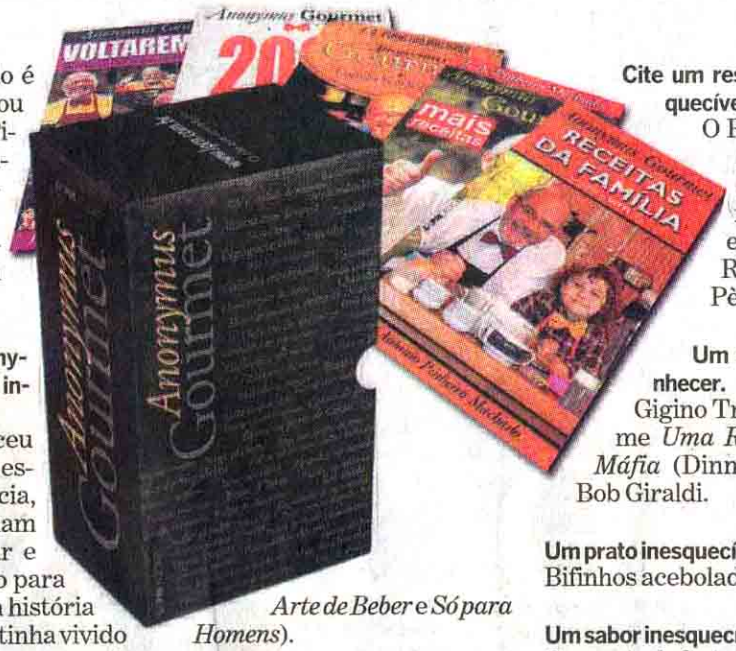
O gaúcho **Pinheiro Machado** discorre sobre seu *Anonymus Gourmet*, de volta em cinco livros e centenas de receitas. A blogueira americana **Julie Powell** comenta o fascínio pela conterrânea **Julia Child**, que levou os sabores da França à América das **batatas fritas**

O gourmet anônimo que vem do Rio Grande

Márcio Pinheiro
ESPECIAL PARA O ESTADO

Quando surgiu, em 1980, Anonymus Gourmet era um elitista, um esnobe. Seu repertório se restringia a comentários sobre vinhos importados, memórias sobre restaurantes do Brasil (poucos) e do exterior (a maioria) e reflexões sobre o baixo conhecimento gastronômico da humanidade. Com o tempo, essas análises – que quase sempre tinham como único interlocutor o próprio autor, o jornalista e advogado José Antonio Pinheiro Machado – ficaram restritas aos livros.

Anonymus saiu das páginas e virou astro televisivo, com programas quase diários em três canais (RBS TV e TVCOM, no Rio Grande do Sul, e Canal Rural, em todo o Brasil), além de aparecer em coluna de jornal, rádio, blog. Mas nunca se desconectou dos livros – o que prova o recente lançamento de uma caixa especial (2007, L&PM, R$ 61,90). São cinco dos mais conhecidos títulos já publicados por Pinheiro Machado (*200 Receitas Inéditas*, *Cozinha sem Segredos*, *Mais Receitas*, *Receitas da Família* e *Voltaremos*), reunindo 656 receitas da cozinha simples e versátil do chef. O resultado é que a criatura tomou conta do criador e Pinheiro Machado é cada vez mais abordado por fãs que só querem falar daquilo: comida. Como na conversa a seguir.



Quando criou o Anonymus, quais foram as influências?
O Anonymus nasceu uma tarde no meu escritório de advocacia, em 1980. Todos tinham saído para almoçar e aproveitei o silêncio para escrever a primeira história do personagem. Eu tinha vivido na Europa, com a surpresa do que o universo da comida significava para franceses, italianos, espanhóis e portugueses, mesmo os mais humildes. Lá, além da boa mesa, encontrei livros e mais livros que, muito além das simples receitas, falavam sobre o mundo da culinária, um mundo que eu, na escuridão, ignorava, como no verso de Drummond. Entre eles, o saboroso *Guide du Vin*, de Raymond Dumay, que foi determinante. Aqui tive a alegria de ler Marcelino de Carvalho (*Snobérrimo*, *A Arte de Beber* e *Só para Homens*).

O que entraria no cardápio dos melhores pratos que você já mostrou?
Desordenadamente, lembro de alguns. Spaghetti com fios de carne (um molho de carne desfiada, em que é cozido o spaghetti). Uma torta de forno feita de muzzarella e gorgonzola. A supertorta de limão (com duplo limão). Ovos moles de Aveiro (com gemas de galinha caipira cozidas em calda de açúcar, sem baunilha nem leite. E, como diria o filósofo: morango com nata *toujours*!

Cite um restaurante inesquecível.
O Relais St. Germain, no Boulevard St. Germain, quase esquina com Rue des Saints Pères.

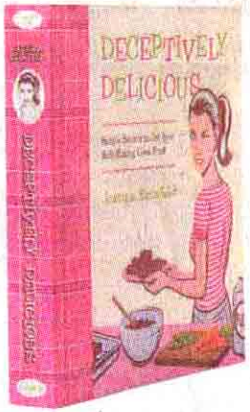
Um que queria conhecer.
Gigino Trattoria, do filme *Uma Receita para a Máfia* (Dinner Rush), de Bob Giraldi.

Um prato inesquecível.
Bifinhos acebolados da vó Alda.

Um sabor inesquecível.
O sorvete de frutas do antigo restaurante do Hotel Méridien, em Copacabana.

O melhor prato que já preparou?
Um risoto com caldo e carne de galinha caipira, conhecido no Rio Grande como risoto de Jaguari, homenagem à cidade onde o prato surgiu.

Um prato que só existe na ficção e você gostaria de provar?
O refogado de lingüiça com pimentões do filme do Bob Giraldi que falei antes. ●



Ídiche mame diferente

O sobrenome não é coincidência: Jessica Seinfeld é mesmo casada com o famoso comediante. Seria a mulher de Jerry também cheia de idiossincrasias? Difícil dizer, mas, sem perder o bom humor, ela é muito preocupada com a alimentação das crianças. Neste *Deceptively Delicious* (2007, Melcher Media, R$ 64,88), Jessica revela receitas cheias de artifícios para "esconder" legumes e verduras em muffins, panquecas, sopas. Trata ainda de temas como o comportamento dos pequenos à mesa. E surpreende com frases do tipo "se a criança não quiser, não force". Nem parece ídiche mame.