

30-10-2023

Um almoço pela paz na Faixa de Gaza

Cyleide Lourenço

[Cozinheira conversadeira. Trabalhadora autônoma]

Gravando... que coisa triste, parece até que eu fiz de propósito quando escrevi (gravei), com Tiana, minha sobrinha, minha última receita de comida árabe (Moussaká com Salada Fatuche). Eu apenas fazia menção à roubalheira das jóias árabes pelo último presidente e sua trupe de espertalhões trapalhões. Mas vai que dois meses depois acontece essa desgraça. Um ataque terrorista horripilante contra pessoas inocentes numa festa na terra de Israel. E os assassinos, não satisfeitos, entraram matando quem estivesse pela frente. Inclusive crianças, mulheres grávidas, velhos e velhas. Tiana e eu conversamos muito sobre esse ataque. Ela me deu umas coisas pra ler e uns documentários pra eu entender melhor essa parada. Um povo sem um país pra chamar de seu - o povo palestino - governado por um bando de maluco fanático lutando - o tal de Hamas - contra o país vizinho - Israel - governado por outro bando de maluco fanático que não deixa o povo vizinho - palestino - ter o seu próprio país. Isso nunca poderia dar certo. Aliás, o mundo está encharcado de fanático pra tudo que é lado. Tiana me lembrou que tem fanático nos Estados Unidos, no Irã, na Rússia, no Haiti, na Coreia do Norte, num monte de países da África, na Arábia Saudita, na Hungria, na Itália, no Brasil (é o que mais tem ainda, mesmo depois do Bozo), na Argentina, no Afeganistão, eita, é muita maluquice. Muito desse fanatismo é por causa das religiões, meu deus do céu que desgraça. Como pode a fé de cada um querer matar a fé do outro? Eu fico aqui com a minha medalhinha de Nossa Senhora do Rosário e fico feliz com a felicidade dos outros. No meu mundinho da comunidade nunca olhei pras pessoas prestando atenção se é branca, preta, baiana, gay, doidinha, judia, alemã, gordinha, gaúcha, palestina, lésbica, japonesa, sem dedo, surda, portuguesa...

Aliás, por falar em portuguesa, quando eu era menina, tinha português pra todo lado: dono de bar, garrafeiro, dono de açougue, padaria, carregador de burro sem rabo (era aquele povo que tinha um carro de mão comprido que fazia mudança). E outro dia eu vi um programa na televisão que muitos brasileiros que vivem em Portugal estão sendo tratados por lá como lixo. Fiquei muito chocada, afinal, o Brasil não foi invadido por eles e a maioria deles não ficou rica aqui em nossa terra? Isso, fora as riquezas que levaram pra lá e nunca mais devolveram. É muita cara de pau tratar mal os brasileiros. Mas eu não vou ficar com raiva porque é assim que começam essas guerras.... um povo explora outro.... que explora outro.... que explora outro.... e assim vai até voltar ao começo.... o outro explora um.... que explora um e vai e volta nessa maluquice. Tudo isso tem a ver com essa guerra de agora. Vai lá examinar bem e vai ver que tem tudo a ver.

