



“A forma da escrita é totalmente diferente do que estamos habituados”

●●●●  
**RUBENS FREITAS**  
Gastrólogo

### CADERNETA CENTENÁRIA

Por volta de 1915, uma pequena caderneta enfeitada com um charmoso laço de fita cor-de-rosa foi herdada pela avó do gastrólogo Rubens Freitas. De mão em mão, ela chegou até sua mãe, mas acabou esquecido em caixas por muito tempo.

“Aos 15 anos, comecei a me interessar por cozinha e fui bisbilhotar as coisas da minha mãe. Essa caderneta me chamou a atenção, porque, além de ser toda manuscrita, com uma letra bordada, a forma da escrita é totalmente diferente do que estamos habituados”, relata.

Quando começou a estudar gastronomia, Rubens se viu diante de temas que resgatavam esse tipo de registro culinário. “Me lembro de um momento na aula em que tivemos que unir tradição e inovação, ou seja, pegamos uma receita e precisávamos fazer uma releitura moderna. Eu recorri a essa caderneta. Foi aí que vi que as pessoas estavam se distanciando dos cadernos de receitas, estava tudo digital e visual”, ressalta.

Isso o motivou a guardar o caderno consigo até os dias de hoje. Cada página – a maioria suja de gordura e até comida por traças – guarda o aroma e o sabor da história. Desde aquela receita de bolo que era sempre preparada para os aniversários, o prato tradicional das festas de fim de ano que nunca podia faltar até as opções mais inusitadas. Dentre elas, Rubens aponta o bolo de “xuxu” (com “x” mesmo, como se escrevia na época), a maionese de camarão, a sardinha com alface, ervilha e batata cozida e a torta de banana frita.

Outras foram batizadas com nomes que fazem despontar um sorriso no rosto quando lidas. “A ‘Capa de Padre’, por exemplo, é um bolinho de farinha com banha e ovo, feito em tamanho grande e quadrado. A ‘Quem Come Casa’ é um pão doce em formato de rosca. Outra interessante é a ‘Raiva’, um bolinho de polvilho. O segredo é que ele cresce, passa por cima da vasilha e transborda, então você passa raiva para limpar”, conta, rindo.

### HERANÇA DAS MATRIARCAS

Vinda de uma linhagem de doceiras do interior do estado, a gastróloga Clariane Brandão também mantém o legado da família e herdou um caderno de 1942. “O caderno foi herança da minha bisavó, que passou para a minha avó, depois para a minha madrinha e agora está comigo”, conta.

As primeiras anotações começaram a ser feitas na Fazenda da Cachoeira, em Carmo do Rio Claro, no Sul de Minas, que foi propriedade de sua família até a construção da Usina Hidrelétrica

de Furnas, quando o terreno acabou submerso. Com 82 anos, o caderno resistiu ao tempo e guarda receitas tradicionais de quitanda.

“Escrito com caligrafia de tinteiro, ele tem vários quitutes clássicos. A maioria é feita à base de milho, queijo, leite e polvilho, porque eram os ingredientes em abundância, de fácil acesso e produzidos na fazenda”, destaca.

Curiosamente, as receitas do caderno de Clariane não possuem o modo de preparo. Ela diz que isso acontecia pois as pessoas, na época, não pensavam que aquele registro seria uma forma de passar conhecimento. No entanto, há casos em que o prato é assinado por nomes próprios para demonstrar que aquela pessoa é capaz de cozinhá-lo de olhos fechados. “Por exemplo, tem um bolo de mandioca, que na família é conhecido como bolo da tia Margarida. Ela é a referência dessa receita.”

O caderno também é testemunha das tentativas e erros, das experimentações culinárias que moldaram o paladar da família ao longo do tempo. Clariane brinca ao dizer que as manchas nas folhas refletem a popularidade dos pratos entre seus antepassados. “Aqueles páginas sujas são as melhores receitas, significa que foram muito utilizadas”, acrescenta.

### IMPRECISÃO X PERFEIÇÃO

“A culinária tradicional tem uma gramática própria”. A afirmação da pesquisadora de ofícios tradicionais Juliana Lucinda Venturelli não é à toa.

As medidas eram bem diferentes de xícaras, colheres ou gramas, como usamos hoje. “Por exemplo, usava-se 1 mão de fubá, 1 prato de polvilho, 1 cuia de milho, 2 dedos de óleo, 1 pedaço de toucinho, 2 punhados de farinha”, confirma a professora de gastronomia Rosilene Campolina.

As referências eram totalmente pessoais, uma vez que não havia balança ou qualquer utensílio de precisão para medir a quantidade exata dos ingredientes. “O cortador de feijão foi substituído pelo liquidificador, o ralador manual e o batedor, pelo mixer ou batedeira e até a folha de bananeira, usada para assar biscoitos, bolos e quitandas, cedeu espaço ao tapete de silicone ou teflon, folhas de papel-alumínio e papel-manteiga”, completa a professora.

Por causa disso, dificilmente, as receitas poderiam ser reproduzidas por qualquer pessoa. “Quem não viu a receita ser feita, não consegue decifrar. Diferentemente da ficha técnica, que qualquer um pode reproduzir”, finaliza Venturelli.

\*Estagiária sob supervisão da subeditora Celina Aquino



O INUSITADO BOLO DE “XUXU” (COM “X” MESMO, COMO SE ESCREVA NA ÉPOCA) É SERVIDO COM MOLHO DE TOMATE

### TAREFA DE MULHER

Em geral, o ato de cozinhar era uma tarefa historicamente delegada às mulheres, assim como o hábito de manter um caderno de receitas. A pesquisadora de ofícios tradicionais, Juliana Lucinda Venturelli, explica que, normalmente, elas eram condicionadas a serem as mulheres do lar, por isso, a tradição do enxoval de casamento era começar ou herdar um caderno para essa finalidade. “Hoje, esse tipo de registro denuncia um sistema visto como patriarcal”, afirma. Como exemplo, a pesquisadora cita receitas batizadas de “biscoito experimenta nora” e “pudim espera marido”. “A primeira é difícil de fazer, então pressupõe que a nora vai fazê-la para a sogra dar o aval se ela está preparada para se casar com o filho dela. Já a segunda, é demorada de fazer. O marido ia para a rua, em lugares onde a mulher não o acompanhava, e ela fazia o prato para esperá-lo voltar da boemia”, alega.