

29-11-2022

FEIJOADA DE AMENDOIM

Cyleide Lourenço

[Cozinheira conversadeira. Trabalhadora autônoma]

Gravando... Quando passei por aqui, há mais de um ano, eu falei sobre o sorvete do Samuel. Como contei na ocasião, Samuel é meu vizinho e, apesar de ser policial, é muito querido na comunidade. Se você quiser saber detalhes da receita do sorvete do Samuel e do próprio, dá uma passada na minha falação do ano passado ([veja](#)). Tiana, minha sobrinha gravante e corretora da minha fala me chamou a atenção: *“Tia, você lembra que o Samuel falou sobre o sorvete que você fez que ele queria ver a meninada lambuzada com as cores da bandeira do Brasil, que os fascistas querem nos roubar?”* Claro que eu lembrava e aí me deu a ideia de convidar o Samuel p’ra almoçar com a gente e fazer uma festa pros anti-bolsonaristas da favela. Afinal, nós derrotamos os fascistas na eleição e isso merece uma celebração. Tiana achou a ideia ótima e enquanto ela ia falar com o Samuel eu comecei a ficar preocupada, pois se vierem todos os anti-bolsonaristas da favela os olheiros vão achar que nós estamos preparando a guerra civil. E ao que eu saiba só quem deseje guerra civil no Brasil são os fascistas e seu chefe... ..é melhor restringir o número de convidados... Para minha surpresa, Tiana e Samuel chegaram juntos. Apesar de sermos vizinhos próximos nós não nos víamos desde o 2º turno da eleição. Samuel logo se abriu num sorriso solar: *“Dona Cy, gostei da ideia de celebrarmos a derrota do fascista. Quantas pessoas vamos convidar? E qual o cardápio?”* Comecei a falar que achava melhor convidarmos pouca gente, assim, no máximo umas dez pessoas ... senti que ele fez uma carinha de desapontamento ... aí eu logo emendei: mas você escolhe quem vem. Parece que fez efeito - seu desapontamento sumiu -. Mas, Tiana me interpelou: *“Tia, e meus amigos da faculdade, do comitê anti-Bozo?”*

Minha presença de espírito me salvou. Perguntei a ela: *“e você acha que eles vão gostar de feijoada de amendoim?”* Senti que, assim como Samuel, ela também ficou desapontada, mas, dessa vez, fiquei quieta. Samuel me salvou: *“IH! Dona Cy, adorei o cardápio ... eu sempre tive loucura de comer feijoada de amendoim... um amigo meu falou que feijão com amendoim é uma combinação maravilhosa”*. Juro que me veio à cabeça a palavra mágica: *fudeu!* Fiz uma parada de emergência de silêncio, pensando em como enfrentar Tiana e Samuel com esclarecimentos fidedignos e confiáveis.

Comecei por Tiana: *“vamos fazer um lanche com seus amigos do comitê anti-Bozo outro dia. Faço salsichas, hamburgers e uma pizza caseira”* (Tiana é apaixonada pela minha pizza).

Mesmo achando que era um golpe baixo com minha amada sobrinha, não me arrependi porque ela não percebeu.

Já com o Samuel eu tinha que escolher as palavras. *“Oi, Samuel, que bom que você gostou do menu, mas preciso te contar uma coisa...”* Fiz um certo mistério, não por teatro, mas para me dar um tempo até desferir a palavra final:

“Samuel ... feijoada de amendoim não tem feijão.”

Senti que a revelação bateu em Samuel como um míssil russo numa creche ucraniana. Por outro lado vi um grande alívio no semblante de Tiana. Mas aí ouvi a sentença de Samuel: *“Dona Cy, que porra é essa de feijoada sem feijão? Se não tem feijão não é feijoada...”* Eu que era muito devota de Samuel, sabia que ele era meio estourado, mas como eu também era e nem tudo é perfeito, fui logo falando: *“Samuel, ou você acredita em mim, que é uma feijoada sem feijão ou nada feito. Afinal quem é a cozinheira aqui - eu ou você?”* Senti que o abalei, mas, no final ele capitulou. Após alguns minutos de silêncio nervoso, parecido com os minutos finais da eleição que derrotou o fascista, ele deu uma risada e falou pegando na minha mão: *“Dona Cy, p’ra senhora ter certeza, confio muito mais na senhora do que no Lula. A senhora é campeã mundial de culinária. Já estou saboreando sua feijoada sem feijão.”*

Nessa última frase dele senti uma pontinha de ironia, mas deixei passar, p’ra não estender muito o papo...

Pois é, vamos à feijoada de amendoim...

Ingredientes: meio kg de amendoim cru / 200g de carne seca / 300g de carne salgada / 300 g de costela de porco defumada / uma calabresa / um paio defumado / fatias de bacon / 200g de patinho / uma colher de sobremesa de pimenta cominho / um tomate picado / uma cebola picada / punhados de cheiro verde, cebolinha e hortelã / duas colheres de vinagre branco / pode usar colorau.

Modo de Preparo

Dessalgue as carnes. Amasse os temperos, misture às carnes e refogue no azeite de oliva. Coloque água até que cubra as carnes e deixe cozinhando em fogo baixo. Em outra panela, refogue o bacon e a carne. Cubra com água e junte a carne seca e a salgada. Deixe cozinhar por 30 minutos.

Junte o amendoim, cozinhe por 1 hora. Acrescente a calabresa e o paio e cozinhe por mais 20 minutos... Essa receita é pra 4 a 6 pessoas, mas vi que eu teria que dobrar a aposta.

Desfecho do evento

Samuel escolheu a dedo os convidados, tudo gente bacana, anti-fascista e anti-Bozo. Como a feijoada é acompanhada de batidinha de limão e Samuel exagerou na dose, ao terminar o banquete adivinhem: Samuel me pediu perdão e queria por força beijar meus pés. Imagine se eu ia deixar. O pessoal teve que segurá-lo pra ele não fazer essa maluquice, e acreditem que fui obrigada a calçar um tênis (de meia).

■ ■ ■

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.