

Sabor

PÃO DE AÇÚCAR



O RITUAL DAS CINCO

A mesa do chá da tarde como os ingleses ensinaram ao mundo

SÃO PAULO ROMÂNTICA

La Casserole: a poesia de um restaurante no centro da metrópole

*Mal-assada:
fritada à
cearense*

Receitas da grande senhora

A escritora Rachel de Queiroz estende o universo literário à cozinha e lança livro com segredos da fazenda onde nasceu, no Ceará

VIVER/cozinha do artista

A escritora Rachel de Queiroz ainda cozinha para os amigos em sua fazenda no Ceará. Na outra página, Castanhas de caju confeitadas, uma de suas receitas





O fogão ao pé da letra

Rachel de Queiroz, que se considera melhor cozinheira do que escritora, ensina receitas e segredos da comida sertaneja em um novo livro
Por José Castelo fotos Eduardo Simões

Há uma frase que a escritora Rachel de Queiroz, mesmo aos 90 anos de idade, não cansa de repetir: “Sou muito melhor cozinheira que escritora”, diz, satisfeita com o abalo provocado pela declaração. Como só amigos mais íntimos têm o privilégio de degustar a cozinha da autora, entre outros, de *O Quinze* e *Memorial de Maria Moura*, resta aos leitores, conhecedores de seu talento literário, acreditar nos dotes da cozinheira, agora objeto do livro *O Não Me Deixes*, a ser lançado em agosto pela editora Siciliano.

Rachel aprendeu o que sabe na cozinha da fazenda onde nasceu, em Quixadá, no interior do Ceará, cujo nome – Não Me Deixes – inspirou o título do livro. “Eram muitas as cozinheiras, a da cozinha de mesa, a que cozinhava para os trabalhadores, a que fazia o queijo”, a escritora recorda. “Professoras não me faltaram.” Quando se casou pela primeira vez, em 1932, Rachel já estava pronta para assumir sozinho sua cozinha. Separou-se, casou de novo, com o médico Oyama de Macedo, e, mesmo viúva e sozinha, depois de 1982, nunca deixou de apreciar o fogão. “Escrever é muito chato”, costuma dizer. Jamais faria a mesma avaliação amarga a respeito da culinária, uma paixão que nunca se abrandou.

Hoje em dia, a escritora, moradora do Leblon, no Rio de Janeiro, só cozinha para os amigos e principalmente quando está na fazenda, porque nunca se acostumou com os espaços apertados dos apartamentos. “Se um amigo vai chegar, eu peço que matem um carneiro”, conta. Começa então o grande ritual. As cozinheiras são amigas de infância, a paisagem do sertão se descortina através das largas janelas. “Lá, sim, posso inventar coisas”, diz. Rachel tem uma razoável biblioteca de culinária. Folheia os livros, tira idéias, mas gosta mesmo é de criar.

Os segredos da cozinha de Rachel de Queiroz são bastante simples. Se vai fazer um prato tradicional, ela segue a receita à risca, mas tira um pouco a gordura, escolhe as carnes mais magras, diminui as quantidades de tempero. Sua especialidade, diz, é a cozinha salgada, da qual nunca se cansa. De um carneiro, tira uma grande variedade de pratos, em geral os de panela, que predominam no sertão. “Prefiro não me arriscar com novidades, não sou criativa”, chega a dizer, num exagero. ▣

Acima, a cozinha onde Rachel de Queiroz recebe os amigos em Quixadá. Na página ao lado, a Galinha cheia, uma das especialidades sertanejas mais fáceis de preparar nas cidades, desde que o cozinheiro não faça questão de seguir à risca a receita da escritora e seja capaz de adaptá-la à vida urbana.

