

# B

Quinta-feira 26/11/2015

## GOURMET POPULAR

**JORGE BARBOZA**  
REPÓRTER

O livro da jornalista Nide Lins "Guia da Gastronomia Popular Alagoana", cuja segunda edição será lançada amanhã, no Bial Internacional do Livro de Alagoas, podia se chamar perfeitamente "Labirinto da Gastronomia Popular Alagoana", pois a autora como que tece um emaranhado de endereços de restaurantes e bares e botecos, em Maceió e noutros tantos municípios do Litoral ao Sertão desta território gastronômico popular, misturando-o com mapas, número de telefone e informações sobre formas de pagamento, dias e horários de funcionamento. Uma beleza – como se diz por aí, "uma mão na roda".

Pois bem. Às 30 receitas do livro original, publicado há dois anos pela editora Graciliano Ramos, foram acrescentadas outras 30, localizando também, dessa vez, nesse mapa disputadíssimo (a primeira edição, com mil exemplares, esgotou rapidinho), as melhores lanchonetes e trailers de hot-dog e até carrinhos ambulantes de pastéis e salgadinhos famosos ou que Nide os tornou conhecidos.

Diz o senhor Moacir Monteiro, do inacreditável cachorro-queente à Rua Barão do Jaraguá, no bairro histórico do Jaraguá (região central de Maceió), que a jornalista deu "outros ares" à lanchonete que mantém há mais de 30 anos. "Muitos que não conheciam, vieram depois de ler o que ela escreveu. Até hoje vem gente", reconhece o proprietário desse maravilhoso ponto de encontro de funcionários de banco e escritórios de advocacia, pescadores e donas de casa e que, além do cachorro-queente com salicha e carne moída, faz, ainda, um sanduíche de queijo do reino que compete em sabor e popularidade com o famoso hot-dog.

"A primeira edição do li-

vro muita gente comprou para dar aos amigos, presentear familiares no Natal. Desse novo volume, tenho várias encomendas", conta crítica gastronômica, que, é claro, também escreve sobre os restaurantes classudos de Maceió, cujos chefs são reconhecidos não somente em território caeté, mas em todo o País. Porém, foram os sabores ancestrais da cozinha alagoana e nordestina que despertaram esse interesse editorial – ao menos para uma primeira obra, que agora se reedita.

Outro aspecto defendido por Nide para escrever sobre os grandes cozinheiros populares não foi outro senão a economia, a redução de custos na hora de pagar o jantar ou o almoço.

"Quando a gente era estudante nunca tinha dinheiro e ia mesmo aos botecos, que oferecem uma comida simples, mas sempre saborosa. Tem a questão do ambiente informal, onde todos se conhecem e conversam com o garçom e a cozinheira. Ficamos muito à vontade em lugares assim", explica, avisando: "O principal critério é o sabor e a tradição. Todos os restaurantes têm uma história para contar".

Exemplo: dona Marinete do município litorâneo de Porto de Pedras. "O restaurante dela tem mais de 40 anos. Marinete tinha oito anos quando começou a trabalhar em casa de família. Diz que nem conseguia alcançar o fogão – botavam uma cadeirinha para ela cozinhar. A 'fritada da Marinete', como é conhecida em Porto de Pedras, é especial. Primeiro, é feita com aratu, um peixe que quase ninguém usa, porque é pequeno, difícil de despincar. Depois, o peixe é sempre fresco, que dona Marinete encomenda ao pescador, e o ovo é de galinha de capoeira batido manualmente. Por isso a fritada sai sequinha – além de que o leite de coco, assim como todos os temperos, são naturais. Isso é tradição".

Do mesmo quilate do restaurante de dona Marinete – observa a jornalista gourmet – é o negócio de dona Marinalva, num povoado embrenhado na zo-

Nide Lins tornou famosos dezenas de lanchonetes e trailers de hot-dog e até carrinhos ambulantes de pastéis e salgadinhos

**NIDE LINS**  
JORNALISTA

**"Se a comida for boa, eu vou lá e converso com o cozinheiro. Meu retorno é esse resgate de uma gastronomia que, de repente, estava esquecida e então é valorizada. Quero mostrar o que tem de bom na gastronomia popular"**

galinhas são criadas soltas – não tem esse negócio de ração. E você tem de ligar, pois a galinha é preparada na véspera. Marinalva começa a cozinhar à noite para terminar o prato no dia seguinte. Então você marca e quando chega ao sítio a galinha já está pronta – o pirão é que é feito na hora".

Importante: dona Marinalva era cortadora de cana. "Ela contou que o sonho dela era que os filhos não fossem mais cortadores de cana. E consegui isso com a cozinha", reporta Nide Lins, orgulhando-se da personagem que tratou entre as inúmeras que registra de duas a três vezes por semana no blog que mantém na internet.

Não, esses grandes chefes da cozinha popular não procuram a jornalista. "A maioria nem sabe de mim", ela diz. "Muitos leitores me dão dicas, algum amigo vem e me fala".

Mais dicas? O restaurante Maragaço, em Maragogi, segundo destino turístico do Estado. "É o mesmo espírito do restaurante de dona Marinalva – o peixe é comprado direto do pescador e não tem nada de salmão. São os peixes nobres usados nas cozinhas tradicionais alagoanas, que é a cavala, o siri-gado, a arabaiana e o dou-rado".

Bem, se você ainda não conhece esse maravilhoso

parece – eles cortam o nariz, as orelhas e racha o crânio para que você possa comer o miolo, o cérebro do bicho. Uma delícia".

Ela diz que não comeu cobra. Ainda. Muitas vezes, convidando os amigos para um desses botecos de esquina, eles olham assim meio desconfiados e reclamam: "Ah, não vou entrar aí". Mas outra qualidade da autora, ao que se consta, é a determinação. Difícilmente alguém lhe nega um pedido. Então, com a autoridade que conquistou no assunto, diz: "Mas você vai entrar sim". "E todos enfim se acomodam e se fartam e até voltam", Nide Lins conta à reportagem, divertindo-se.

"Ora, eu digo ao pessoal, esse povo está aí há 40 anos e ninguém morreu. Está todo mundo forte e saudável", ela pontifica, sentenciando: "Quem vê cara não vê coração".

### Serviço

**O quê:** Lançamento do Guia da Gastronomia Popular Alagoana, da jornalista Nide Lins  
**Quando:** Hoje, às 17h  
**Onde:** Estande da editora Imprensa Oficial Graciliano Ramos, no Bial Internacional do Livro de Alagoas (Centro Cultural e de Exposições Ruth Cardoso, à Rua Celso Pizzati, s/n, bairro do Jaraguá)