



VIDA BOA LIVROS & IDEIAS ARREDORES

GASTRONOMIA. O nome de Graciliano Ramos remete à imagem de um homem fechado e de pouca conversa. Sua magreza também faz muita gente pensar que ele não era bom de mesa. Em entrevista à *Gazeta*, sua filha Luiza Ramos Amado ajuda a derrubar esses mitos e a montar um menu com as principais preferências do escritor alagoano

CARDÁPIO GRACILIÂNICO



O escritor com as netas Sandra (à esquerda) e Vânia, em 1948: momentos em família eram marcados por muita conversa e troca de ideias

RAFAEL BARBOSA
REPORTER

Naturalmente, grandes artistas passam a ser vistos como cânones. Aos olhos dos fãs, se distinguem pela genialidade, excentricidade e por visões de mundo muito particulares. No universo do pop e do rock, os estereótipos até fazem parte do show. Já entre os intelectuais, nem sempre a visão romantizada da opinião pública condiz com a realidade. Não se pode esquecer que, por mais talentosos que sejam, eles são tão humanos quanto nós, e na intimidade dedicam-se às mesmas necessidades que todos os homens.

No aniversário de 60 anos de sua morte, o escritor alagoano Graciliano Ramos (1892-1953) está no foco de uma série de homenagens, discussões e publicações que tratam de sua obra e de sua trajetória. Os trabalhos alimentam a curiosidade de quem busca conhecer a fundo a personalidade de um dos mais respeitados autores brasileiros de todos os tempos. Assim como tantas outras personalidades, Graciliano não está livre das distorções históricas e das tentativas de transformá-lo num mito. No entanto, os relatos de parentes e amigos ainda vivos, como o caso de sua filha, Luiza Ramos Amado, ajudam a descortinar informações preciosas sobre seus costumes.

No dia em que tem início a VI Bienal Internacional do Livro de Alagoas, um dos muitos eventos brasileiros que dedicaram espaço na sua programação para lembrar a tra-

jetória do autor de *Vidas Secas*, a *Gazeta* investigou um lado pouco conhecido de Graciliano: sua relação com a comida.

Se engana quem pensa que, graças à sua magreza e fama de reservado, o escritor não era dado aos prazeres da mesa. Segundo a filha Luiza, como bom patriarca, a cada refeição Graciliano fazia questão de ter toda a família reunida. Na casa do escritor e da esposa, Heloísa Medeiros Ramos, a hora de comer era também um momento de conversas e troca de ideias.

"Muitos acham que ele era fechado, não falava; mas na verdade era o contrário. Ele só comia conversando com a gente, quando saía à rua também era sempre conversando, contando casos, contando coisas", diz Luiza.

PREFERÊNCIAS

Seu maior requinte era fazer questão que o prato fosse muito bem apresentado. Dizia que um prato feio não podia ser gostoso. Implicava apenas como o sabor do alho, que não gostava de sentir nas comidas.

Já suas preferências gastronômicas não diferem muito do gosto de seus conterrâneos nordestinos. Os pratos mais populares da culinária regional, como o cuscuz, a **tapioca**, o queijo coalho, o sarapatel e o mugunzá estão entre os prediletos.

Como conta Luiza, durante todo o dia seu pai gostava de tomar boas xícaras de café preto, muito



FOTO: FILIPE BRANCO/ALAGOAS



quente e sem açúcar. Mas nem por isso dispensava uma boa sobremesa.

"Apesar dele dizer que não gostava de doce, na verdade ele gostava muito de doces de fruta; o preferido era de laranja da terra. Mas gostava muito de figo, pêssego, de goiaba... Ele sempre comeu muita fruta: pera, maçã, manga, pinha, caju. Ele gostava muito de abacate, e era uma coisa estranha, porque ele comia abate sem açúcar, na fruta mesmo", relata a herdeira.

Um dos pratos mais degustados por Graciliano era a brasileiríssima **feijoada**. Comia sempre, principalmente no período que deixou a prisão no Rio de Janeiro, muito magro e debilitado por um problema de pulmão. Luiza lembra o comentário que Heloísa sempre fazia: ele se curou com muita feijoada e aguardente – uma de suas bebidas preferidas, ao lado do vinho branco e do coque. E como bom alagoano, o escritor também não dispensava as receitas elaboradas com frutos do mar. As **fritadas de camarão**, peixe e sururu eram muito comuns em casa, assim como o vatapá, o caruru e as moquecas.

Seu **suco** preferido era o de caju, além dos de umbu e manga. Segundo a filha, os sorvetes de fruta também era muito apreciados pelo escritor. De posse de todas essas dicas, a *Gazeta* montou um cardápio para o leitor saborear as preferências de Graciliano nos restaurantes de Maceió. Confira. ◉

Para saber mais sobre Graciliano

A partir de hoje (25), tem início a sexta edição da Bienal Internacional do Livro de Alagoas. No ano em que o aniversário de 60 anos da morte do escritor tem sido lembrado em todo o país, seu estado natal não poderia ficar de fora. Na extensa programação do evento, algumas atividades foram dedicadas ao debate em torno de sua literatura. O ciclo de palestras terá a participação de algumas autoridades no assunto. Autor de *O Velho Graça*, principal biografia do escritor, no dia 27, às 19h30, Denis de Moraes vai falar sobre a obra do autor na atualidade. No mesmo dia, às 10h o organizador de *Garranchos*, Thiago Mio Salla, discutirá a experiência de ter reunido em livro textos inéditos do autor. Mia Salla também prepara um livro com entrevistas de Graciliano. Já no dia 30, às 18h, o netos Elizabeth e Ricardo participam de uma conferência sobre os 80 anos do romance *Caetés*. Já no dia 31, às 14h, o tema é *Memórias do Cárcere*.

Serviço

AQUABA
• Moqueca (R\$ 63)
Endereço: rua Ferroviário Manoel Gonçalves Filho, 08, Mangabeiras
Informações: 3325-6199

CARANGUEJOLA
• Fritada de camarão (R\$ 32,90)
Endereço: avenida Doutor Antônio Gomes de Barros, 970, Jatiúca
Informações: 3280-7450

PALATO
• Feijoada (R\$ 54,90, o quilo)
Endereço: av. Fernandes Lima, 548, Farol
Informações: 2126-3000

DNA NATURAL
• Suco de caju (R\$ 4,90)
Endereço: rua Professora Maria Ester da Costa Barros, 222, Jatiúca
Informações: 3432-7371

OCARA
• Tapioca de sururu (R\$ 20)
Endereço: rua da Igreja, 70, Ipioca
Informações: 3234-1196