

DUELOS y QUEBRANTOS

DOMINGO, 21 DE ABRIL DO ANO DE 2013

*Edição especial para a Feirinha Gastronômica
Por ocasião do Dia Mundial do Livro,
a ser comemorado no dia 23 de abril.
(também poderíamos comemorar a
Lei da Pureza da Cerveja,
mas ainda não é o caso)*



SOBRE FARINHA PARA SONHOS

QUIXOTE, MOINHOS DE VENTO E CULINÁRIA

Num lugarejo em La Mancha, cujo nome ora me escapa, não há muito que viveu um fidalgo desses com lança guardada, adarga antiga, rocim magro e cão bom caçador. Um cozido com mais vaca do que carneiro, salpicão no mais das noites, duelos y quebrantos aos sábados, lentilhas às sextas-feiras e algum pombinho por luxo aos domingos consumiam três quartos de sua renda. O resto ia-se num saio do melhor pano e uns calções de veludo para os dias santos, com seus pantufos do mesmo, honrando-se nos da semana com sua mais fina burelina. Tinha ele em casa uma ama que passava dos quarenta e uma sobrinha que não chegava aos vinte, além de um moço de campo e esporas que tanto se-lava o rocim como empunhava a podadeira.

Beirava o nosso fidalgo a casa dos cinquenta. Era de compleição rija, parco de carnes, rosto enxuto, grande madrugador e amigo da cação. Há quem diga que tinha por sobrenome “Quijada”, ou “Quesada”, não chegando a concordar os autores sobre a matéria que escreveram, ainda que de conjeturas verossímeis se possa tirar que se chamava “Quijana”. Mas isso pouco importa ao nosso conto: basta que a narração dele em nada fuja à verdade”.

Primeiro parágrafo do Capítulo I, “*Que trata da condição e do exercício do famoso e valente fidalgo D. Quixote de La Mancha*” (grifos nossos).

Retirado de “*O engenhoso fidalgo D. Quixote de La Mancha*”, de Miguel Cervantes Saavendra, tradução de Sérgio Molina, São Paulo: Editora 34, 2001.



DUELOS Y QUEBRANTOS

PELO CHEF DAN ROLIM, *Bar La Tapa!*



Há duas principais teorias para o tão pesaroso nome deste prato. A primeira diz que era originalmente feito com a carne dos animais de tiro ou de carga que morriam de velhos ou que precisavam ser sacrificados, por isso o triste dono comia duelos y quebrantos com muita pena e tristeza, tendo perdido seu querido companheiro de trabalho. A segunda sugere que, por ser baseado em carne de porco, os cristãos novos convertidos à força comiam este prato com muito remorso, divididos e consternados, por não ser nem kasher, nem halal, alimento permitido para judeus e muçulmanos, respectivamente. Me parece que tanto pela receita quanto pelo

hábito do Cavaleiro da Triste Figura de comer duelos y quebrantos semanalmente, a última teoria seja mais aplicável.

Seja qual for sua religião, eu e seu cardiologista não sugerimos este prato se você está com colesterol elevado. Não é só pelo toucinho e bacon. Além deles e do chorizo usam-se muitos ovos! Por mais que alho e cebola sejam sabidamente benéficos para o coração, não se iluda, caso sinta um aperto no peito e formigamento no braço nas horas subsequentes à ingestão de duelos y quebrantos, cuidado, pode não ser só a forte comoção de comer um prato tão saboroso e clássico.

INGREDIENTES PARA QUATRO PESSOAS:

400g de toucinho de porco fresco
sem o couro em cubos de cerca de 2cm

160g de bacon sem o couro em cubos de cerca de 1cm

160g de cebola em cubos de 1cm

20g de alho picado

200g de chorizo tipo espanhol não curado
sem a pele cortado em cubos de 1cm

5g de páprica doce (de preferência defumada)

240g de pão italiano amanhecido em cubos de 2cm,
levemente umedecidos com água fria, mas sem encharcar

8 ovos

Sal e pimenta do reino a gosto
(lembre que o bacon e o chorizo são salgados)

Salsinha para decorar

MODO DE PREPARO:

Coloque o toucinho e o bacon numa panela grossa e leve ao fogo brando, mexendo ocasionalmente até que grande parte da gordura tenha se soltado.

