

seguidores. Logo, bateram a meta inicial dos 10 mil. Mas a virada de chave veio mesmo quando dona Maria preparou uma galinhada com tutu. “Esse vídeo viralizou de uma forma que não acreditamos. Em pouco tempo, já tinha mais de 1 milhão de visualizações — hoje, ele tem mais de 5 milhões. Ali, percebemos que havia potencial para ela se tornar uma influencer”, lembra Michele Oliveira, outra neta de dona Maria que se juntou a Laila para ajudar a avó a se transformar em uma influenciadora, tal qual as dos vídeos que ela assistia. Enquanto Laila grava e edita os vídeos, Michele é responsável por administrar os perfis da avó e por lidar com os patrocinadores.

A cada dia, o número de seguidores de dona Maria crescia exponencialmente. As netas decidiram, então, experimentar outra rede social, na qual, acreditavam, ela teria ainda mais visibilidade: o Instagram (@maria_anntunes). E estavam certas. Depois que publicou um vídeo ensinando a fazer doce de mamão verde, a página da goiana explodiu em visualizações e seguidores. A vovó Maria era, definitivamente, um sucesso. E a cada dia, continua a ganhar mais “seguinetos”, como ela chama carinhosamente os internautas.

Vida difícil

De origem humilde, dona Maria nasceu na zona rural de Itapuranga, pequeno município goiano. Filha de produtores rurais, desde os 7 anos de idade costumava ir à roça para levar o almoço do pai e de outros trabalhadores. Aos 11, já era responsável por preparar as refeições. “Comida simples, arroz, feijão, carne de porco e de frango. Como era muito cara, a gente não comia carne de vaca”, lembra.

Recebeu os primeiros ensinamentos culinários da mãe e da avó, excelentes cozinheiras, mas “aprendeu com a vida” a tomar gosto pelas panelas e se aperfeiçoar

no fogão — sempre a lenha. “A gente não tinha geladeira. A carne de porco era conservada na banha e guardada na lata. Fazíamos costelinha salgada, linguiça caseira”, enumera.

Aos 16 anos, dona Maria, que só estudou até a segunda série, casou-se, também com um agricultor, e se mudou para Campinaçu, município que, segundo o Censo de 2022, tinha pouco mais de 3 mil habitantes. “Meu marido vivia de bico, onde tinha lavoura para trabalhar, a gente ia. Nunca tivemos dinheiro. Era uma vida difícil.”

Os filhos foram nascendo, em um total de cinco (quatro meninas e um menino), e dona Maria se virava como podia para não deixar faltar nada para eles. Como aprendeu a fiar com a mãe, fazia cobertas para vender, e também preparava seus quitutes. Uma amiga, que tinha uma sala livre em casa, ofereceu, então, o espaço para ela abrir uma espécie de lanchonete. Dona Maria fez uns deliciosos biscoitos de polvilho fritos e vendeu tudo em poucas horas. “Com o dinheiro, comprei mais ingredientes e fiz mais.” Assim, ia tocando

a vida e criando os filhos. “Nunca ficava parada.”

Chegou a abrir um restaurante em Minaçu, cidade vizinha onde também viveu, com a ajuda do então patrão do marido. Fazia marmitas para os trabalhadores da região — comida simples e saborosa, sua marca registrada. “Mas meu marido arrumou um sócio, que levou tudo, não ficamos nem com uma cadeira.” Porém, como uma boa mulher de fé, como se define, não se deixou abater e foi plantar melancia e abóbora para sobreviver.

Fotos: Ed Alves/CB/DA.Press



GALINHADA COM TUTU

Quando estávamos na casa de dona Maria, ela fez questão de cozinhar para nós. O prato escolhido foi o primeiro a viralizar nas redes sociais: galinhada com tutu. A goiana explicou que aprendeu a receita com a mãe, mas fez adaptações. “Quando a minha mãe fazia, não era chamada galinhada, era chamada arroz no meio do frango, porque não tinha cenoura, não tinha páprica, que naquele tempo nem existia. Então, o arroz era feito com açafrão, manteiga de porco, frango e arroz.” Dona Maria incrementou a receita. “Agora, eu ponho cebola, páprica, cenoura, milho”, detalha. O tutu também sofreu adaptações. “No tutu da minha avó, ela colocava torresmo de porco e eu ponho bacon e calabresa.” Confira a receita:

Ingredientes

- 2 xícaras de feijão cozido e batido no liquidificador
- 1 cebola pequena picada em cubinhos
- 100g de bacon picado em cubinhos
- 3 dentes de alho amassado com sal e pimenta
- 1 xícara de cheiro-verde picadinho
- 1 linguiça calabresa cortada em cubinhos
- 1 xícara de farinha de mandioca
-

Modo de preparar

- Frite a cebola, o alho, o bacon e a linguiça em uma panela. Quando tiver bem douradinho, junte o feijão batido, deixe ferver e acerte o sal. Coloque a farinha até dar o ponto desejado, mais cremoso ou mais sequinho. E, por fim, jogue o cheiro-verde por cima.