



Em busca da torta de morango perfeita

POR SIBELE NEGROMONTE

Para Elis Gonçalves, comida é sinônimo de festa e, conseqüentemente, de alegria. Entre as lembranças mais remotas e prazerosas, guarda as reuniões de parentes, amigos e vizinhos em torno da mesa. Criada em uma comunidade simples no Gama, ela recorda-se que as mulheres da igreja se juntavam para cozinhar e a mãe, extremamente agregadora, sempre abria as portas para receber todos. “Nossa casa ficava de esquina, sem muros. Tínhamos um pé de limão e minha mãe costumava preparar suco para distribuir com os garis que roçavam o mato da rua”, lembra.

No quintal, a família tinha uma horta com grande variedade de hortaliças, ervas e frutas. “Apesar de sermos pobres, nossa alimentação era muito rica”, ressalta. E assim Elis cresceu encantada com os alimentos. “Minha mãe conta que, ainda muito pequena, eu sentava na mesa, cruzava as pernas, colocava a mão no queixo e ficava observando preparar as refeições. Ela brinca que era o único momento em que eu ficava quieta”, diverte-se.

Apesar de todo o fascínio, Elis não cozinhou. E nunca se interessou em aprender. Mais que isso: usava a aversão ao fogão como uma espécie de bandeira feminista. “Cresci em uma família em que só quem cozinhou eram as mulheres; os homens só desfrutavam. Achava aquilo um absurdo. Queria estudar, trabalhar, ser independente.”

Fotos: Arquivo pessoal



E ela fez tudo isso. Estudou, passou em um concurso público, conseguiu a sonhada estabilidade e, no trabalho, conheceu o marido, Oséias. Foi aí que tudo mudou. Como o companheiro — e os homens da família dele — tinha o hábito de cozinhar, Elis passou a curtir ir para a cozinha experimentar receitas. “Era uma coisa que nós dois fazíamos juntos. Isso fazia toda a diferença”, justifica.

Quando visitou a família do marido no Paraná, há 23 anos, a sogra recebeu o casal com uma deliciosa torta de morango. “Eu nunca tinha comido algo tão gostoso. Ela era feita com nata fresca, que eu não conhecia. Fiquei impressionada com o sabor leve e equilibrado”, recorda-se. Logo Elis tratou de pedir a receita da torta, que era a preferida de Oséias. Queria reproduzir em casa. Mas a sogra não deu. Restava à servidora tentar reproduzi-la a partir das suas memórias gustativas e afetivas.

E assim foi fazendo testes. A receita do pão de ló, por exemplo, ela foi buscar das lembranças de infância. “Tínhamos uma vizinha

que fazia um pão de ló delicioso. Como ela gostava muito de mim, sempre me chamava quando ia preparar e eu ficava observando.” Aliás, essa é a receita que Elis compartilha com os leitores da coluna.

Foram quatro anos de teste, acertos e desacertos, até chegar ao que Elis classifica como a torta de morango perfeita. “Prefiro não perguntar ao meu marido para não colocá-lo em saia justa, mas acho que a minha torta é mais gostosa que a da minha sogra”, brinca. E o doce se tornou a marca-registrada da servidora. Se havia festa em casa, tinha lugar de destaque; quando convidada a ir à casa de alguém, era a sobremesa levada; se precisava presentear um amigo ou parente, era o mimo certo. “As pessoas me pediam para vender, mas eu dizia que não, era só para presentear mesmo.”

Iniciando um negócio

Para quem não tinha habilidade alguma com as panelas, Elis se tornou uma confeitadora de mão cheia, principalmente após se tornar mãe. As festinhas de aniversário de Yara Flor eram