E olha que eu não entendo nada de história, mal entendo de cozinha. E por falar em cozinha, vocês sabem que eu tenho amigos de tudo que é jeito. Sara e Moisés são judeus desses de ir à Sinagoga, meus amigos de adolescência desde que eles começaram a namorar. Eu até fui numa festa do Samuel, filho deles, quando ele fez aquela passagem de menino pra rapaz. Eu hoje não tenho muito contato com eles porque moram em São Gonçalo, um bairro do outro lado da Baía, longe pra mim, mas continuamos muito amigos. Outros amigos são Nádia e Mamede, um casal árabe, acho que de origem libanesa. De repente pode até ser palestina, vou perguntar. São muito alegres, conheci numa festa comunitária perto daqui, em Bonsucesso. Mamede ficou na cozinha comigo o tempo todo e continuamos trocando mensagens pelo ZAP. Eles adoram samba e de vez em quando nos encontramos no Trem do Samba, dia 2 de dezembro, que aliás está quase chegando. Pois bem, resolvi fazer um almoço da paz no domingo, independente de como ia continuar essa guerra estúpida. Eu só precisava saber se os casais topavam essa celebração de paz pela culinária. E, também se eles não tinham compromisso nesse dia. Tudo certo. Falei com as mulheres, claro que não sou boba, os homens geralmente são mais alterados com essas coisas. Fiquei surpresa porque as duas estavam indignadas e pensavam como eu penso: os dois povos têm que viver em harmonia e alegria. Fui pesquisar no Gugol as duas culinárias árabe e judaica. A parte árabe eu já sabia que não ia repetir o Moussaká com a Salada Fatuche. Vai que algum deles desse o azar de ler a última Coluna Opinião que eu escrevi. Eu ia ficar com cara de tacho. No cardápio resolvi fazer dois pratos judaicos e dois árabes bem simples, mais para confraternizar do que pra encher a pança. Aprendi que na culinária judaica existe uma relação com a religião, mas Sara me disse que eles não eram ortodoxos e que eu poderia ficar à vontade, só não podia ter porco. Fiz o Schnitzel (eita nome difícil): 1 kg de filé de frango. Prepara a farinha de rosca (250 g), gergelim, salsa desidratada, páprica doce (2 colheres de sopa cada), pimenta do reino (colher de chá), que vai agasalhar o filé depois que ele passar na farinha de trigo e na gema de ovo batida e! pronto para a fritura. Se quiser incluir alho e cebola desidratados na farinha de rosca também pode. É um filé de frango de sabor bem diferente. Fiz ainda o Yapchik (eita): uma peça de costela sem osso temperada com sal e pimenta, coloca na panela de pressão sobre uma camada de cebola fatiada, molho de tomate e vinho tinto (um copo cada) e um pouco de açúcar pra quebrar a acidez. Cozinha em torno de 40 minutos e depois desfia a carne. Um quilo de batata ralada com uma cebola grande, salgada e com pimenta a gosto. Unta a forma com óleo, coloca metade da batata, depois a carne, depois o molho que sobrou da carne, depois outra camada de batata. Um pouquinho mais de óleo por cima, forma no forno em torno de uma hora e meia.... e! pronto, show! Da culinária árabe, saí das carnes porque já tinha frango e costela na judaica. Fui pra coalhada seca - Labneh: 3 litros de leite integral no fogo, quando



estiver bem quente “ensaiando” ferver, retira. Pegue dois copos comercializados de coalhada consistente (yogurt) de 150 g cada, já bem mexida, e misture no leite quente. Depois de mexer bem, ainda bem quente, guarda num pote de plástico que tenha uma tampa bem fechada com pouco espaço entre o líquido e a tampa. Fecha bem e “agasalha” muito bem o pote. Pode usar jornal e cobertor, pois o pote tem que ficar “agasalhado” durante 12 horas, num lugar quente, sem vento. Quando for abrir ele ainda vai estar quentinho. É quase como cuidar de um bebê. (ai nem me fala que lembrei dos bebês judeus e palestinos assassinados lá na Faixa de Gaza) Ao abrir o pote, ainda quentinho, se houver soro retire com uma concha e leve à geladeira durante 6 a 8 horas. Ao retirar ela vai estar bem durinha, coloca num saco de pano, amarra bem amarradinho e deixa pendurado em torno de 1 a 2 dias pra escorrer o soro. Ao retirar do saco, a coalhada está pronta com uma consistência inigualável. Amassa bem e uniformiza num vasilhame próprio. No meio do “amasso” já coloca um pouco de azeite. Em seguida coloca 3 a 4 dentes de grandes de alho socados com sal e distribui na superfície igualmente e continua amassando. Bem misturado, coloca limão (1/2 a 1), amassa, amassa, põe mais um pouco de azeite, pimenta do reino, amassa, amassa e! pronto, show!

Pra completar a parte árabe, mandei um Mjadra (eita), aquele famoso arroz com lentilha e cebola dourada. Cozinha a lentilha meia bomba (ao dente), deixa na espera, corta a cebola - uma parte picada, outra cortada (pra enfeitar) - frita a cebola picada com azeite até dourar, adiciona o arroz, sempre mexendo muito, adiciona a lentilha e após mexer bem, coloca a água da própria lentilha, sal e cozinha. A cebola fatiada é dourada também no azeite e serve pra decorar o prato. Pôxa, essa receita é bem mais fácil que a coalhada seca... Os casais se conheciam mas não se viam há muitos anos. Foram muito afetuosos entre eles. Não havia qualquer sinal de ódio ou vingança entre eles e eu e Tiana ficamos muito felizes. A comida ficou ótima, até eu gostei. Quando estávamos almoçando, um vizinho, chamado Jamil, meio maluquete, olhou pela janela e falou: *E aí Dona Cyleide, viu que Israel está assassinando os palestinos?* Foi quando me lembrei que ele era filho de árabe. Fiquei preocupada com meus convidados e olhei pra Tiana, que não perdeu a pose: *Ô, Jamil, você não é bolsonarista? Seu mito defende Israel e você ataca Israel? Fica na tua, aqui na casa da tia a gente defende a paz. Israel e Palestina são dois povos que devem ser irmãos. Pega teu rumo...* Ainda bem que ele caiu fora e ficamos na nossa. Fiz banana frita de sobremesa.. cardápio bem brasileiro... ■■■

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.