

Receitas que guardam histórias

Preparos culinários preservam lembranças, aproximam pessoas e transformam a cozinha em espaço de afeto. Em Brasília, famílias mantêm tradições e encontram nos antigos registros uma maneira de perpetuar suas memórias

POR GIOVANNA KUNZ

O cheiro de um bolo assando no forno, o barulho do óleo quente na panela ou o tempero de uma receita preparada sempre da mesma maneira. Às vezes, basta um desses detalhes para transportar alguém a outra época. A lembrança pode estar na cozinha da avó, nos almoços de domingo ou nas reuniões de família em que a mesa parecia pequena para tanta gente. Mais do que alimentar, a comida guarda histórias. E quando uma receita atravessa gerações, também carrega um pouco de quem a preparou.

Em muitas casas, esse patrimônio está registrado em cadernos de receitas. Alguns têm páginas amareladas, manchas de ingredientes, recortes de revistas e anotações feitas à mão. Outros são compostos por folhas soltas, papéis de cartas e pedaços de jornais guardados ao longo dos anos. Há, também, aqueles que sobrevivem apenas na memória de quem aprendeu a cozinhar observando outra pessoa.

Independentemente do formato, esses registros preservam conhecimentos que dificilmente seriam encontrados em uma receita convencional, como o tempo exato de forno, a quantidade de tempero colocada a olho e os pequenos gestos que fazem parte da tradição de uma família. Para a chef de cozinha e professora de gastronomia Bárbara Frazão, a cozinha doméstica tem uma relação particular com a memória. Diferentemente da cozinha profissional, ela está ligada aos valores, aos aprendizados e às experiências construídas dentro de casa.

"Na minha casa, por exemplo, a comida sempre foi reunião, celebração, uma forma genuína de juntar pessoas queridas. Ela sempre foi uma maneira carinhosa de mostrar o quanto as pessoas são especiais. Servir um café com bolo, por exemplo, é uma maneira de dizer que você é importante", explica.

A chef também chama atenção para a capacidade das receitas de manter vivas as lembranças de pessoas que já morreram. O preparo de um prato, quando reproduz os modos de fazer de alguém querido, pode se tornar uma maneira de preservar sua presença no cotidiano. "As receitas ajudam a construir memória de quem não está mais presente, por meio do feitio e dos modos de preparo, baseados em quem fazia", afirma.

Uma herança à mesa

Na casa de Rute Cronemberger, de 79 anos, a comida sempre ocupou um lugar central. Natural de Campo Maior, no Piauí, ela cresceu em uma família de sete irmãos, em uma época na qual boa parte dos alimentos era preparada em casa. A ausência de padarias e de outras facilidades fazia com que bolos, biscoitos e quitutes fossem produzidos na própria cozinha. No quintal, havia um forno utilizado para assar os preparos da família. "Naquela época, não tinha as facilidades que a gente tem hoje. Então, tudo era feito em casa: bolo para a semana, colocava os biscoitos naqueles vidros grandes, bolinhos torrados, que duravam uma semana. Nem padaria (na cidade) tinha. Depois foi que abriram uma", lembra.

Quando se mudou para Brasília, em 1972, precisou aprender a cozinhar. Ao lado de Maria dos Prazeres Costa, conhecida como Tê, começou a experimentar receitas encontradas em revistas. Na época, as duas ainda não tinham experiência com os preparos. A aprendizagem aconteceu aos poucos, por meio de tentativas, leituras e observações.

As revistas também tiveram um papel importante nessa história. A partir delas, começou a experimentar os pratos e a desenvolver uma relação com a culinária que permanece até hoje. "Quando nós chegamos aqui, a gente não sabia cozinhar nada, não sabia de nada, tudo era estranho. E aí eu comecei a comprar revistas. Na revista *Claudia*, vinha um encarte, o *Claudia Cozinha*. E eu comecei a experimentar as receitas dele. E fui, fui, fui, até que eu passei a gostar", lembra Tê, hoje com 75 anos.

Atualmente, Tê continua responsável pelos preparos do dia a dia da casa de Rute. Cozinha de segunda a sexta-feira e recebe as filhas da amiga para o almoço.