Galinha cheia

“Mata-se uma galinha gorda (se for magra não serve), depena-se, catam-se bem todos os canhões. Há cozinheiras que gostam de lavar a galinha com água e sabão, depois de já depenada e estripada. Dizem que é para tirar a inhaca, já que ela não vai ser cozida, mas simplesmente assada ao forno. Com os miúdos da galinha, pedaços de toucinho e muitos temperos (alho, cebola, coentro e cebolinha picados bem miúdos) faz-se uma fritura, carregando um pouco nos pedaços de toucinho, bem tostados. Essa mistura servirá de base para a farofa do recheio. A galinha, que deve ter sido tão bem limpa por dentro quanto por fora, e que deve ter ficado algumas horas na vinha-d’alhos, é costurada no traseiro e no pescoço, deixando-se apenas uma abertura à altura do papo para a introdução do recheio, recheio esse que é composto, como já foi dito, pela fritura dos miúdos, temperos e farinha de mandioca peneirada. Cheia a galinha com essa farofa, termina-se de costurar a abertura; unta-se a ave com gordura e leva-se ao forno para assar, regando-se freqüentemente com a gordura da assadeira (se essa gordura for insuficiente, pode-se usar, com moderação, o líquido da vinha-d’alhos). Deixa-se assar lentamente até que toda a ave esteja dourada por igual.”

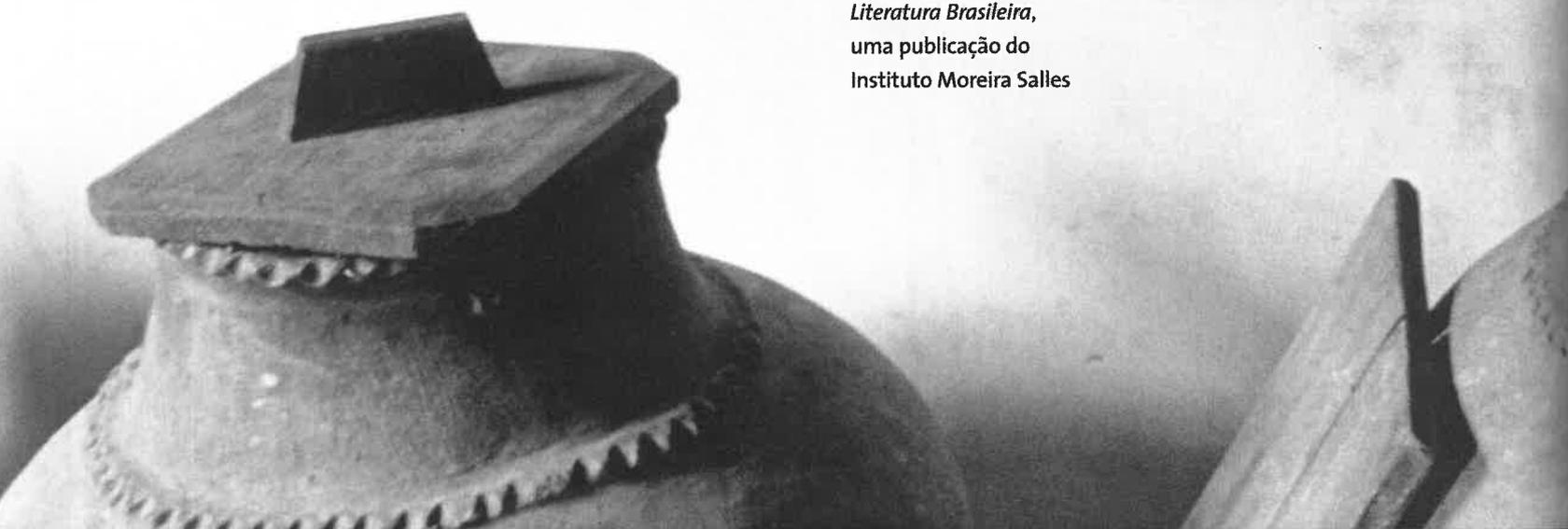
Rachel de Queiroz

Veja este preparo detalhado e aprenda a fazer as Castanhas de caju confeitadas e a Fritada mal-assada na seção Receitas





Detalhe da cozinha de Rachel de Queiroz em Quixadá. A foto, como as demais em preto-e-branco desta reportagem, foi feita em 1997 para os *Cadernos de Literatura Brasileira*, uma publicação do Instituto Moreira Salles