Adicione a cebola, o alho e o chorizo e refogue até que estejam dourados. Aumente o fogo.

Adicione a páprica e em seguida o pão e mexa com cuidado para não desfazer o pão.

Junte os ovos batidos e temperados com sal e pimenta e continue mexendo cuidadosamente até que os ovos estejam cozidos.

Decore com salsinha picada e não regue com azeite, já tem gordura o suficiente.

COMER COM ENGENHOSA FIDALGUIA

POR ANA RÜSCHE

Qertamente não haverá garfos (ei, nem Luís XIV usou garfos!). Nem serão servidas sobremesas. Um titubear sobre carne de porco e o jantar poderia se converter em um auto-de-fé, num deus-nos-acuda!

Não é para pouco: em 1605, ano de publicação do Quixote, encontra-se a Espanha “reconquistada”, mirando o além-mar. Surgem certos novos cristãos: muçulmanos batizados de mouros e judeus de marranos – conversão da boca para fora, como se diz por aí. Já que credo e comida são assuntos caros à alma humana, nada melhor do que enfim comer, mesmo divididos e consternados, entre seus duelos y quebrantos.

A tradição islâmica medieval distingue, como a judaica, o que é halal (permitido) e haram (proibido, como a carne de porco). É conhecedora dos livros e a relação com a saúde – cito “O livro dos alimentos”, do médico do Ishaq b. Sulayman al-Isra’ili (séc. X). Deixou marcar indelével por

toda a Península Ibérica, sorte a nossa.

A tradição medieval católica distingue dias de jejuns. O pão é utilizado de todas as maneiras, do fresco às migalhas e, em geral, não havia distinção entre doce e salgado. Os embutidos podem custar fortunas, você bem pode imaginar. Com o advento da imprensa, livros sobre alimentação ganham vida – como o de Platina “De honesta voluptate et valetudine” (1465), que tenta equilibrar jejum e glotonaria, ah, velhas tensões.

Uma Espanha sem batata no dia-a-dia. Talvez por isso a figura do cavaleiro fosse triste. Embora milho fosse já plantado nos jardins de camponeses espertinhos (queriam driblar o fisco que tributava só o trigo). Nesta época, cozinheiro e escritor de livros de cozinha não eram valorizados. Bem, nem muito hoje. Afinal esse todo nosso papo vale o quê? Uns suspiros, uns trocados, uma louça suja (ah, usam até louça, que finos).



QUIXOTE É UM SÁDICO

POR RAFAEL ROCHA DAUD

Quixote é um sádico. Quer dizer, ou isso, ou não entendemos nada que se passou no mundo desde que o cavaleiro da triste figura travou seus combates quiméricos contra os moinhos de vento. Aliás não sádico, exemplar precoce da melancolia moderna. Triste figura, tanto mais triste quanto mais lembra a nós mesmos. Seu Madruga é outro, ou melhor, o mesmo. E quando se alegra, é em nome de um ismo, ou seja, o quixotismo, precursor de todas as ideologias que, como ideias montadas em nosso trapézio (o nome que Machado de Assis deu para o seu Rocinante, fazendo do nosso Brás Cubas também um Quixote) nos move adiante nas curvas sem sentido e no tédio permanen-

te do mundo, nossas idealizações frágeis que nos torna fortes. E também um pouco obsessivo, esse tipo, como não ver isso nas insistências rituais de suas andanças e na romantização oscilante de seu heroísmo: ora o salvador impecável da donzela, ora o solitário e incompreendido visionário? E por que não falar dos ataques histéricos e acessos de loucura, seu comportamento errático toda vez que sua autoridade imaginária é colocada em cheque? Sim, porque a loucura do Quixote não é uma loucura maciça, ao contrário, é bastante flexível: amolda-se e adapta-se ao primeiro sinal de vacilo, e como um bambu, cede, mas não se dobra. O que, em certa medida, é uma forma arraigada de teimosia. Não, o Quixote é um sádico. Quem não pode entender isso, não pode entender mais nada. Portanto digo, protegeí-vos da sua lança! Pois ela é, na verdade, metralhadora giratória, não precisa nunca mirar, mas sempre acerta em cheio.

