



Que venham as picanhas!

Sempre achei interessante a relação dos homens gaúchos com o churrasco. Mineira, não compreendia muito bem por que dessa delimitação territorial da churrasqueira. Apesar de elas cederem espaço a eles na cozinha, com a onda dos gourmets em alta, quando o assunto eram os espetos, às mulheres restava a tarefa de preparar a salada de maionese. E só. E não adiantava falar em liberação feminina, a arte de assar a carne era mantida por eles entre trincheiras e certamente não era uma concessão que pretendiam fazer. Então, a ala feminina resolveu se lançar à luta e ocupar o espaço com jeitinho. E, como sempre, elas levaram a sério a missão.

Fiquei impressionada com a dedicação das 18 mulheres, entre 20 e 53 anos, ao aprendizado dos segredos do preparo do churrasco no curso especialmente montado para elas. E não pensem que tinha muita conversa e alarido. Ao contrário, o silêncio reinava, quebrado apenas pelas perguntas – essas sim, muitas – e os comentários divertidos quando descobriam que muitos deles (os homens) não dominavam tanto assim a arte de assar a carne. Ah! quanto tempo haviam sido enganadas. Eles que se preparem, o curso de churrasco para mulheres é a mais nova arma para a revolução feminina. Que venham as picanhas!

Fotos Adriana Franciosi

Maria Izabel e Janaine Melchior tiram o costelão do fogo, sob aplausos das colegas

Faca afiada em punho, Kelly Stringhini faz a primeira experiência no corte dos medallhões de picanha

A colunista Fernanda Zaffari está na cobertura do Carnaval do Rio de Janeiro e retorna na próxima semana.



churrasco

Aurora Lauxen, enfermeira aposentada de 51 anos, não pensou duas vezes. Depois de comprar um apartamento novo, com churrasqueira, recusou a proposta do genro de ensiná-la a preparar churrasco, mesmo sabendo que o marido não é muito hábil nesse ofício. Queria um profissional. No curso na Sociedade Libanesa, era uma das mais competidas.

A apostila entregue pelo professor ganhou muitas anotações de dicas e recomendações. Todas as carnes foram degustadas e analisadas criticamente, a ponto de recusar o entrecot malpassado demais para seu paladar, mas aprovado em seguida a um novo pedaço servido ao ponto.

Empresárias, profissionais liberais, funcionárias públicas, ainda em fase de aprendizagem, já começaram a dar um toque pessoal à arte de assar a carne. Em vez de espetar o entrecot, optaram pela grelha e não se arrependem da escolha.



– Elas são muito determinadas – comemorou o professor Mauro, que explicou o fato de o curso ser destinado a mulheres como uma forma de devolver à classe feminina o que elas lhe deram.

Aos 19 anos, Camargo passou a maior vergonha, em Manaus, ao ser intimado por uma namorada a preparar um churrasco e não saber nem fazer o fogo, tarefa que aprendeu com ela. Mais tarde, já

casado, foi a esposa que o orientou sobre carnes, quando, com a morte do cunhado, herdou um açougue e não diferenciava filé mignon de agulha.

Quando o esperado costelão-janela ficou pronto, e a advogada Maria Izabel Silveira, 35 anos, e a professora de Biologia Janaine Melchior, 34 anos, o retiraram do fogo sob aplausos da turma, o professor ficou orgulhoso das alu-

nas. Ao final, elas estavam realizadas sem nem se importar com a grande quantidade de calorias ingeridas durante as três horas e meia de duração do curso. A maciez da carne suculenta foi motivo para muitas considerações e conversa, coisa que até aquela hora não fazia parte do ambiente. De diploma e avental em punho, saíram com a certeza de que só vai dar elas nas churrasqueiras.