

ESPAÇO

JORNALISTA MARTINS DE VASCONCELOS



Organização: Clauder Arcanjo

clauderarcujo@gmail.com

A ARTE DE COZINHAR

VANDA MARIA JACINTO

Escritora, autora do livro Rabiscando os caminhos da prosa.

v.m.j@hotmail.com



*Cozinhar é o mais privado e arriscado ato.
No alimento se coloca ternura ou ódio.
Na panela se verte tempero ou veneno.
[...]
Cozinhar não é serviço.
Cozinhar é um modo de amar os outros.
(Mia Couto)*

Hoje, saber e gostar de cozinhar é uma Arte. “Cozinhar é um modo de amar os outros” – como diz Mia Couto. Temos cursos superiores em gastronomia, capacitando cada vez mais os nobres e futuros cozinheiros. Cada país possui os seus pratos originais. A cozinha francesa é uma das mais famosas. Mas temos outras tantas, como a italiana, portuguesa, espanhola e a nossa, a brasileira, tão rica e saborosa, onde cada Estado exibe os seus quites. Enfim, cozinhar é um dos muitos prazeres da vida.

O meu gosto pela cozinha vem de muito tempo. Como costume dizer sempre: minha “casinha”, nas brincadeiras, era sob os galhos de um velho limoeiro que se fechava até o chão; formando uma aconchegante cabana. O chão parecia um tapete rendado, com os efeitos da luz do sol se infiltrando entre a ramagem. Ali, longe dos olhos maternos, fazia o meu fogão de lenha, com gravetos secos para requeentar a comida tirada às escondidas lá de casa. As panelas eram latas vazias. Lembro-me bem das latas de sardinhas – a comida ficava com gosto de lata, mas era uma delícia! Nessa época, já ajudava minha mãe nos afazeres domésticos, inclusive na cozi-

nha. Escolhia e lavava o arroz, feijão, grão de bico, descascava legumes e picava-os. Porém o comando do fogão era dela. Meus olhos acompanhavam atentamente cada movimento: sabia a sequência do fazer de cada prato. Aprendi muito do que sei hoje com ela, só na observação. Dela também veio o mais importante aprendizado: não basta seguir uma receita, mas, sim, fazê-la com amor; dar o melhor sabor aos alimentos é responsabilidade do cozinheiro.

Foi assim que eu aprendi os segredos da culinária. De início, ela apenas deixava eu ajudá-la, com receio de pôr a perder o alimento adquirido com tanto sacrifício; depois, foi permitindo algum avanço. O meu primeiro bolo, fiz sem o consentimento dela, aproveitei a sua ausência. Quando chegou, embora assustada, provou e aprovou – contudo, a seguir, veio uma bronca danada.

Tempos depois, para ajudar no orçamento doméstico, ela foi trabalhar como diarista e deixava-me no comando da casa; inclusive, no cuidado com os meus irmãos menores. Requeentar o almoço, que já deixava pronto na noite anterior, e servi-lo era um dos meus prazeres. Fazia igualzinho à minha mãe. Primeiro ser-



via os menores, depois os mais velhos. Ficava sempre por último – esse ainda é meu costume.

E, assim, foi com todos nós. Ela teve dez filhos, hoje somos nove, mas todos sabem cozinhar – homens e mulheres. E, diga-se de passagem, somos bons em muitas coisas; mas, na cozinha, fechamos!

Uma das vantagens de morarmos em São Paulo – eu não mais – é a diversidade na geografia humana, favorecendo a troca de conhecimentos gerais no dia a dia.

Os hábitos vão se entrelaçando e, quando percebemos, já os praticamos em nossa vida, sejam eles religiosos, comportamentais, no quesito idioma, nas vestes, na música. E,

por que não, na culinária.

Essa influência talvez seja a maior delas. A troca e o passa passa de receitas, entre vizinhos, amigos, parentes, sempre foi algo efervescente.

Relembrando os muitos momentos vividos na cozinha, percebo que, além de produzir um alimento, aqueles momentos, ali, eram repletos de conversas, risadas, brincadeiras – produziam memórias, produziam aconchego.

Hoje, temos outras fontes – muito mais eficazes. Antigamente, eram comuns os livros e cadernos de receitas culinárias, que passavam de geração em geração. Um fato curioso: quando o meu segundo filho foi estudar em Natal, lembro-

me de que ele pediu que eu fizesse um caderno com as receitas culinárias básicas. Fiz e, acredito, ele aprendeu, pois cozinha muito bem. O engraçado de tudo isso é que, à época, ele, bem jovem, me disse assim: “– Mãe, quando você morrer, eu quero de herança os seus cadernos de receita, ok?”. Achei graça e respondi que tudo bem.

Não sei se ele ainda se lembra disso, só sei que uma coisa é certa: vou ter de refazer o meu testamento, pois já me desfiz desses cadernos; já que a internet é o melhor arquivo para minhas consultas, quando preciso hoje em dia.

Sim, meus três filhos também gostam de cozinhar!

Eu? Adoro! E você?

De Fato.com

Um produto da Santos Editora de Jornais Ltda.. Fundado em 28 de agosto de 2000, por César Santos e Carlos Santos.

Direção Geral: César Santos

Diretor de Redação: César Santos

Gerente Administrativa: Ângela Karina

Dep. de Assinaturas: Alvanir Carlos

www.defato.com E-MAIL: redacao@defato.com

TWITTER: @jornaldefato_rn

REDAÇÃO E OFICINAS: SEDE: Avenida Rio Branco, 2203, Centro, Mossoró-RN – CEP: 59.063-160

TELEFONES: (084) 99836-5320 (Mossoró)

COMERCIAL/ASSINATURAS: (84) 99956-4810 - (84) 99485-3685