

CAFÉ DA MANHÃ

Bernadete Zagonel

(Publicado no Jornal Gazeta do Povo, Paraná, em 29/05/91)

Cada povo tem suas preferências para o café da manhã, com alimentos salgados, doces, leves ou pesados. O americano, é conhecido, gosta de comer aquela parafernália toda de “bacon”, ovos, cereais e todo tipo de vitaminados; nós somos famosos pelas frutas maravilhosas, pelos sucos; alguns asiáticos já começam o dia comendo um caldo de arroz e outros tipos de pratos salgados; e para os franceses, que é de quem falaremos, o importante é o “croissant”.

Espécie de pãozinho folhado, em formato de chifrinho arredondado, sempre de sabor doce, pode vir de dois tipos, conforme o gosto: com mais ou menos manteiga em sua massa quando comprado diretamente na panificadora. Quando se está num hotel, come-se o que tem, é lógico. Mas a diferença entre um e outro é tão pouca que nem se percebe muito.

Os franceses têm o hábito de comer freqüentemente fora, e muitos deles já iniciam com o café da manhã. Todo “Café” serve o “petit déjeuner” nas mesas ou no balcão. Para quem vai diretamente ao balcão, comer de pé e rapidamente, encontra já prontas as cestinhas com os “croissants” e vai se servindo por conta própria. Resta somente pedir o café, com ou sem leite.

Aliás, o que se ouve como, *café olé* não é *café olé*, como certa vez um brasileiro me confessou ter compreendido. É “café au lait”, ou seja, café com leite.

Claro que, para quem quiser, há sempre pão à disposição, seja nos cafés, hotéis e mesmo em casa. Mas este nunca é comido salgado, porém doce, com geléias. Não se tem o hábito, no café da manhã, do queijo ou presunto como nós, mesmo porque os queijos franceses são muito fortes para de manhã, e o momento de comê-los é após o almoço, às vezes substituindo a sobremesa..

Nos hotéis os brasileiros costumam reclamar do café da manhã: é pouco, meio pobre e caro. Nunca, ou raramente está incluído na diária: o cliente o paga à parte. E no final ainda vêm dois pedacinhos de pão com um “croissant”, manteiga e algumas geléias. Quem está acostumado com o padrão tropical de café da manhã estranha e acha ruim. O bom mesmo, nestes casos, é sair e ir tomá-lo na rua, no bar ao lado. Se você estiver em Paris, com certeza haverá um café bem próximo ao seu hotel. São normalmente bons, e paga-se bem menos. Além do mais, já vai se impregnando dos ares desta bela cidade, vendo o povo que entra e sai, conhecendo as suas maneiras de ser.

O café em si também é normalmente bom, seja nos bares, cafés ou restaurantes. Não se usa, em lugares públicos, o cafezinho feito em coador. Todos têm a máquina para fazer o expresso. Assim ele vem sempre quente e forte, nunca aguado e morno. O francês faz questão disso. Aliás, faz realmente questão de preservar a melhor qualidade em sua alimentação. Não é à toa que conseguiu a reputação da boa cozinha.