

*Popularium subrigrandense*

19

*Wä-Grandense*

*Asinha*

## O cozinha sul-rio-grandense.

O arte culinaria! No assumpto sou leigo, pobre de recursos, mas vou trata-lo nos limites de minhas forcas. O gastronomia nunca teve attractivos para mim, apesar de não desprezar o manjar delicado, aliás aprecial-o.

Sou da escola de Descartes. Um dia encontrado num hotel por um conhecido que vendo-o diante de uma mesa, na qual serviam finas iguarias, interpellara-o com ironia: Os philosophos tambem gostao de accepiper? - Sem duvida, porque elles não forão feitos para as bestas.

E poderia acrescentar: O ambrosia pertence aos deuses. Não falarei dos requisitos de gula, como no tempo da decadencia dos Romanos, quando figados de pavões e avestruzes, cristas de gallos, arganazes, cigarras, gafanhotos, caracoas, larvas, a par de tudo que a natureza produz de melhor, eram devorados pelos senhores do mundo, que até na carne humana procuravam novos deleites ao paladar. Ainda ha Opicius, Lucullus, Trimalcions, indubitavelmente, porém, pallidas sombras dos estomagos romanos. Estamos longe de Balthazar e de suas bacchanas.

Entre os Spartanos que viviao sobriamente com o seu caldo negro, feito de carne de porco picada com vinagre ou palmouras, e os Athenienses que faziao semi-deuses dos halsis cozinhados, como Aphthoneto que inventou a murcella, ou murcilha, como dizemos a' castelhana, não se hesitará, creio, na esolha.

O filho da Attica foi sempre artista em todas as materias, ao passo que a Lacedmonia se atufava na grosseria e na brutalidade; tambem esta depois que provou os manjares persas, corrompeo-se e vendeo a patria hellenica, como Esau vendeo a primogenitura por um prato de lentilhas.

Por isto, em tu de estou pelo atticismo contra o laconismo.  
Entre os aphorismas de Brillat Savarin, em sua Phisiologia  
do gosto, alguns ha que não só debotão espirito, mas põem  
em rebvo verdades como estas:

" Os animais alimentão-se; o homem come, só o homem  
intelligente sabe comer.

" O destino das nações depende do que se nutrem.

" Dize-me o que comes e direi o que és.

" A descoberta de um novo prato vale mais para a  
felicidade do genero humano do que a descoberta de uma  
estrella nova."

Porventura applical-os emos no desdobraimento deste ca-  
pitulo.

Deem-me minhas patricias os parabens, porque vou  
dedicar-lhes um bolo que é de invenção exclusivamente  
minha. Dispensa a necessidade de consultar feiti-  
ceiros, de queimar innumeras velas ao Crioulo do  
pastoreio para trazer-lhe ao aprisco a ovelha arredia.

A minha receita excusa manduças, patuás, feitiços  
e oblações ao pequeno deus nocturno. Espero que andar  
dergarrado, sinão distraído por preocupações, será mais  
assiduo e a'beço a' convivencia conjugues. Ah! vai ella:  
Lançai em calda previamente feita:

queijo ralado -

farinha de amendoim torrado -

maizena -

noz muscada, canella, cravo e guaraná em pó.

Ponde nas fôrmas e levai ao forno.

E, ahí tem um innocente e baratissimo amavio porque  
eu q' lhes offeresco gratuitamente pela sympathia que me  
merecerão sempre.

Posso affiançar lhes que é infallivel o resultado,  
sobretudo depois dum copiosa janta de carne de porco,

Por isto, em tudo estou pelo atticismo contra o laconismo. Entre os aphorismas de Brillat Savarin, em sua Phisiologia do gosto, alguns ha que não só denotão espirito, mas preem em relevo verdades como estas:

" Os animais alimentão-se; o homem come, só o homem intelligente sabe comer.

" O destino das nações depende do que se nutrem.

" Dize-me o que comes e direi o que és.

" A descoberta de um novo prato vale mais para a felicidade do genero humano do que a descoberta de uma estrella nova."

Porventura applical-os emos no desdohamento deste capitulo.

Deem-me minhas patricias os parabens, porque vou dedicar-lhes um bolo que é de invenção exclusivamente minha. Dispensa a necessidade de consultar feiti-ceiros, de queimar innumeras velas ao Criulo do pastoreio para trazer-lhe ao aprisco a ovelha arredia.

