Pimenta de cheiro

Art&fatos UM OLHAR SOBRE A CULTURA

Francisco Gregório Filho*

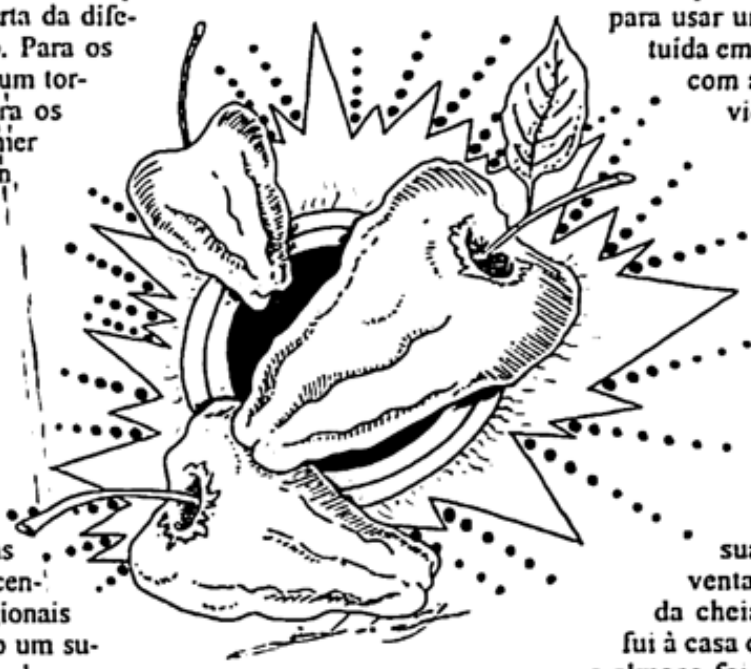
(Meus prezados leitores e/ou ouvintes, peço licença para fazer um comentário a partir de minha experiência. Por favor, é só uma impressão e claro, não é absoluta, evidente.)

Rio Branco, capital do Estado do Acre, possui uma boa rede de restaurantes. Restaurantes populares com os tradicionais serviços de PF (pratos feitos), comerciais, rodízios, self-service, a la carte, etc...

São muitos... espalhados pelos mercados públicos, pelas pensões e nas vendas presentes em quase todos os bairros e nas vilas do entorno da cidade. Também os restaurantes mais sofisticados, em espaços como os dos hotéis e Centros Culturais, Centros Comerciais e no centro da cidade ou em áreas verdes de algum recanto aprazível. Alguns desses estão aparelhados com equipamentos de climatização, outros foram construídos com um desenho arquitetônico que permite boa ventilação natural.

Dos climatizados, com raríssimas exceções, pouquíssimos se preocuparam com a instalação de exaustores. Isso significa dizer que os clientes saem de suas refeições literalmente engordurados e perfumados com os cheiros dos temperos dos pratos servidos. Quando são churrascos e/ou frituras, aí então é insuportável conviver até correr para o banho imediato e as trocas das roupas.

Mas, no que esses restaurantes são parecidos, os populares e os considerados sofisticados? Nos temperos. Na maneira de temperar a comida. Todos ou quase todos utilizam a pimenta de cheiro como uma especiaria para dar o gosto ao prato. Porém, assim, todos apresentam o mesmo sabor. Seja no molho das massas, no feijão, nos caldos e nas sopas, nos cremes, nos cozidos, nos recheios, nas carnes vermelhas e nas carnes brancas, nos peixes, nas caças, no arroz e até nos temperos das saladas. O sabor é um só: o da pimenta de cheiro. Em alguns pratos essa presença é mais intensa e em outros é mais suave... mas todos permanecem parecidos, sem nuances para o paladar. Ou seja, há o enriquecimento para o degustador e apreciador da pimenta e há o empobrecimento na oferta da diferença no cardápio. Para os que não gostam é um tormento e ainda para os que não podem comer a pimenta, aí é um horror. Não tem escolha... não tem opção. Para quem não cozinha em casa e precisa freqüentar os restaurante assim como eu, é um sofrimento.



Nesses meses dos arraiais, com as barraquinhas oferecendo os quitutes regionais para mim tem sido um suplício. Gostaria de poder comer um pirarucu à casaca, uma saltenha, um pato no tucupi, uma galinha caipira, um vatapá, um tacacá, um sarapatel, um jabá guisado, um baião de dois, um pirão de peixe ou de carne, mas não posso. A pimenta de cheiro me faz muito mal. Fico só a olhar e a desejar.

Ouvi outro dia um médico gastroenterologista comentando que mais da metade da população de Rio Branco sofre com problemas gastro digestivos e ele apontava o excesso de pimenta de cheiro nos temperos como à causa. Seria verdade isso?

Muitas das consultas em clínicas médicas particulares e nos postos de saúde públicos são para os diagnósticos desses problemas do aparelho digestivo. Será que tem a ver com os temperos, ou melhor, com os excessos em nossos cardápios, em nossa cultura culinária?

Prezados leitores isso é só uma pergunta. Não custa perguntar e averiguar. Por que não? Não é mesmo?

Tenho passado por "maus pedaços", - para usar uma expressão popular instituída em meu repertório vocabular -, com alguns dos visitantes e convidados de outras regiões do país, que em Rio Branco levo-os aos restaurantes.

No início, o cheiro e o gosto da pimenta é sedutor, mas depois, o reclame é geral. Por isso já tenho como prática avisá-los antecipadamente. Cuidado com a pimenta de cheiro!

E os amigos? Os que me convidam para os almoços em suas casas e com suas famílias e eu sempre inventando uma desculpa de agenda cheia e coisa e tal. Outro dia fui à casa de um casal amigo e quando o almoço foi servido senti logo o cheiro da pimenta de cheiro... acabei participando do almoço, comendo apenas o arroz branco. Claro que tive que me explicar e o constrangimento foi geral.

Quem souber de algum restaurante na cidade que ofereça uma boa comida sem pimenta de cheiro, por favor me avise.

* Contador de Histórias

ILUSTRAÇÃO DANILO DE SACRE