QUIXOTE ENTRE ROSAS, LIVROS E DRAGÕES

POR PAULO FERRAZ

Miguel de Cervantes, em homenagem ao autor de *Tirant lo Blanc*, bem poderia ter posto seu cavaleiro de triste figura para campear mais vezes pelos *països catalanes*, em vez de só chegar a Barcelona, já combalido, no final da história d'*El Ingenioso Caballero*. De outra forma, Quixote teria tido oportunidade para patrulhar os Pireneus, protegendo-os dos pouco confiáveis franceses. Com sorte, teria lutado contra um dragão nos arredores de Montserrat, afinal, os mouros antes de se evadirem dali deixaram um filhote da fera por aquelas terras. Quantos desafios o fidalgo viveria ali? Que outros perigos além de franceses e dragões poderia enfrentar? Haveria outras façanhas a explorar, mas salvo algumas amenas passagens entre bandoleiros, marinheiros e impressores, raramente ligamos o nome de Cervantes à Catalunha. Contudo, uma coincidência uniu definitivamente Cervantes aos catalães, a data atribuída a sua morte, 23 de abril de 1616 (na verdade, ele falecera no dia 22) coincide com o dia de São Jorge. Ainda hoje Barcelona está repleta de dragões, e a escolha do santo guerreiro como seu padroeiro reitera a permanente necessidade de se combater os mais ameaçadores inimigos. A cidade também está

repleta de escritores, herança dos tempos dos *Jocs Florals*, um torneio entre trovadores, cujo prêmio mais importante era uma simples rosa, depois dada pelo vencedor à Rainha dos Jogos. Misturando esses ingredientes, Cervantes, São Jorge, catalães, flores e literatura, chegamos a uma forma toda particular de se comemorar a *Diada de Sant Jordi* e o *Dia Internacional do Livro*, pois além de Cervantes a data marca o falecimento de Shakespeare e Inca Garcilaso de La Vega. Nesse dia os catalães se presenteiam com um livro e uma rosa, o que de certo modo é celebração do antigo espírito cavalheiresco. Quando Cervantes imaginou sua personagem, a Catalunha vivia um período de empobrecimento cultural e político, sobretudo quando comparada a Madri, centro do império, que experimentava seu *siglo de oro*. Os feitos heroicos dos condes-reis e as canções dos trovadores, assim como os cavalheiros andantes, já não faziam muito sentido. Passariam dois séculos para que os catalães decretassem sua *Renaixença*, para que resgatassem seus símbolos, suas canções e festas, para que recuperassem a pujança econômica e a invenção poética. Se Cervantes soubesse disso, talvez tivesse apostado em algumas aventuras catalãs. Quixote contra o dragão daria uma bela história.

O LIVRO DO COZINHEIRO, DE ROBERT DE NOLA

POR VANDERLEY MENDONÇA

O *LIBRE DEL COCH* (*Livro do Cozinheiro*) de 1520, foi um dos primeiros livros de receitas publicado na Idade Média, na Europa Ocidental. Seu autor, Robert de Nola ou Mestre Robert, era

o cozinheiro chefe da corte do rei Fernando de Aragão, instalado na capital do reino de Nápoles, então um dos sete estados da Confederação da Catalunha e Aragão. Publicado originalmente com o título de “Livro de regras para a boa prática do corte da carne e da arte de cozinhar e também para o bom preparo de quaisquer pratos e molhos”, o *Libre del Coch* é um tratado de como a cozinha catalã, saltando de Valência

para Roma, tornou-se uma das mais ricas e variadas desenvolvidas na Europa, combinando hortaliças, produtos secos, frutos do mar e da montanha, doces e salgados à tradição greco-romana e às contribuições das sociedades asiáticas, canalizadas por árabes.

Com tradução de Cláudio Giordano, o *Livro do Cozinheiro* foi editado no Brasil, em 2010, pelo Instituto Brasileiro de Filosofia e Ciência Raimundo Lúlio.

Redação: ANA RÜSCHE, DAN ROLIM, PAULO FERRAZ, RAFAEL ROCHA DAUD. Pauta: MARCO ANTONIO DE C. GRANIERI. Editor: VANDERLEY MENDONÇA