



CONFRARIA DO
COPO FURADO

Ipanema - Rio de Janeiro - Brasil
Criada em 13 de agosto de 1994

Unidos Beberemos! Sozinhos Também!

Protetor: São Benedito
Patrão: Tom Jobim

G O L E S & T R A G O S

Folha de Pingofilia da Confraria do Copo Furado
Ano I nº 5 - Outubro de 1995.

TIRA-GOSTOS - "No Ceará, um pingófilo militante não dava uma bicada sem o devido acompanhamento. A bebida, sem tira-gosto, não lhe sabia bem. A pós uma lapada respeitável, um segundo sargento (um cabo quer dizer dois dedos de cachaça; sargento, três dedos; segundo sargento, quatro dedos), pediu:

- Hum, que tira-gosto tem vosmicê?
- Ah, esqueci - disse o vendeiro - Num lhe avisei que se acabou...

- Home, num faça isso não. E agora?
- Num sei.
- Tem barbante?
- Não sinhô.

O bebedor olhou para as prateleiras, demorou a vista, e, de repente, sentiu-se animado:

- Me dê um novelo de linha quarenta.

Colocou na boca, dois ou três palmos de linha e saiu mastigando. Fora o tira-gosto encontrado para a sua satisfação." (Eduardo Campos, in Folclore do Nordeste, RJ, Ed. O Cruzeiro, 1960 - Adaptação de Marcelo Câmara).

Segundo Mário Souto Maior, no Nordeste, o tira-gosto reflete a classe social do bebedor. Assim, os mais bem aquinhoados vão de amendoim e castanha de caju industrializada, batata inglesa frita, salgadinho à base de farinha de trigo. No litoral, camarão e agulha frita. Da classe média p'ra baixo: iscas de bacalhau, pedacinhos de carne de sol, assados ou crus, cortados na hora da talagada; caju, tripa de porco assada na banha, caju, cajá, umbu, limão, caldinho de feijão e outros. Na periferia do Recife, há alguns anos, já se tornou comum uma formidável prática: es palha-se farinha de mandioca sobre o balcão ensebado da barraca ou bodega fuleira e álcool é derramado. Na fogueira assa-se linguça, charque do Ceará (carne seca), bacalhau, salame, mortadela, tripa de porco, quei jo e até toucinho.

Como se vê, a maioria mais pobre tem mais gosto e passa melhor que os ri cos da farinha de trigo. Na verdade, tira-gosto deveria se chamar BOTA-GOSTO, pois o que se deseja é acentuar o gosto da pinga, a suave e doce ardência da cachaça. E, também, o sabor do sólido. Não se quer tirar o gosto, mas fazer o constraste, no paladar, como o cabernet, extremamente seco, faz com o caneiro, carne doce que só se deve comer muito quente.

Aqui no litoral do Estado do Rio de Janeiro, as delícias do mar são os tira-gostos perfeitos para a pinga: ovas de peixe fritas, depois de afer ventadas, numa mistura equilibrada de óleo e azeite de oliva; peixe e ca marão fritos, peixe próprio à fritura; siri, caranguejo, guanhamu, os tras cruas com limão, mariscos. O Presidente da Confraria considera a ova, como foi descrita acima (de tainha, robalo ou cação) o orgasmo gus tato-pingofílico. Em se tratando de coisas da terra (e não dos mares ou rios), também são deliciosos tira-gostos: o cajá-manga e a carambola - todos verdes. Ou verdolengos, quando incluímos a manga e a goiaba. Da co zinha podemos roubar a carne seca desfiada ou em pedaços, o lombinho de fumado ou defumado, a carne de boi ou de porco do feijão ou frita. O ai pim bem fritinho em palitos ou o bolinho dele, tudo bem salgadinho vai bem, sem ser o ideal, porque mais apropriado à cerveja, como as carnes suínas defumadas. Os caldinhos de feijão e de mocotó são companhias e recuperações. No balcão, em pé, ou sentado no tamborete, caixote ou banco, a carne-seca, o bacalhau e o peixe cru e seco à moda portuguesa ou japonesa, cortados com a faquinha ou o canivete são paradisíacos. Melhor que Fernando Henrique preso. E toma papo. E pisada.