada porque de vez em quando eu ficava de olhos esbugalhados. Quando a Bete soube que eu estava assim pelo medo de confessar, ela deu uma gargalhada. Ela, que tinha a minha idade e era bem mais pecadora que eu, disse: *Cy, o único pecado de verdade que eu confessei não era meu, era do padre Sérgio que tinha passado a mão nas minhas pernas. Os meus mesmos era que eu tinha roubado um bife do meu irmão; que eu tinha puxado o rabo de um gato da nossa vizinha; e que eu tinha roubado uma maria-mole na padaria. Eu não sei qual era o padre que estava lá escondido, só sei que ele ficou um silêncio e depois ouvi “Deus te abençoe, minha filha”*. Quando ela me contou seus pecados eu fiquei horrorizada e ela falou que ouviu uma vez do pai dela numa conversa com a sua mãe que *às vezes mentir fazia bem pra saúde*. Essa conversa com ela foi a minha salvação na primeira e última vez que me confessei. Uns dez anos depois, lá em casa a gente só comia dia sim dia não. Não tinha dinheiro nem pra pegar o trem.

Aí lembrei de Nossa Senhora dos Pretos. Eu sabia que a Caixa Econômica tinha um negócio chamado *prego*. Você levava lá uma joia, eles avaliavam quanto valia e te davam uma grana enquanto a sua joia ficava pendurada no tal prego. Quando você arrumasse uma grana ia lá pagava o que eles tinham te dado e pegava a joia de volta. Fui lá. O cara que me atendeu no guichê da Caixa tinha um bigodinho fino. Eu odiava homem de bigode, ainda mais um fiapinho... Ele botou uma lupa no olho, olhou prum lado e pra outro, levantou, foi sei lá pra onde e voltou com a sentença: *isso não é ouro, é latão pintado de dourado*. Quando eu perguntei se não tinha como botar no prego ele perguntou se eu tinha telefone. Eu fiquei enfurecida e quase fui na delegacia.

Só não fui na polícia porque não tinha como provar o que ele falou e sabia que algum delegado ainda ia querer me assediar. O bom da história é que o cordão falsificado com a medalhinha da minha santa está no meu pescoço até hoje - é minha verdadeira joia. Tiana, minha querida sobrinha que me dá o suporte tecnológico-linguístico nessas minhas escritas por aqui, chegou muito indignada aqui em casa no sábado passado, por causa das jóias árabes roubadas pelo Bozo e sua quadrilha. Na hora me veio a lembrança de minha amada joia. Quando Tiana perguntou qual seria o almoço de domingo, tasquei na hora: comida árabe! Ela logo entendeu a analogia e gostou da ideia: *legal tia*. Tive que pesquisar um tantinho porque comida árabe nunca foi minha praia. Eu já tinha feito algumas coisas por aí, mais na linha de tira-gosto. Prato, prato mesmo, devo ter feito umas duas vezes junto com outras pessoas. Resolvi fazer Moussaká combinado com Salada Fattoush (Fatucho). Como tínhamos poucas pessoas pra almoçar fiz uma quantidade pequena. O Moussaká, espécie de lasanha, começa com o corte de berinjela no comprido (meio centímetro de espessura), coloca no pirex, salpica, deixa repousar 20 minutos, escorre a água, espreme e depois grelha as berinjelas dos dois lados, com um pouquinho de óleo na frigideira. Deixa descansar enquanto refoga cebola ralada e alho picado numa panela com um pouco de óleo. Junta a carne moída, mexendo com garfo pra não embolar, depois coloca a polpa de tomate, adiciona um pouco de água, de açúcar e de cheiro verde ou manjericão. Mistura bem e deixa cozinhar por dez minutos. Aí é só montar alternando as camadas: bolonhesa, berinjela, muçarela e creme de leite. Com as camadas prontas, no final pulverize queijo ralado, para ir ao forno durante uns 30 minutos até dourar... (escolhi a receita por causa desse dourado). Já, a Salada Fatouche é muito simples. Corta a alface americana (ou romana) em pedaços um pouquinho maiores do que uma medalhinha de Nossa Senhora do Rosário, depois o tomate, o pepino (japonês) e o rabanete são cortados do mesmo tamanho da medalhinha do alface. O pepino é bom tirar uma parte das sementinhas. Pode usar cebola e rúcula. Mas, hortelã (bastante), salsa e manjerona (em folhas) são obrigatórias. Meu compadre Chico, da barraca de verdura e fruta da comunidade, é meu fornecedor. Quando não tem na hora ele arruma rapidinho... O tempero é misturado num recipiente à parte: sal, molho de romã, azeite, limão, tomilho, gergelim e sumac. Agora, o principal: o pão (árabe) torrado que dá nome à salada - fatouche -, cortado em pedacinhos do tamanho da medalhinha. Por fim, vapt-vupt, pega os legumes mistura tudo no tempero, joga as verduras e o fatouche no final da mistura e aí é só dar aquele banho de loja com o próprio pão em pedaços maiores, a alface também e, se puder, uns salpicos de romã por cima. Como o povo aqui em casa é guloso dei uma lambuja com o homus-tahine, mas como todo mundo conhece não vou dar a receita. Qualquer coisa vai lá no meu compadre Chico. ■■■

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.