▣ Quando está em seu apartamento em Fortaleza, porém, é obrigada a fazer graves alterações em sua cozinha. Os ingredientes mudam. No sertão a base da culinária é o carneiro, e também o bode e a galinha; a carne de gado só comparece quando há portador. Em Fortaleza, ao contrário, a base da cozinha é o gado, além, é claro, do peixe. Mesmo assim, lá, como também no Rio, raramente sai para comer fora e se considera uma excelente cozinheira de peixes. Também aprecia a comida mineira. “É pesada, mas maravilhosa.” Sabe fazer um tutu, um feijão-tropeiro, mas raramente se aventura. “Meus convidados quase sempre são nordestinos, então querem comida do Nordeste.”

Às vezes, teimosa, Rachel carrega para o litoral um carneiro inteiro, devidamente cortado, as carnes separadas, os diversos pratos já rascunhados na memória. É como se levasse consigo um pedaço do sertão. Tanto em Fortaleza quanto em Quixadá, Rachel, que sofre de problemas de visão, conta na cozinha com a escolta de sua cozinheira e amiga Nise. “Em geral, só cozinho ao lado dela. Fico dirigindo, mas ela põe as coisas no fogo, pega no pesado. Sou meio cega, de modo que tenho medo de meter o nariz no fogo. Mesmo assim se diverte, especialmente na fazenda – a cozinha é um dos lugares mais animados da casa sertaneja, uma espécie de centro social. “As visitas mais íntimas chegam e vão direto para a cozinha”, diz. “Só as mais formais ficam na varanda, onde tenho redes e espreguiçadeiras confortáveis.”

Quando cozinha, apesar de ser muito gulosa, Rachel – afora a inevitável prova do tempero – não toca na comida. “Depois eu como, mas não acho essas maravilhas. Gosto mesmo é quando elogiam”, admite. Rachel de Queiroz considera a culinária uma arte tão digna e refinada quanto a literatura. Talvez até mais, porque, enquanto a literatura é solitária e silenciosa, a culinária é grupal e festiva. “É muito comum duas ou três mulheres se reunirem para fazer o mesmo prato. Eu, quando quero co-

zinhar, convido as amigas, as comadres; passamos boas horas juntas.”

Coleciona apetrechos, colheres e garfos de madeira, boas facas – “É importante ter dessas facas de matar gente, facas de profissional”, diz. No Rio, embora tenha comprado seu apartamento quando o prédio ainda estava em construção, e por isso tenha tido a chance de planejar uma cozinha maior, sente-se um pouco oprimida. Ao lado da cozinha, há uma pequena varanda, com uma mesa, onde se acomoda para descascar e picar legumes e frutas. Ali pode respirar.

Se um amigo a convida para cozinhar em sua casa, não aceita. “Não cozinho na casa de ninguém, não gosto de dar lições de cozinha, mas também não gosto de tomar”, explica. Rachel não se considera uma especialista em receitas e segredos. “Comigo é o pesado, então não tenho muito o que ensinar.” No terreno internacional, sua cozinha favorita é a francesa. “O melhor que fazemos no Brasil é imitação dos franceses”, diz. Também aprecia a cozinha italiana, que considera mais especializada. “Na Inglaterra, a comida é horrível”, avalia sem piedade.

É como legado de profissional que deseja ver as receitas de seu novo livro recebidas pelos leitores. Gosta de todas nele registradas, mas não esconde que seu prato preferido é sempre o carneiro. “Do carneiro se aproveita tudo, menos o berro, se diz no sertão.” Agora mesmo, enquanto se prepara para uma nova temporada de descanso em Quixadá, Rachel já vai pensando neles. “Tem uns carneiros gordos me esperando por lá”, anuncia entusiasmada. 🐏



Acima, a casa da Fazenda Não Me Deixes, onde Rachel de Queiroz nasceu e ainda passa longos períodos entre as panelas, na companhia de cozinheiras amigas de infância. Ao lado, a Fritada mal-assada, com camarões e farinha de mandioca (veja como fazer na seção Receitas).

