

Modo de fazer

Josimey Costa
Jornalista

Feriado. A casa estava cheia de convidados. O almoço seria servido para mais de vinte pessoas, entre adultos e crianças pouco menos que famintas. Sem empregados presentes, havia a lancinante decisão de quem iria para a cozinha. Ela era uma hóspede sazonal na casa, mas quis retribuir a hospitalidade mostrando seus dotes culinários. O que, diga-se de passagem, ela não tinha chance de fazer com muita frequência.

- Tem certeza de que prefere assim?
- Absoluta. Sempre fiz esse filé lá em casa e meu marido gosta muito.
- Não é melhor colocar a carne na churrasqueira?
- O quê? Churrasco de filé? Faça-me o favor. Não vai ser trabalho nenhum.

Corta-se a carne na diagonal, tempera-se com sal e pimenta-do-reino e, aí, é só fritar cada pedaço, um a um, com uma colher de manteiga e uma colherzinha de açúcar. A carne fica douradinha... Depois, no molho que se desprende da carne, acrescenta-se vinho tinto e **champignon**. Está pronto o mais rápido e fácil filé ao molho madeira que você já viu!

- Então, está bom. Precisa de ajuda?
- Nada. Faço sozinha.

Eram sete quilos de filé. Apenas. Depois de cortados um a um, cresceram ainda mais, ocupando várias travessas. A essa altura, ela começou a ter algumas dúvidas. Será que tamanha pilha de filés pegaria o gosto do tempero?

Com a carne temperada na base do achômetro, era preciso fritá-la. Ela começou usando uma frigideira. Depois, duas. Logo, três frigideiras eram usadas ao mesmo tempo e, ainda assim, a pilha de *bifes* não diminuía. As horas corriam e já passava das duas da tarde. O cheiro de manteiga derretendo aguçava ainda mais o apetite. Caras interrogativas se sucediam na janela que dava para o pátio, atestando a fome geral. Daria tempo para comer com o dia ainda claro? Na incerteza, vieram os ajudantes, que só podiam trabalhar sob as ordens da hóspede-mestre-cuca, já que ninguém conhecia aquela forma de preparar filé. A cozinha estava turva de fumaça e parecia ser não a de uma casa, mas a de uma churrasceria.

Três horas da tarde. Os olhares que interrogavam pela comida viraram perguntas orais e diretas. Apesar delas, o molho começou a ganhar forma. Um pouquinho de maizena para engrossar. Mais um pouquinho... O ponto seria esse mesmo? Acionado prontamente o socorro dos ajudantes, mais experientes em questões triviais. Assim fica bom? Na verdade, não importava. Era preciso terminar, mesmo em meio a sérias desconfiças.

Enfim, mesa posta, todos se serviram. Ela fez o primeiro corte na carne. Um pouco mal passada demais, o sangue escorreu do filé altíssimo. Sal de menos, pimenta em excesso. O vinho não parecia haver ainda evaporado do molho. Mas o **champignon** em conserva estava bom.

O silêncio tornava o ar mais denso que os filés-antes-do-ponto. Mastigando cuidadosamente o seu bocado, ela percebeu os olhares entrecruzados, que denotavam maus presságios. Daí, antes que algum infiel lançasse a discórdia entre os comensais e detonasse opiniões menos favoráveis, ela avisou:

- Vocês sabem, é preciso um último e bastante raro ingrediente para que um prato como este seja verdadeiramente apreciado: o refinamento do paladar...