

As avós de Sofia, Magda Neves Mergener e Silvia Regina Arêas Brito: resgate das receitas

Homenagem às avós

Arquivo pessoal

O resgate da memória familiar aparece no trabalho de Sofia Mergener Brito, 23. Estudante de design da Universidade de Brasília (UnB), ela escolheu os livros de receitas das duas avós como tema do trabalho de conclusão de curso. Ao todo, a família guarda sete exemplares deixados pelas avós materna e paterna, Magda Neves Mergener e Silvia Regina Arêas Brito.

A ideia surgiu da ligação de Sofia com objetos, memória e acervos pessoais. Os livros, além de serem utilizados pela família, preservam vestígios da personalidade das mulheres, dos lugares onde viveram e dos hábitos alimentares de diferentes épocas.

As páginas reúnem recortes de jornais e revistas, embalagens de produtos e receitas escritas à mão. Algumas foram anotadas por amigas e vizinhas; outras receberam nomes de parentes ou comentários feitos depois de serem testadas.

A avó materna, Magda, tinha o costume de acrescentar observações ao final dos preparos. Entre elas, uma recomendação sobre uma receita: "Comer com moderação, pois tem muitas calorias! Fica mais gostoso ainda no dia seguinte".

Para Sofia, os detalhes ajudam a conhecer melhor as avós. A maneira de organizar as instruções, a caligrafia e os comentários revelam características pessoais que permanecem nos registros.

Os livros também contam histórias de deslocamento. A família da avó paterna viveu por alguns anos nos Estados Unidos, depois que o avô foi chamado para trabalhar no país. Por isso, parte das receitas daquele período foi escrita em inglês, muitas vezes por vizinhas e amigas. Algumas preparações trazem ingredientes estrangeiros que precisam ser substituídos por equivalentes encontrados no Brasil.

Já o livro da avó materna reúne, principalmente, receitas vegetarianas, uma vez que o avô de Sofia não comia carnes, com exceção de camarão. A estudante também é vegetariana e encontrou nos registros preparos que dialogam com seus próprios hábitos alimentares.

O trabalho de reeditoração busca preservar esse conteúdo, que está sujeito ao desgaste provocado pelo tempo e pelo manuseio frequente na cozinha. A seleção das receitas considera não apenas os pratos que continuam sendo preparados, mas também aqueles que carregam marcas pessoais, referências a lugares e lembranças da família.

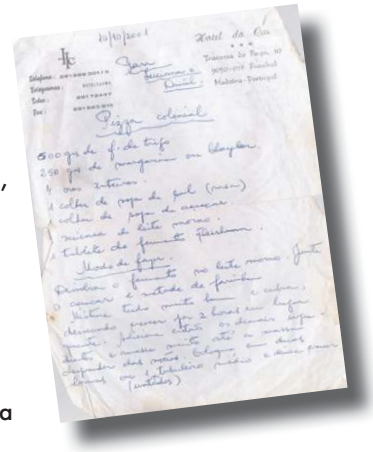
"Como meu pai e minha mãe são filhos mais novos, eu acabei sendo uma das últimas netas a nascer, então, quando nasci, as minhas avós já eram velhinhas, e acabei tendo pouco tempo com elas. Apesar disso, sinto que a comida tem o poder de conectar gerações e fazer a memória de uma família ser eterna, isso porque as receitas são infinitamente reprodutíveis. Um livro de receitas é, em um só, patrimônio material e imaterial", afirma.

Entre os preparos que mais despertam lembranças estão a torta de nozes da família materna e o quiche de alho-poró da família paterna. Os pais de Sofia fazem os dois pratos todos os anos no Natal. Como aparecem apenas em ocasiões especiais, ganharam um significado particular.

Uma das receitas que a estudante destaca é um bolo simples com cobertura de glacê. Ela se lembra de que o preparo estava sempre associado ao carinho com que era recebida na casa da avó paterna. "Tenho muita memória atrelada a ela, porque me lembro de que toda vez que ia visitá-la no Rio de Janeiro, ela preparava esse bolinho com essa cobertura de glacê para mim, e eu amava muito."

Receitas das avós de Sofia

Pizza colonial



Receita anotada em papel de carta do Hotel do Carmo, em Funchal, Madeira, Portugal, em 10/10/2001. Dedicatória: para Luciana e Daniel.

Ingredientes

- 500g de farinha de trigo
- 250g de margarina ou Claybon
- 4 ovos inteiros
- 1 colher de sopa de sal (rasa)
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 xícara de leite morno
- 1 tablete de fermento Fleishmann

Modo de fazer

- Dissolva o fermento no leite morno. Junte o açúcar e metade de farinha.
- Misture tudo muito bem e cubra, deixando crescer por 2 horas em lugar quente.
- Adicione então os demais ingredientes e amasse muito até a massa desprender das mãos.
- Coloque em duas formas ou 1 tabuleiro médio (untados) e deixe puxar.

Bolo simples

Ingredientes

- 100g de margarina ou manteiga
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de maisena
- Sal
- 1 xícara de leite
- 1 colher chá (cheia) de fermento

Preparação

- Bater claras em neve — reservar.
- Bater manteiga + gemas + açúcar + sal até ficar branca e lisa.
- Acrescentar trigo e maisena, intercalando com o leite onde desmanchou o fermento.
- Por último, as claras em neve, sem bater, só misturar.
- Forno médio (260° + ou -).

Glacê

- Glaçúcar + suco de limão ou laranja ou leite com ou sem chocolate.
- Jogar o líquido aos poucos para formar um mingauzinho.