A minha receita excusa mandingas, patuás, feitiças e oblações ao pequeno deus nocturno. Espero que andar desgarrado, sinão distraido por preocupações, será mais assiduo e ácheço á convivencia conjugues. Ah! vai ella: Lançai em calda previamente feita:

queijo ralado -

farinha de amendoim torrado -

maizena -

noz muscada, canella, cravo e guaraná em pó.

Ponde nas fôrmas e levai ao forno.

É ahí tem um innocente e baratissimo amavio porque eu q' lhes offereco gratuitamente pela sympathia que me merecerão sempre.

Posso affiancar-lhes que é infallivel o resultado, sobretudo depois duma copiosa janta de carne de porco,

churrasco ou camarões regados de um bom vinho.  
É a tiro dado bugio deitado.

No entretanto, está-me parecendo que, servindo-as de tão boa vontade, hei de um dia receber uma carta da sena ou da campanha do seguinte teor:

"Meu patício,

"Obrigada, mil vezes obrigadíssima. Fiz a' risca o que prescreves no bolo matrimonial a' gauche.

Metti-me em bétas. Que picolo!... Meu marido foi-se da estancia e anda, dizem, ahi por uns bamburraes de chineiro damnado. Que fazer agora?"

Que fazer?..... Ha temperamentos refractarios ás melho-  
res intencões. Seu marido é d'elles.

Eis a resposta adrede preparada.

O que fazer? Ogradecer-me, porque uma boa esposa deve mostrar-se grata a quem faz bem a seu marido.

A cozinha gauche é simples, parca, sobria e substancial, mas deficiente sob muitos pontos de vista.

Não vamos entrar por hotéis e casas de pasto das principais cidades, onde ella se exhibe a' franceza, a' italiana, a' portugueza, a' allemã, etc. O meu intuito é o estudo do povo em seus processos de alimentacões; é

na campanha, na zona serril e nos lares brasileiros que vou esmerthal-os. No Brazil, onde o cosmopolitismo invazor não se accentua, ha muito que respigar.

Não julquem, todavia, que eu levarei meo bairrismo a' exclusão da mera estrangeira; seria um engano.

O meu paladar não tem patria. Como não apreciar dos nossos antepassados o sarapatel, os bifes encibollados, o caldo verde, as bacalhoadas, as dobradinhas, os presuntos e paioes de Lamego? O magusto onde sobre a assadeira cozem-se as castanhas perfumosas? E como

desprezo os preceitos de Moysés e Maforma,  
as preleiras e permis de porco? É pesado, sei,  
com tudo solido como os filhos da velha Lusitania,  
e de mais para facilitar o chylo, para expandi-  
mos, para contrabalançar o effeito, regal-o com  
excellente vinho virgem ou verde, Madera ou Porto.  
Como não saborear a omelette, o fricassé ou  
fricandó franceses, o caviar dos Russos, o sauerkraut  
dos allemães, a polenta, o segatelle, o raviolo,  
dos Italianos, a olla-podrida dos Hespanhoes,  
o pilau dos Turcos, o kuskus dos Arabes, a  
canya dos Henidús, o vinho de andorinhas ou  
a salada de rebentos de bambús dos Chineres?  
Como lancar othurs de aversão a' taça do  
Bourgogne, do Bourdeaux, do Champagne, do  
Herez, do Malaga, do Rheno e do Tokay ou  
Lagrima-Christo? So' um anachoreta como Simeão  
que procurou uma columna no deserto. So' os  
desilludidos da vida que buscam Thebaidas  
para retiro, poderão comer raizes. Não gosto  
do faisandé' francez, máo grado a opinião  
de Brillat-Savarin, porque me cheira a  
gangrena, nem do roast-beef inglez que  
representa um povo em seu canibalismo  
feroz, um povo que faz o Irlandez jejuar ba-  
tatas durante todo o anno\*, e devora, in-  
entretanto, as tribus da Australia e Polynesia,  
da India e China e ultimamente exhibe  
sua anthropoptagia contra os boers.  
Quem observa um filho de Albion, affrontando  
um roast-beef com a bocca ensanguentada,

\* V. Buckle - I - pg 80 e 81.