

Patacónes e yuca são ingredientes onipresentes na culinária colombiana. Na verdade, a cozinha caribenha como um todo parece empregar em seu cotidiano banana e mandioca, alimentos abundantes na região. Platanos são as bananas menores e doces, bananos são as bananas da terra, usadas bem verdes na preparação dos tais patacones.



As rodelas prensadas e fritas lembram mesmo patacónes, as moedas enormes do passado colonial. Aplicado sobre elas, um pouquinho de ají, molho servido em toda parte, condimentado com cilantro, variedade de coentro com sabor menos intenso, e pimenta, ficam deliciosas. Outra possibilidade nos bons restaurantes consiste em mergulhar os patacónes em molho à base de iogurte ou cobri-las de guacamole, que na Colômbia é menos temperada. Em vez de ser um vinagrete mesclado com abacate amassado, é praticamente este último com uma pitada de sal.

Por falar em sal, a comida colombiana é maravilhosa para hipertensos. Além disso, surpreendeu-me a parcimônia com que se emprega - ou se evita - o ardido. Trafego com mais gosto pelo eixo caliente BahiaÍndia- México, mas admito que a maioria de meus conterrâneos mineiros preferiria a comida de Bogotá ou Cartagena.

No aeroporto, encontrei brasileiros que também voltavam de uma temporada colombiana. Entre baianos e amazonenses, reclamaram todos de certa sensoria. Fui o único a discordar, argumentando que a personalidade da cozinha traduzia o espírito do povo. No fim das contas, em qualquer cultura, até na inglesa, é possível achar pratos que nos apeteçam.

No caso da Colômbia, discrição, simplicidade, generosidade e sustança são marcantes. O melhor exemplo é a bandeja paisa, nome dado a uma espécie de PF comuníssimo em Bogotá. Faz lembrar o baião de dois cearense e os moros y cristianos de Cuba: arroz, feijão graúdo, bem escuro e um pouco menos cozido e suculento que o nosso, banana frita, torresmo (chicharrón), lingüiça e carne moída.

Na mesma linha, na Ilha do Rosário, saboreei a comida típica de beira-mar: arroz de coco, patacónes, um peixe frito parecido com o peroá cabixaba, salada de alface, tomate e cebola. São pratos que revigoram, aquecem e alimentam. E sua gostosura decorre antes dos ingredientes e de sua combinação que propriamente da complexidade da condimentação.

A mandioca costuma ser frita, à juliana. Vez ou outra vem amassada e frita, como em tira-gostos encontrados no Brasil. A diferença é que não são cortes pequenos, mas compridos como kanis. A do café da manhã no Hotel Alfiz em Cartagena jamais será esquecida!

Mas de tudo que comi na Colômbia, o destaque vai para a cozinha cartagenera da Casa de Socorro, no bairro de Getsemani. O restaurante é bonito, charmoso, tem um atendimento excelente e serve porções maravilhosas de lula empanada e frita em anéis. O sancocho, uma sopa de pescados, também é estupendo. E o arroz de coco é soberbo, perfumado, adocicado como todos, mas com um toque de alho e cebola irresistível. No próximo artigo ensinarei a preparar esse arroz, que pode ser estilizado ao gosto brasileiro para acompanhar maravilhosamente um pargo grelhado ou um badejo ao forno.

LEO NORONHA  
Crítico de gastronomia

Publicado em: 26/12/2007