

# Uma boa casa alemã em Campinas

JOSÉ HUGO CELIDONIO

Folha de 7.4.78  
São Paulo



ABATATA

**CANTINA ALEMÃ** —Rua Luzitana, 981, Tel.: 2-2285, Campinas. Almoço das 11 às 14 e jantar das 17 às 23. Fecha às quartas-feiras. Não são aceitos cartões de crédito.

Há pouco tempo escrevi sobre outro restaurante de Campinas, o "Le Trocquet". Trata-se de um excelente lugar que elogiei muito, considerando-o entre os dez melhores de todo o Estado de São Paulo. Por uma questão de "comunicação", não fui bem compreendido pelo proprietário, que se queixou amargamente para terceiros, dos meus escritos. Ele não compreende bem o português e eu ainda não sou obrigado a escrever em francês ou qualquer outra língua que não o português, apesar dos muitos termos importados que uso. Além disso escrevo para os leitores em geral e não para os donos de restaurantes em particular. Quem acabou bronqueado fui eu: ninguém gosta de não ser entendido em sua própria língua, em seu próprio país. Assim mesmo o "Le Trocquet" é um bom restaurante, que recomendo tranquilamente, em especial seu "pintado defumado", para começar.

Agora, ao me referir à Cantina Alemã, me pergunto se não correrei o mesmo risco de incompreensão, uma vez que continuo escrevendo neste idioma que, apesar das "múltiplas escolhas", da censura e de outros inúmeros obstáculos, continua vivo. Com algumas deficiências de vitamina, mas, vivo. Em todo o caso, vamos lá.

## TAPETE NO CHÃO

Acho que nunca entrei num restaurante tão limpo. Não é aquela limpeza hospitalar, gritante e quase agressiva, com azulejos e luz fria. Afinal vai-se comer e não ser operado. A Cantina Alemã, ou "Alemão" como dizem os campineiros, tem tapete no chão. Não acho demais dizer "no chão", por que agora muitos decoradores decidiram que tapete deve ser usado para tudo. Conheço uma casa onde usaram tapete numa parede, por cima de um "afresco" lindo e no teto cobrindo uma policromia... Já um amigo teve seu quarto todo atapetado, inclusive o teto. Um dia acordou numa ressaca brava, olhou o teto que parecia chão e quase foi hospitalizado... Mas, nas paredes do alemão estão tábuas de pinho e cerâmicas com símbolos das regiões alemãs. O pé direito é alto e no forro, coisa incível, nenhuma teia de aranha. Nas mesas, toalhas impecavelmente limpas. Engraçada esta terra em que vivemos. Estou escrevendo linhas e mais linhas para dizer que um lugar é próprio, como se isso não fosse obrigação...

Hoje estou dando voltas, sem nunca chegar ao objetivo. Se bem que às vezes essas voltas são tão ou mais importantes que os objetivos. Campinas, por exemplo, me impressiona muito. Já tem tudo de uma metrópole, menos seus inconvenientes maiores. Tem um incrível "Eldorado", mas ao mesmo tempo ainda tem o empório à antiga e a clássica quitanda. E que pão de farinha de trigo pura, que em São Paulo não se vê há anos. Além de tudo isso, uma aguçada consciência política que soube "castigar" adequadamente o adesismo de um de seus líderes. Uma constatação: foram as indústrias que iniciaram essa marcha de retorno a todo o interior. Muito antes dos amantes da natureza, entre os quais me incluo na faixa dos não muito "praticantes". Mas com elas, muito da febre do consumo chegou. O fenômeno "sair, ver, comer, ser visto" é consequência imediata. Como imediata é minha decisão de parar de dar voltas e retornar ao Alemão.

Pão preto, pepino em conserva e manteiga. Couvert simples e bom. Chope Antártica bem tirado e geladinho. Steak Tartare com carne fresquíssima. Hamburguers com salada de batata como só os alemães sabem fazê-la. A batata vira importantíssima: "Kartoffelsalat". Eisbein (ótimo) com chucrute (sem ser muito pesado). Já a linguiça branca frita, muito engordurada. A única coisa que não gostei. Escalope de vitela com creme de ervilhas — também bom. Por incrível que pareça, provei de tudo, por que nosso grupo era numeroso e guloso. Digo isso porque a noite era de domingo, terminando um fim de semana na Santa Cândida, onde se come muito, e, felizmente, muito bem.

Dona Adalgisa Catarina Goebel, parabéns. Limpeza, serviço atencioso e boa comida são coisas raras hoje em dia. Principalmente juntas. P.S. — Descobri o nome da dona porque está impresso na nota fiscal. Paga por mim. Ou melhor, uue ninguém nos ouça, pela "Folha".

## Antipasto variado

- As uvas tipo Niágara disponíveis agora na praça estão maravilhosas. Já os mamõezinhos da Amazônia que muitos cometem a piada de chamar mamão papaya (e por que não uva raisin ou maçã pomme), pioraram consideravelmente nesta época do ano.

- A exemplo do que fiz na semana passada analisando as sopas Campbell's, chamarei um juri especial e brevemente estarei apresentando o resultado dos principais charutos nacionais.

- Para mim a melhor carne do Rodeio (segundo lugar aqui em Voto Direto, em março) é a alcatra. Deve ser pedida mal passada e que as fatias sejam ligeiramente passadas no fogareiro.

- O vinho Chateau Chandon acabou de ser aprovado pelo Fred Chandon na sua viagem na semana passada ao Brasil. Ele me declarou que prefere em primeiro o branco e depois o tinto. O rosé, naturalmente em terceiro.

## Voto direto

Hoje quem vota é o pessoal aqui da Folha. No início do segundo mês de "Voto Direto" pretendo de vez em quando pegar pessoas de um setor determinado, como hoje. Na próxima vez será um teatro ou uma televisão.

Helena Silveira — crítica de televisão: Terraço Itália (só pelas trutas), Trastevere, Rodeio, Tambouille, Via Venetto.

Samuel Wainer — editorialista: Casserole, Rodeio, Toque Blanche, Giovanni da Rua Cravinhos (bom junto com o Luis Carta), Bolinha.

Boris Casoy - editor responsável: Clark's, Rodeio, Tambouille, Gato que Ri, Giovanni Bruno.

Fortuna — humorista: Parreirinha, Temperança, Kinkon, Hotel Jandaia (pelo serviço) e La Casvelita (Restaurante basco, perto da Igreja Santa Cecilia).

Helô Machado — editora da Folha Ilustrada: Rodeio, Muro D'Herá, Giovanni Bruno, Aridino, Cantina Roma.

Nelson Merlim — editor do Folhetim: Churrascaria do Darcy (ex Costela de Ouro), Gouveia (feijoada), Rodeio, Parreirinha e Brahma.

Jair de Oliveira — diagramador: Dinho's (largo do Arouche), Cantina Roma, Montecchiario, Cantina do Piero, Café do Bexiga.

Alexandre Gambirasio — secretario de redação: Giovanni Bruno, Rodeio, Gigetto, Massimo, Don Fabrizioio.

CMUHE013679



Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP