

ENCONTRO DOS IMORTAIS



Ao celebrar 110 anos, a Academia Brasileira de Letras (ABL) continua a promover o tradicional chá da tarde das quintas-feiras, embalado por muita prosa e quitutes de inspirar versos

POR ALICE GRANATO

FOTOS IVONE PEREZ

AO REDOR DE UMA MESA FARTA DE QUITUTES, OS IMORTAIS DA LITERATURA NACIONAL SE REÚNEM PARA O CÉLEBRE CHÁ DA ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS (ABL), TODAS AS QUINTAS-FEIRAS, ÀS 15 HORAS, NO RIO DE JANEIRO. O CENÁRIO NÃO PODERIA SER MAIS PROPÍCIO: O EDIFÍCIO É UMA RÉPLICA DO PALÁCIO PETIT TRIANON, DE VERSAILLES, E ESTÁ LOCALIZADO NA AVENIDA PRESIDENTE WILSON, NO CORAÇÃO DA CIDADE. A CONSTRUÇÃO FOI UMA DOAÇÃO DO GOVERNO FRANCÊS, EM 1923, E TEM SIDO A SEDE DA ABL DE LÁ PARA CÁ. A RESPEITÁVEL INSTITUIÇÃO TEVE A SESSÃO INAUGURAL REALIZADA A 20 DE JULHO DE 1897, E A ELA COMPARECERAM 16 ACADÊMICOS. O PRESIDENTE MACHADO DE ASSIS FEZ A PRIMEIRA ALOCUÇÃO; RODRIGO OTÁVIO, PRIMEIRO-SECRETÁRIO, LEU A MEMÓRIA HISTÓRICA DOS ATOS PREPARATÓRIOS; E O SECRETÁRIO-GERAL, JOAQUIM NABUCO, PRONUNCIOU O DISCURSO. HOJE, É COMPOSTA DE 40 MEMBROS EFETIVOS E PERPÉTUOS, ELEITOS POR VOTO SECRETO, QUE TÊM COMO OBJETIVO CULTIVAR E PROMOVER “A CULTURA DA LÍNGUA E LITERATURA NACIONAIS”. VISITAR O BELO EDIFÍCIO E SENTAR COM OS IMORTAIS PARA O CHÁ, COMO FEZ A REPORTAGEM DA GULA, É MERGULHAR NUM UNIVERSO PRECIOSO. ANTES DE ENTRAR NA SALA DO CHÁ, NO 2º ANDAR, É IRRESISTÍVEL DAR UMA PASSADA PELA BIBLIOTECA ACADÊMICA LÚCIO DE MENDONÇA, ONDE SE ENCONTRAM 22 000 VOLUMES, ENTRE ELES ALGUMAS RARIDADES, COMO A PRIMEIRA EDIÇÃO DE *Os Lusíadas*, DE LUÍS DE CAMÕES, DATADA DE 1572, OU AS COLEÇÕES PARTICULARES DE LIVROS DE MACHADO DE ASSIS, MANUEL BANDEIRA E OLAVO BILAC. A BIBLIOTECA É ABERTA AO PÚBLICO, QUE AINDA PODE OBSERVAR OBJETOS PESSOAIS DOS MESTRES, COMO O TINTEIRO PORTÁTIL DE EUCLIDES DA CUNHA OU A ESCRIVANINHA DE OLAVO BILAC. SERVIDO NA SALA AO LADO DA BIBLIOTECA, O CHÁ É RESERVADO APENAS AOS IMORTAIS E SEUS CONVIVAS — DESFRUTAMOS DO PRIVILÉGIO DE ENCONTRAR ALGUNS DOS ÍCONES DE NOSSA LITERATURA EM MOMENTO DE CONFRATERNIZAÇÃO, SABOREANDO DELÍCIAS E FALANDO “AMENIDADES”, COMO ELES MESMOS DIZEM. “É O NOSSO MOMENTO DE DESCONTRAÇÃO”, AFIRMA O ATUAL PRESIDENTE DA ABL, O PERNAMBUCANO MARCOS VILAÇA. PARA ALEGRAZAR A PROSA, A MESA OFERECE DELÍCIAS VARIADAS: FRUTAS DA ESTAÇÃO, SANDUÍCHES, PÃES DE QUEIJO, PASTEL DE CARNE (UM DOS FAVORITOS DOS ESCRITORES), EMPADINHAS, BISCOITOS, SUSPIROS E BOLOS.



De acordo com a tradição da casa, o presidente pode incrementar o chá com novas sugestões de quitutes. Marcos Vilaça trouxe de sua terra o famoso bolo de rolo. Confeccionado com goiabada e cortado em fatias finíssimas, agradou a todos e já não pode faltar. “Tenho encomendado cerca de 8 quilos por mês”, diz Vilaça, satisfeito com o sucesso da especialidade. O bolo de rolo vem do Recife para o chá. A escritora Nélida Piñon, autora de *Vozes do Deserto* (Editora Record, Rio de Janeiro, 2004) – interessantíssimo romance no qual recria a lenda da princesa Sherazade, que, para não ser morta pelo califa, inventa histórias que resultaram na saga das *Mil e Uma Noites*, que ganhou o Prêmio Jabuti em 2005 – e presidente da ABL em 1997, conta que sua contribuição ao chá da tarde foi uma receita do bolo inglês. “Nesta mesa, encontra-se o que há de melhor no lanche brasileiro”, afirma ela, gourmet confessa. “Eu trouxe o bolo inglês, um dos meus preferidos.” Para Nélida Piñon, o melhor das tardes de quinta-feira é o clima informal. “Gosto muito de vir, me distrair.” Durante o chá, não há espaço para discussões sérias, que são reservadas às reuniões fechadas. “- Aqui, nós fofocamos mesmo”, brinca Marcos Vilaça.

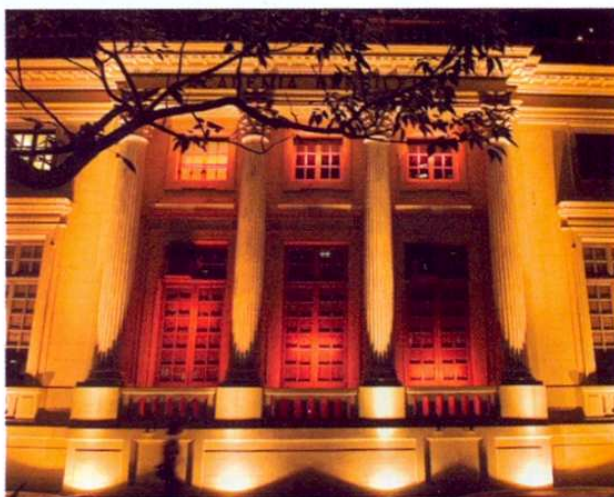
Os imortais que estão no Rio de Janeiro costumam ir ao evento, mas muitos podem ter compromissos. O escritor Paulo Coelho não é freqüente, pois vive fora do país. “Mas, quando ele esteve aqui, eu pedi que



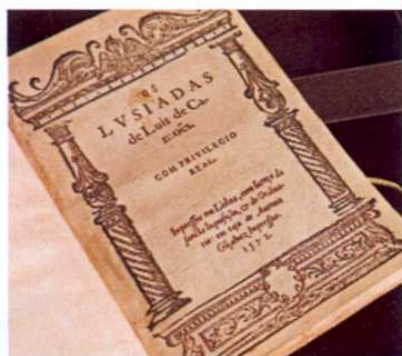
Os imortais se reúnem para o tradicional chá às quintas-feiras

autografasse *O Alquimista*”, diz, orgulhoso, o garçom Antônio Carlos Nunes. Na mesa há lugar para 20 pessoas, porém as cabeceiras são terminantemente proibidas. Reza a lenda que não dá sorte sentar-se nelas. E os imortais seguem à risca essa regra. Não existem nem cadeiras, para não haver risco de alguém querer se acomodar no lugar azarento.

A escritora Ana Maria Machado, uma das quatro mulheres imortais da Academia, afirma que sempre, quando está na cidade, vai ao chá. Muito simpática, é, segundo Marcos Vilaça, uma das mais conversadeiras. Com mais de 100 livros publicados, boa parte dedicada à literatura infantil, ela entrou para a ABL em 2003. Até recorda da primeira vez que foi ao chá, quando tinha apenas 19 anos e nem sonhava que um dia seria uma imortal. “Eu vim trazida por Manuel Bandeira, meu ídolo maior, e lembro de ficar encantada com o universo literário, com os escritores”, diz. “Não poderia jamais imaginar que um dia su-



A primeira edição de *Os Lusíadas*, de Luis de Camões e a fachada do edifício da Academia



biria ao pódio.” Para Ana Maria Machado, o chá é um “recreio de adultos”. “É quando colocamos as novidades em dia, brincamos uns com os outros.”

Quem cuida dos detalhes da mesa é a supervisora da cozinha, Cecília Costa da Silva, há 20 anos funcionária da ABL. Ela faz o bolo mais disputado, o de aipim com coco. Macio e delicado, possui consistência de pudim e é coberto de coco ralado. “Todos gostam, esse bolo faz o maior sucesso”, diz. Servem-no em quadradinhos e necessita ser repostos várias vezes durante o chá, pois o prato rapidamente se esvazia. Entre os salgados, o mais requisitado é o pastel de carne.

Tem o formato de meia-lua. Apresenta-se frito e recheado com carne moída bem temperada. “O segredo é colocar um a um na frigideira e, ao tirá-los dali, envolver em papel para retirar o excesso de gordura”, ensina Cecília. Há ainda sanduíches de peito de peru e queijo amarelo (servidos quentinhos) e empadinhas de camarão e bacalhau. Para beber, além do chá, café, sucos de fruta e vinho do Porto. A louça em que são servidos os quitutes, ao contrário do que se possa imaginar, não é importada, mas sim nacional. Afinal, como explica brincando um imortal, a ABL existe para valorizar “a prata da casa”.



Bolo de aipim

POR CECÍLIA COSTA DA SILVA

INGREDIENTES (35 porções)

1 kg de aipim (mandioca)
descascado e cortado
em pedaços
500 ml de leite
3 colheres (sopa) de leite em pó
2 ovos

600 g de açúcar
400 ml de leite de coco
300 g de coco ralado
Manteiga para untar a fôrma

PREPARO

► Misture os ingredientes numa tigela, com exceção do coco.
► Bata metade dessa mistura no liquidificador, retire e bata

a outra metade. Passe tudo para um recipiente e misture 220 g do coco. Reserve o coco restante.

► Coloque a massa numa fôrma untada com manteiga

e leve ao forno preaquecido a 220 °C, por cerca de 1 hora a 1 hora e 20 minutos.

► Quase no final do cozimento, polvilhe com o coco que sobrou.



CECÍLIA COSTA DA SILVA

É supervisora de cozinha da Academia Brasileira de Letras.