

Rua Montenegro*

andrea dutra

Elas moíam a carne na máquina manual, a manivela, que elas prendiam no canto do mármore da bancada da cozinha. Entravam grandes cubos de carne vermelha, toda limpa, sem nervos, e saía aquela massa uniforme, moldada pelos furos do moedor. Depois de catadas as fibras restantes, a carne voltava pra máquina, muitas vezes, com cebolas em cubos, que iam ficando quase líquidas quando moídas, e depois vinha a pimenta síria, a canela, o coentro em grão moído, o pimentão vermelho, a água gelada, o burgol que não se deve deixar de molho pra não amolecer demais. E as mãos para misturar tudo. Para servir, a cebola em gomos, as folhas graúdas de hortelã e o azeite para bem regar o quibe cru.

A salada, fatuche, salpicada com o pão árabe torrado na medida pra desmanchar em contato com o suco de limão, o azeite, os tomates frescos, o cheiro verde e o pepino crocante. O segredo era cortar as pontas do pepino e esfregá-las no corte, para tirar o amargo, o leite ruim. A casca ficava, para fazer a digestão.

Couve-flor com taratô, kbebat, ataiife, esfihas abertas e queijo com miski. Babahanush, houmus, azeite, azeite, azeite. Azeitonas pretas, carnudas, gordas. Coalhada seca, zahtar, pão papel em dias de festa, chancliche. E mais azeite.

As folhas de uva envolvendo arroz e carne moída com pimenta síria, a capa de filé no fundo da panela, um pouco de massa de tomate, tempo, paciência. Cheiro doce de família e canela e o arak do vovô, que enchia a sala com o anis volátil, prontamente turvo ao contato com a água, mágica para as crianças. Pistache, amendoim, terços de âmbar na mesa, bandejas enormes de latão dourado, café no bule árabe, que se deixava pousar antes de servir, sem coar. Tapetes, tapetes e mais tapetes. Unhas vermelhas, música e coisas douradas.

A mesa posta na sala de jantar para os adultos e na sala de almoço para as crianças, com toalhas de plástico.

No quintal de cimento, os tamancos de madeira, o tanque cantando, o varal cheio, as empregadas e o fumo de rolo no cachimbo na hora do descanso no quarto ao fundo do quintal, em cima da escada torta e caiada. O pente de ferro para esticar os cabelos com hené, as imagens do sagrado coração de Jesus, a nossa senhora aparecida na micro-televisão com luz negra, a foto retocada, muito azul-turquesa, do longínquo casamento na Paraíba. Os uniformes xadrezinhos, o rádio sempre ligado, o pano na cabeça, ave-maria às seis da tarde, a missa de domingo.

No terraço, fiel testemunha da minha história, o piano que agora mora aqui comigo, no Leblon, e me acompanha nesta saga saborosa, perfumada e cheia de amor que é a minha vida. Música, a única síntese possível.

* A Rua Montenegro, em Ipanema, é a atual Rua Vinícius de Moraes. Ele, ipanemense como eu.

Obra original disponível em:

<http://www.overmundo.com.br/banco/rua-montenegro>