

13 de Março de 2014



Curtir < 87 mil

Buscar

- Minas

Home » Pop »
 Você no HD

13/03/2014 08:17 - Atualizado em 13/03/2014 08:17

Rei do Mocotó completa meio século e tem história registrada em livro

Eliemara Duarte - Hoje em Dia

Curtir < 32

Compartilhar

Tweetar < 2

+1 < 0

Imprimir

- Esportes

Ricardo Bastos/Hoje em Dia



A fortificante e gelatinosa sopinha extraída da pata do boi é receita típica brasileira

Parar na avenida Amazonas ou na rua Tupis e pedir, do balcão mesmo, um caldo de mocotó quente com dois ovinhos de codorna estalados no fundo. Pão crocante acompanha. Cebolinha fresca picadinha para o acabamento. Há 50 anos, este “cerimonial sem cerimônia” é repetido em BH pelos fregueses de um dos estabelecimentos mais tradicionais do Centro. Parte de uma história contada pelo livro “Nonô: O Rei do Caldo de Mocotó: 50 Anos de Tradição” (Escritório de Histórias), que será lançado nesta quinta-feira (13), a partir das 19 horas, na Academia Mineira de Letras (rua da Bahia, 1.466).

A fome, ali, é saciada por cerca de R\$ 7. No fundo da caneca de cerâmica, os clientes aproveitam os pedacinhos bem cozidos de “barranquinho”, “trupico”, “melequinha”, ou melhor, do colágeno das cartilagens do boi. “É a ‘sustança’, passa a sua versão de “nome do alimento”, o pintor Elder Elias Rosa, 45 anos, acompanhado da esposa e companheira de caneca, a auxiliar de serviços Elaine Cristina Gomes, 42. Há 20 anos Elias está no rol dos clientes assíduos.

O ritual popular acontece de segunda a sábado, 24 horas por dia. Alguns habitués, mais animados, depois do “calorão” promovido pelo caldo, pedem para descer a cerveja preta gelada para rebater. Pelo menos 4.800 latinhas são consumidas por mês. Um dos maiores vendedores de cerveja preta do Brasil.

Mas o forte do boteco é a fortificante e gelatinosa sopinha extraída da pata do boi. São 900 porções por dia. No frio, passa de 1.300/dia. Só de Cebolinha são 500 molhos por semana. E os proprietários ainda contam com uma “picadora” e “higienizadora” de cebolinha terceirizada. É coisa para encardir.

A receita típica da culinária brasileira, da época dos escravos, foi aprimorada pelo fundador do bar juntamente com a mulher dele. Trata-se do comerciante Raimundo de Assis Corrêa, o “Nonô”, que morreu em 1973. Hoje, cinco dos dez filhos do casal – os chamados “cinco Nonôs” – tocam o empreendimento.

Cubículo

No corredor de pouco mais de 40 metros quadrados tudo é milimetricamente distribuído. Aproveitamento de espaço de dar inveja a arquiteto japonês. A escadinha para subir para a cozinha do segundo andar, igualmente pequena, vai para um lado e para o outro, conforme a necessidade dos funcionários. O vendedor de loteria passa por ali.

O hippie com um gigante mostruário forrado de pano preto cravejado de pulseirinhas de couro também marca presença. “Não tem problema”, diz um dos “Nonôs”, o filho caçula, Dênio Gabriel Corrêa, 47 anos.

Leia Também

Estreias do cinema passam a ser às
 terça-feira

Programa de Ciência e Tecnologia

‘Os Filhos do Padre’ investe no humor negro

Estreias e homenagens marcam ‘É Tudo Verdade 2014’

Programa ‘Panelinha’ é premiado pela APCA

Osesp abre hoje sua temporada 2014

Turnê do havaiano Jack Johnson estreia hoje no Rio de Janeiro

Celebrando conquistas, Osesp completa 60 anos

Os Olhos das Ruas Chuvas

Ocupação do Complexo do Alemão chega às telas dos cinemas brasileiros

PUBLICIDADE

Lá em cima, tudo é apertadinho também, mas organizado. Grandes panelas de pressão a mil por hora cozinham os mocotós, as línguas de boi – outra iguaria – e os caldos propriamente ditos. Mais “sustança” para o povo.

Livro não entrega a receita, mas tem história de vida

Mas e a tal receita do famoso caldo de mocotó? “O mocotó é cozido, depois, adicionam-se os temperos no caldo. Aí, não posso falar mais”, desconversa o caçula Dênio Corrêa, rindo. “Eu sei fazer caldo de mocotó. Mas igual a este não fica. Queria saber, mas eles não dão a senha”, lamenta, por sua vez, o pintor Elder Elias Rosa. Ao leitor, um aviso: o livro que será lançado nesta quinta-feira (13) também não revela o segredo.

Mas proporciona o conhecimento de uma bela história de vida de um empreendedor mineiro, ex-funcionário da Mina de Morro Velho, em Raposos, quando esta ainda era distrito de Nova Lima.

Nonô, juntamente com a esposa Alaydes Corrêa, focou num produto e fez fama com ele. “Ela (Alaydes) era a responsável por limpar e cortar o pé do boi para que ele pudesse ser cozido”, rememora o livro.

Nonô, então já na região do Barreiro, e sempre com a família, comercializava alimentos para operários da Companhia Siderúrgica Mannesmann, atual Vallourec.

O “pulo do gato” aconteceu em 1963. Na época, Nonô relatou seu trabalho informal a um ex-prefeito de Belo Horizonte, que lhe concedeu autorização para que utilizasse uma pequena área, de quatro metros quadrados, próxima à portaria da siderúrgica, para fixar seu comércio.

A dica para comercializar o caldo de mocotó surgiu no ano seguinte, por meio de um cliente.

“Nonô gostou da ideia e, como um alquimista que prepara sua porção mágica, cozinhou várias vezes até considerar que estava no ponto ideal para ser servido aos fregueses”, relata o livro.

Estava adaptada a “sustança” aos operários da siderúrgica. Um prato que até hoje faz sucesso – agora, para os funcionários públicos, pintores, jornalistas, faxineiras, torcedores de times de futebol antes do jogo, hippies e vendedores de loterias do Centro de BH.

Tags: [Rei do Mocotó](#) | [história](#) | [tradição](#) | [livro](#) | [Pop](#)

Deixe seu comentário!



Comentar...

Publicar também no Facebook

Publicando como [Marina Camisasca](#) (Trocar)

[Comentar](#)



[Ademilson Pinto Maciel](#) · Quem mais comentou

Bom demais... já passei por lá várias vezes. O atendimento é um diferencial também, muito bom.

[Responder](#) · [1](#) · [Curtir](#) · [Seguir publicação](#) · há 2 horas

Plug-in social do Facebook

1

Notícias

Minas
Política
Economia e negócios
Veículos
Bizarro
Ciência e tecnologia

Esportes

América
Atlético
Cruzeiro
Especializado
Poker

Pop

Famosos e TV
Moda e beleza
Literatura
Teatro e Dança
Gastronomia

Institucional

Assine
Clube Hoje
Edição Eletrônica
Fale Conosco
Expediente

Grupo Bel

98 FM
102.9 FM
Estrada Real
Izap
TF7 Eventos
Content Box
Bel Music

Assessoria de Imprensa

Comunicação Assessoria
Empresarial