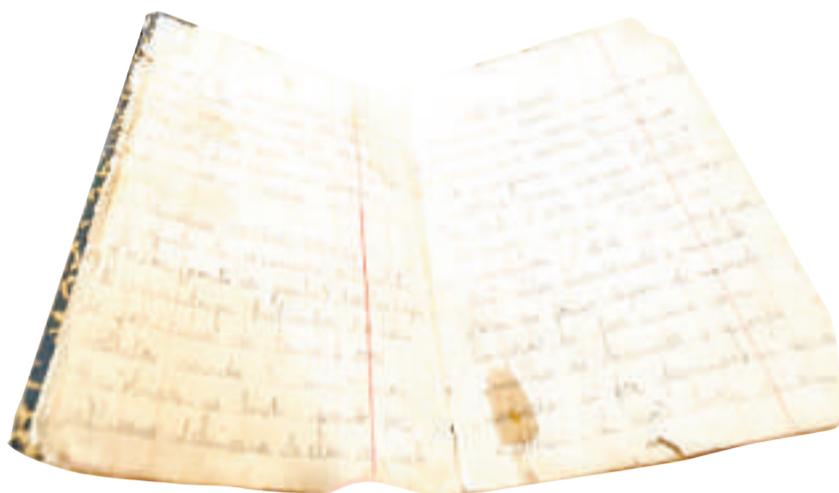


As mais deliciosas memórias

ALEXANDRE GUZANSHE/EM/DA PRESS



DO QUE TINHA NO SEU ENXOVAL DE CASAMENTO, ROSILENE CAMPOLINA GUARDA COM CARINHO O CADERNO ONDE REUNIU RECEITAS DAS MULHERES DA FAMÍLIA



Páginas amareladas e letras escritas à mão: de geração em geração, cadernos de receitas sobrevivem ao tempo e guardam segredos de pratos que fazem parte de momentos em família

ANA LUIZA SOARES*

Uma pitada de carinho, um toque de saudade e um punhado de tradições passadas de geração em geração. É ali, entre anotações feitas à mão e páginas amareladas de cadernos antigos de receitas, onde moram os segredos da boa comida. Mais do que ingredientes e instruções culinárias, esses manuscritos – muitos guardados há anos em caixas que foram esquecidas pelo tempo – representam um elo emocional com quem os escreveu. Nesta edição, embarcamos em uma jornada por memórias saborosas de quatro famílias que ainda mantêm esses registros gastronômicos.

A primeira história começa com os preparativos para o casamento da professora de gastronomia Rosilene Campolina, em 1999. “Não herdei nenhum caderno de família, mas recolhi receitas que foram da minha avó, mãe, irmãs e tias. É uma forma de resgatar gostos, cheiros e temperos familiares”, relata.

Além de salvar os pratos, ela sempre viaja no tempo e acessa memórias gustativas quando se depara com as caligrafias inscritas na agenda velha. “Quando você abre as páginas para escolher alguma receita, não quer só cozinhar ou meramente fazer um prato, quer resgatar aquele momento com uma pessoa especial”, afirma.

O caderno, que teve início durante a montagem do enxoval de noiva de Rosilene, já completou “bodas de prata”, mas, mesmo 25 anos depois, o biscoito de polvilho da mãe, Dona Graça, ainda faz seus olhos brilharem como se fosse a primeira vez. “Minha mãe fazia esse quitute de forma magistral. Minha lembrança afetiva era saborear os biscoitos no café da manhã e, especialmente, em dias de chuva”, relembra, emocionada.

Com o passar do tempo, a agenda foi se transformando em uma espécie de diário. Além das receitas, fotos coletadas de revistas e embalagens, como caixas de amido de milho e lata de leite condensado, decoravam o acervo gastronômico de Rosilene. Foi aí, munida de afeto e amor pela cozinha, que a professora decidiu compartilhar a importância dos cadernos de receitas com os alunos do curso de gastronomia.

Durante as aulas da disciplina “Cozinha brasileira”, ela começou um projeto para abordar o assunto com os universitários. “A inspiração veio da necessidade de unir o saber acadêmico ao popular, a tradição com a inovação e dialogar os ‘modos de fazer’ clássicos com as mais diversas técnicas contemporâneas”, explica.

Em meio a tantas receitas práticas que brotam em um deslizar de dedos no celular e vídeos extremamente explicativos, a professora enfatiza que os cadernos antigos são fontes autênticas de inspiração e conhecimento. “A inovação só funciona quando não se esquece da tradição”, reitera.

